



Escola de Ciências Sociais e Humanas

Departamento de Antropologia

As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa

Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa

Pedro Manuel Pereira da Silva

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de

Mestre em Antropologia do Turismo e Património

Orientador:

Doutor Pedro Miguel Pinto Prista Monteiro, Professor Auxiliar,
ISCTE-IUL

Co-orientadora:

Doutora Maria Raquel Gomes Moreira, Professora Adjunta,
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE)

Setembro, 2012

AGRADECIMENTOS

O trabalho de Dissertação de Mestrado que aqui apresentamos beneficiou dos conselhos e da ajuda de algumas pessoas e instituições a quem gostaríamos de agradecer.

Em primeiro lugar, ao Professor Doutor Pedro Prista, orientador deste trabalho, apresentamos os nossos agradecimentos pelos seus ensinamentos e novas perspectivas sobre a Antropologia do Turismo enquanto professor no seminário de mestrado, pelas suas sugestões ao nosso trabalho, e pelo apoio e entusiasmo que sempre demonstrou em relação a este trabalho de investigação.

À Professora Doutora Raquel Moreira, que aceitou co-orientar esta dissertação, a nossa maior gratidão por nos ter despertado para o estudo da gastronomia durante a licenciatura, pelas suas pertinentes observações e disponibilidade para a discussão, e por conseguir fazer-nos avançar em momentos críticos.

À Maria de Lourdes Modesto e ao José Quitério, pela disponibilidade e generosidade evidenciadas nas entrevistas que nos concederam e que sobremaneira vieram auxiliar e enriquecer a nossa interpretação e reflexão sobre a gastronomia.

Aos informantes dos estabelecimentos de restauração da cidade de Lisboa que acederam responder ao levantamento sobre as propriedades do prato que estudámos, um muito obrigado pela paciência e boa vontade demonstradas.

Apresentamos igualmente os nossos agradecimentos aos profissionais e às várias instituições que em diversos momentos auxiliaram a pesquisa para este trabalho. Um muito obrigado para o Dr. Pedro Aboim e o *Chef* Gilberto Costa (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril - ESHTe), o Professor Doutor Joaquim Pais de Brito (Director do Museu Nacional de Etnologia), a Dr^a. Maria Caldas Canedo (Gabinete de Estudos Olisipo-nenses), a Susana Costa (Museu do Fado), o Dr. Jorge Ferreira (Arquivo Distrital do Porto), a Cristina Pires (Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal - AHRESP), o Dr. Duarte Calvão (Coordenador do Projecto de Gastronomia do Turismo de Lisboa), o “Grupo Amigos de Lisboa”, a Dr. Clotilde Nobre e o Dr. João Portugal (Turismo de Portugal), a Manuela Baptista (Sociedade Portuguesa de Autores – SPA), o Dr. Fernando Monteiro (Direcção Municipal de Economia e Inovação da Câmara Municipal de Lisboa – CML), a redacção da

Lifecooler (site www.descobraportugal.com) e a Dr. Mónica Nogueira (Guia-Intérprete Nacional e membro da Direcção do Sindicato Nacional de Actividade Turística, Tradutores e Intérpretes - SNATTI).

Um agradecimento especial para os colegas do Mestrado em Antropologia do Turismo e Património do ISCTE-IUL, pela sua compreensão, amizade e solidariedade, em particular para o Bruno Gomes, o Paulo Santos e o Fernando Silva, que participaram na realização deste trabalho ao nos facultarem materiais fundamentais para a sua elaboração.

Finalmente, um particular agradecimento aos meus pais, pelo estímulo à realização deste trabalho, e à Amália, à Inês e à Clara, pela infinita paciência, o constante incentivo e pela alegria sem limites.

RESUMO

Nesta dissertação, apresentamos um estudo de caso sobre o prato tradicional *Iscas de Fígado com/sem Elas*. A partir de uma abordagem antropológica, analisamos o modo como este prato se tornou num símbolo e o seu papel como oferta gastronómica da cidade de Lisboa, num âmbito temporal que vem desde o século XIX até à actualidade, bem como a sua relação com o turismo.

O ponto de vista dos anfitriões, em particular no que respeita aos restaurantes do centro da cidade, foi um dos aspectos analisados neste trabalho. Os resultados da pesquisa documental, dos levantamentos e das entrevistas efectuadas permitiu-nos identificar as características deste prato no âmbito da gastronomia portuguesa. Consequentemente, possibilitou-nos estabelecer uma perspectiva histórica e social da sua forma de consumo no espaço da cidade, reconhecer o seu papel no âmbito dos processos de patrimonialização que subsequentemente enformam as estratégias de divulgação turística; e, finalmente, examinar a presença deste prato na oferta gastronómica da cidade de Lisboa.

