Gastronomia e Cultura

Francisco Serra

Assistente (equip.) na ESGHT/UAl

A gastronomia, enquanto património cultural, é certamente muito mais do que simples arte culinária.

A gastronomia assume-se, também, como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo que possibilita uma percepção da forma como vivem os habitantes de uma dada região, numa dada época.

O homem, ao desenvolver hábitos alimentares como a definição das suas refeições diárias, o uso de utensílios apropriados para manipular os alimentos à mesa e o conjunto de regras, por vezes complexas, a que convencionámos chamar "maneiras", fez com que o acto de se alimentar se tornasse um acto social por excelência. O homem usa os alimentos de uma forma simbólica, o que permite até a identificação de grupos culturalmente diferentes, cujos hábitos alimentares são quase sempre dos últimos a ser abandonados ou aculturados.

Existem numerosos factores que condicionam os hábitos alimentares e que, por vezes, forçam mudanças. Eis alguns dos mais importantes:

- O sistema de produção e distribuição de alimentos
- O rendimento
- A ocupação (trabalho) de cada indivíduo
- O esforço dispendido habitualmente por cada indivíduo
- A localização do emprego
- Os factores fisiológicos
- O nível de educação
- A estrutura e composição do agregado familiar.

O sistema de produção e distribuição de alimentos é responsável pela abundância ou escassez no mercado, diferindo de região para região, de país para país. Dependendo deste sistema, as pessoas podem ter acesso a géneros alimentares que elas próprias produzem ou, pelo contrário, a todo o tipo de produtos independentemente da sua proveniência, o que condiciona o seu comportamento em relação à alimentação.

O rendimento condiciona a quantidade, a qualidade e a variedade dos alimentos que cada um pode adquirir, ou seja, mesmo quando há abundância, o prestígio de certos alimentos está normalmente relacionado com a capacidade económica necessária para os adquirir com regularidade.

A ocupação condiciona os hábitos alimentares de várias formas. Por exemplo, do esforço dispendido no trabalho resulta a necessidade de ingerir alimentos suficientes para produzir, diariamente, um número adequado de calorias, ao passo que a localização do

emprego influencia o tipo das refeições que se tomam. Enquanto uns, porque a sua actividade está localizada nas proximidades do local de residência, se podem reunir com a família para almoçar e tomar refeições tradicionais, confeccionadas em casa, isso é impossível para outros cuja actividade está localizada longe de casa e que, por esse motivo, tomam as suas refeições em estabelecimentos comerciais ou em refeitórios. Nestes casos, em vez de uma refeição formal, as pessoas consomem geralmente refeições ligeiras e rápidas, por vezes frias.

A idade, o sexo e o estado de saúde podem influenciar as nossas preferências e a nossa capacidade de consumir e digerir determinados alimentos. É comum restringir o consumo de determinados alimentos e bebidas a crianças, a grávidas e a idosos, ao passo que o consumo de outros, se recomenda de forma generalizada.

O nível de educação tende a assumir, cada vez mais, um papel importante como factor condicionante dos hábitos alimentares. Existe uma relação muito forte entre o nível de educação e a ocupação profissional a qual, por sua vez, condiciona em grande medida o rendimento. Por outro lado, um nível mais elevado de educação permite maior conhecimento e sensibilidade relativamente às questões da nutrição. Este conjunto de circunstâncias constitui, por isso, um poderoso factor de mudança dos hábitos alimentares.

No centro de todos os factores já mencionados está a estrutura e composição do agregado familiar o qual, como se sabe, pode ser muito diversificado. Se bem que em cada agregado familiar o comportamento quanto à alimentação seja único, agregados familiares diferentes, influenciados pelos mesmos valores e factores de estilo de vida, tendem a observar os mesmos comportamentos, pelo que também aqui se concentram poderosas forças de mudança, que em última análise, condicionam a cultura de cada sociedade e estabelecem novos valores.