A legitimação antropológica da patrimonialização deste prato, em virtude da sua relevância gastronómica no contexto dos hábitos e vivências alimentares específicos da cidade de Lisboa, convive com a inexistência de divulgação institucional deste património no âmbito do turismo, o que tem fomentado o desconhecimento desta realidade gastronómica por parte de muitos anfitriões e profissionais de restauração. Simultaneamente, e de forma paradoxal, verifica-se a presença das *Iscas de Fígado com/sem Elas* numa vasta percentagem de restaurantes e *casas de comida* no centro histórico de Lisboa.

Palavras-chave: Turismo, Património, Gastronomia, Iscas.

ABSTRACT

In this dissertation we present a case study of the course *Iscas de Fígado com/sem Elas* (Slices of Liver with/without Them). From an anthropological perspective we assayed the relation of this gastronomic symbol of Lisbon with the cultural heritage and the gastronomy context of this city since the 19th century up to nowadays.

The hosts point of view on this subject, in particular in what concerns the restaurants of the city centre, was one aspect we analysed in this work. Therefore the outputs of this research, the survey and the interviews produced for this study allowed us to identify the main culinary characteristics and properties of this course in the context of the Portuguese gastronomy and furthermore set a social and historical perspective of its consumption within the urban background of the city.

Our study clearly points to an anthropological validation of the *Iscas de Fígado com/sem Elas* (Slices of Liver with/without Them) as a traditional course of Lisbon, given its gastronomic relevance in the specific traditions and eating habits of this city. The nonexistence, and/no application of a clear program or strategy for the institutional touristic publishing is reflected in the unknowing of this gastronomy reality by those who deal with the guests or costumers that visit Portugal's main town, that is the restaurant's owners, cooks and attendants. Nevertheless, this course is currently served, in a weekly or daily basis, in most of the restaurants located in the historical and central area of Lisbon.

Keywords: Tourism, Heritage, Gastronomy, Iscas.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
1.1. Orientações Gerais	5
1.2. Estratégia Metodológica	9
 2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO.....	15
2.1. A Alimentação como Facto Cultural	20
2.1.1. A Abordagem Bio-Cultural e o Sistema Alimentar	21
2.1.2. Interditos e Riscos Alimentares.....	25
2.2. Turismo e Alimentação: Um Binómio Indissociável.....	28
2.2.1. Risco e Confiança na Experiência Turística	28
2.3. O Património Gastronómico e Turismo: Novos Produtos, Novos Turismos.....	33
2.3.1. A Valorização das Tradições Alimentares	35
2.3.2. A Gastronomia como Elemento Cultural	36
2.3.3. Divulgação e Valorização do Património Gastronómico.....	38
2.3.4. Novas Classificações e Mediatizações Gastronómicas	43
2.4. Forasteiros e Anfitriões: A Hospitalidade como Valor Cultural.	48
 3. A LISBOA DO SÉCULO XIX À ACTUALIDADE	53
3.1. Dentro e Fora das Malhas da Cidade	53
3.2. Lá Fora: “Vamos às Hortas!”	57
3.3. Cá Dentro: As Casas de Comida de Portas Abertas	59
3.4. As Iscas Com ou Sem Elas: Vida Urbana e a História de um Prato	63
3.4.1. A Matança do Porco e o Significado Simbólico e Fisiológico do Fígado	63
3.4.2. Os Matadouros, os Mercados e as Casas das Iscas	69
3.4.3. As Novas Casas de Comida e Restaurantes, Ontem e Hoje.....	76
3.4.4. Abordagem Culinária e Receituário	81
3.4.5. As <i>Isclas</i> , as Artes do Espectáculo e a Literatura: Fado e Revista à Portuguesa	83

4. LISBOA: OS TURISTAS, OS RESTAURANTES E AS ISCAS.....	87
4.1. As Iscas nas Ementas e na Oferta da Restauração no centro da Cidade.....	88
4.2. Receita e Modo de Preparação.....	89
4.3. Apresentação e Explicação do Prato aos Clientes	90
4.4. Representação sobre o Prato por parte dos Restaurantes.....	93
 5. REFLEXÕES FINAIS	 95
 FONTES.....	 105
ENTREVISTAS.....	107
BIBLIOGRAFIA	109
A N E X O S	121

INTRODUÇÃO

O objectivo deste trabalho é analisar, numa perspectiva antropológica, a relação entre o prato tradicional *Iscas de Fígado com/sem Elas*, como símbolo e património gastronómico da cidade de Lisboa, e a forma como o turismo, em geral, e a oferta gastronómica da cidade, em particular, tem considerado esta “atração turística” no contexto da cultura alimentar da cidade, desde o século XIX até aos dias de hoje.