A gastronomia regional algarvia de longas e enraizadas tradições, não foge a estas regras. Sendo rica e variada, baseia-se fundamentalmente nos produtos tradicionais da região exceptuando alguns (poucos) casos, um dos quais terá mesmo dado origem a um dos maiores equívocos da nossa história gastronómica. Trata-se da famosa carne de porco à alentejana a qual, segundo se crê, teve a sua origem no Algarve. Dizem os mais velhos que esta especialidade era confeccionada no Litoral Algarvio com carne de porcos criados localmente, que, por serem engordados com restos de peixe, não eram muito apreciados. Por este motivo, os donos das tabernas e restaurantes passaram a comprar os porcos no Alentejo ou na Serra Algarvia, anunciando nas suas ementas "amêijoas com carne de porco alentejano". Daí à carne de porco à alentejana foi um passo, tendo-se posteriormente criado a ideia de que esta é uma especialidade alentejana e não algarvia. A este propósito dizem ainda os mais velhos, à laia de gracejos que a referida especialidade só seria alentejana se "nos montados alentejanos também se criassem amêijoas".

Sendo o Algarve uma região de características muito diversificadas (Litoral, Barrocal e Serra) que condicionam as actividades económicas e as formas de vida dos seus residentes, é natural que também a gastronomia e os usos e costumes sejam diferenciados.

No Litoral sempre predominaram as especialidades de peixe e de marisco. No Barrocal, são muito usados os legumes, as leguminosas (frescas e secas) e as carnes, sobretudo a de porco e aves de capoeira. Na Serra predominam as carnes de porco, caprino e ovino, alguma caça e aves de capoeira. São muito utilizadas as leguminosas e os cereais, sobretudo secos, embora seja comum o cultivo de legumes, para consumo próprio, sobretudo nos vales férteis.

Por toda a região se confeccionam deliciosos doces e bebidas várias, baseados nos produtos tradicionais da região - a amêndoa, o figo, o mel, o medronho e até a alfarroba.

Desde o início da década de sessenta, altura em que o turismo começou a sua expansão e assumiu, progressivamente, o papel de principal dinamizador da economia da

o nível de educação tende a assumir um papel importante como factor condicionante dos hábitos alimentares

a gastronomia regional algarvia, sendo rica e variada, baseia-se fundamentalmente nos produtos tradicionais da região

região, muitas coisas mudaram. No que diz respeito às tradições gastronómicas e aos hábitos alimentares, a influência dos factores que atrás referi, acrescidos de alguns outros que têm a ver com a progressiva diversificação da base demográfica, dos movimentos demográficos intra-regionais e dos contactos dos residentes com os turistas, fizeram com que muitas tradições caíssem no esquecimento ou fossem postas em causa, ao passo que outras foram "massificadas", adap-tadas ou simplesmentes deturpadas, conforme o seu grau de adaptação às novas realidades ou aos interesses empresariais.

Nos últimos anos, e apesar de muitas coisas ainda estarem para fazer, temos assistido a tentativas de recuperação de certas tradições autênticas que são as que garantem a nossa singularidade, diferenciando-nos, e que deverão constituir, por isso, uma forma privilegiada de promoção da região. Infelizmente ainda abundam os exemplos de invenções que, apesar do sucesso mediático ou mesmo comercial que lhes possa ser reconhecido, deveriam merecer reflexão por parte de todos, especialmente dos responsáveis.

O uso de monumentos nacionais e de recursos naturais e culturais importantes para promover acontecimentos banais, como festivais de cerveja em castelos históricos e jantares medievais à base de frango e sardinhas, em aldeias típicas junto a ribeiras ecologicamente sensíveis, além de me parecer tecnicamente pouco acertado, dá a quem nos visita uma imagem completamente distorcida da nossa identidade regional.

A proliferação de ementas "internacionalizadas" e a concepção de que os turistas gostam é do que estão habituados a comer nos seus países de origem têm dificultado muito a afirmação e valorização do potencial gastronómico da região.

O estudo do perfil do turista que visita o Algarve[1], elaborado em 1994, indicava que, em geral, a opinião dos turistas que nos visitam é favorável, atribuindo à gastronomia o valor médio de 7.7 numa escala de 1 a 10. Só não ficámos a saber se esta opinião favorável se referia à oferta gastronómica tradicional ou se, pelo contrário, se referia à oferta gastronómica em geral.

d'a

[1] Águas, P. (1994). Perfil do Turista que visita o Algave. Faro: ESGHT - Universidade do Algarve.