O tema desta investigação parte do pressuposto de que a experiência gastronómica, no âmbito turístico, constitui uma das dimensões mais marcantes no contacto entre o turista ou viajante com a comunidade local e respectivas regras de hospitalidade. Neste ponto, encontramos-nos perante a experiência corpórea que materializa essa relação, aquela que, mais do que os registos fotográficos ou videográficos, perdurará para lá do termo da viagem, como elemento dominador sobre a apreciação do correspondente período de lazer, e consequentemente dos próprios lugares de acolhimento. Neste caso específico, a própria cidade de Lisboa. Esta é uma das questões que nos acompanhou ao longo deste trabalho e que no íntimo acompanha cada turista num registo muito agudo de memória. Não sendo possível documentar uma experiência gastronómica, a sua rememoração é mais trabalhada. E persiste para além do apoio de suportes materiais.

A origem deste projecto reside no processo que levou à escolha deste prato como símbolo gastronómico. No âmbito das Provas de Aptidão Profissional a que os candidatos ao exercício da profissão de Guia-Intérprete Nacional têm de se submeter no fim da sua licenciatura, de modo a que lhes seja averbada a sua Carteira Profissional, uma das questões recorrentes por parte de alguns elementos do júri, tem sido: “Qual o Prato Tradicional de Lisboa?”. De acordo com a informação disponível, uma das respostas esperadas e considerada correcta é: *Iscas com Elas* ou *Iscas à Portuguesa*.

Assim, surge-nos aqui uma interrogação pertinente no âmbito deste trabalho. Como é que esta receita e respectiva preparação, com características marcadamente rurais, associada a uma feitura de periodicidade anual, presente em quase todas as regiões do nosso país, se tornou, em particular a partir da segunda metade do século XIX, num dos pratos tradicionais da cidade de Lisboa, e num dos seus emblemáticos símbolos gastronómicos?

Consequentemente, pretende-se numa primeira fase deste trabalho apresentar a informação mais relevante sobre as origens e transfigurações na forma como tem sido apresentado e consumido este prato tradicional e, posteriormente, através da reflexão antropológica, tentar esclarecer, neste caso específico, a articulação que se estabeleceu entre o turismo e este singular elemento do património gastronómico da cidade de Lisboa. É intenção final deste trabalho examinar a forma como dentro do contexto humano do consumo, a natureza dos lugares e das comunidades são determinantes para a actual existência deste prato tradicional, e ao mesmo tempo analisar a forma como o turismo, através da restauração, tem articulado a sua acção com este património gastronómico de Lisboa.

A cidade de Lisboa é a principal âncora sobre a qual está alicerçado o fluxo turístico que tem Portugal como destino de eleição. A importância histórica da cidade e do seu património cultural, o seu longo papel no desenvolvimento social, político e económico do país, a composição multicultural da sua população e o especial relevo das suas infra-estruturas no âmbito do turismo concorrem para fazer deste caso particular um exemplo expressivo da relação que se pode estabelecer entre o património gastronómico de uma cidade e o seu enquadramento como eventual “atração turística”. Estas características fizeram com que o foco deste trabalho se orientasse, além da relação antropológica referida anteriormente, para o âmbito da divulgação institucional em que predomina a identificação dos efeitos produzidos pela interacção entre os hábitos alimentares de uma comunidade e a sua visibilidade no domínio da oferta turística.

A natureza do tema e a problemática definida conduziu à elaboração de uma estratégia metodológica adequada, que apresentaremos no primeiro capítulo, de modo a captar os aspectos sociais mais relevantes da alimentação no âmbito da história recente da cidade, o seu consequente processo de patrimonialização e de divulgação, e a actual abordagem desta realidade por parte dos principais intervenientes neste processo.

Este trabalho encontra-se organizado em cinco capítulos distintos. O primeiro capítulo diz respeito à apresentação do tema, objectivos, contexto de estudo e metodologia utilizada. O segundo capítulo tem como objectivo a apresentação do enquadramento antropológico teórico e conceptual a partir do qual se desenvolveu esta investigação, nele se abordando a alimentação como realidade bio-cultural e a relação entre alimentação, gastronomia e turismo.

O terceiro capítulo, intitulado *A Lisboa do Século XIX à Actualidade* centra-se no enquadramento do prato tradicional em questão e na sua evolução social dentro dos limites espaço-temporais estabelecidos, mostrando-se o modo como as *Iscas* se tornaram num elemento do património gastronómico lisboeta. No quarto capítulo, analisamos os dados recolhidos através do levantamento realizado em estabelecimentos de restauração na área central da cidade, no que respeita à circulação de visitantes no quadro da sua relação com oferta turística da cidade de Lisboa. Finalmente, a última parte é dedicada às conclusões decorrentes, por um lado, da problemática emergente entre a gastronomia, o turismo e o património, e neste caso particular no que respeita ao prato tradicional *Iscas com/sem Elas*, e por outro lado, aos resultados do questionário efectuado a nível da restauração. As conclusões finais procuraram resumir esta reflexão sobre a relação entre o prato *Iscas com/sem Elas* e o seu processo de patrimonialização, quer no âmbito da tradição da cozinha local, quer no contexto do turismo e da sua incerta inclusão na oferta gastronómica por parte da restauração da cidade de Lisboa. O modo de vivência da cidade, desde o século XIX até à actualidade, e a forma como os anfitriões se relacionam com este modesto prato no contexto da oferta turística revelou-se-nos um caso paradigmático de estudo, no que respeita à especificidade da relação entre a abordagem antropológica do turismo e a perspectiva decorrente da valorização do património cultural.

1. TEMA, OBJECTIVOS, CONTEXTO DE ESTUDO E METODOLOGIA

1.1. Orientações Gerais

Lembro-me perfeitamente de, em várias ocasiões, petiscar pela tardinha no centro de Lisboa após um passeio de fim-de-semana, em família, pela Praça da Figueira, Baixa Pombalina, Rossio e Chiado. Passeio a pé, sempre que o tempo assim o permitia. Isto aconteceu entre finais dos anos 70 e a primeira metade dos anos 80 do século XX, antes da emergência e difusão em Portugal dos multibancos, dos centros comerciais, dos computadores pessoais, da gasolina sem chumbo, dos parques subterrâneos, dos *health-clubs & spa's*, das proibições de fumar e do micro-ondas.

Depois do giro urbano pelas montras e antes do regresso à margem-sul via cacilheiro, impunha-se uma paragem retemperadora numa das casas de comida abertas ao domingo nesta área da cidade. E eram muitas, e variadas. Casas familiares com meias-paredes cobertas de azulejos, chão ladrilhado, mesas e cadeiras simples e limpas, balcão com tampo em inox, pequeno expositor envidraçado sobre o dito, um ou dois pipos de vinho (25 litros de branco e tinto) e as gigantescas frigideiras sobre o fogão, do lado de dentro do balcão, junto à janela grande e entrada do estabelecimento, em permanente ebulição e balsâmica emanção odorífera. A luminosidade interior mediana apadrinhava o meio-tom e o trato íntimo da cavaqueira. Recordo em particular os fumegantes *pipis* lisboetas, servidos em sertã de barro quase inteiramente submersos num espesso, dourado e aromático molho, em que ainda recoziam a caminho da mesa e onde no final do repasto se ensopavam, generosa e desavergonhadamente, pedaços de pão nessa deliciosa mistura rica do caldo da cozedura condimentado com vinho branco, azeite, cebola, alho, tomate, pimenta, louro, salsa e, por vezes, um toque de cominhos. Lembro-me perfeitamente das macias e suculentas codornizes fritas com a pele e os ossinhos estaladiços devidamente marinadas no tempero antes da fritura, à maneira dos passarinhos fritos “lá da terra!”.

Não me recordo das *iscas*, nem *com elas*, nem *sem elas*. Mas havia-as, segundo as lembranças amadurecidas da família. Tal como os *pregos* e as *bifanas no pão* (que paulatinamente substituíram as *Iscas sem Elas*), *pataniscas* e *pastéis de bacalhau*, *chouriço* e

morcelas assados em aguardente, *carapaus de escabeche*, *peixinhos da horta*, *omeletas*, *moelas de frango*, *presunto com pão*, *ovos cozidos com casca* no pratinho com sal ou o *caldinho de camarão* a que se adicionavam pedacinhos de pão de modo a tornar o conduto mais substancial.

Hoje, como Guia-Intérprete Nacional e profissional de turismo, uma das minhas tarefas é apresentar a cidade de Lisboa aos visitantes estrangeiros e apontar as características mais marcantes da sua história e cultura. Na experiência turística organizada, o conforto e a organização temporal dos percursos são duas das suas principais e inamovíveis características. Assim, no que respeita à cidade de Lisboa, foram estabelecidos pelos operadores turísticos o *meio-dia* (*Half-Day* ou HD), com a duração de quatro horas, e o *dia inteiro* (*Full-Day* ou FD), com a duração de oito horas. Muito raramente, as visitas organizadas da cidade dedicam mais do que um dia à exploração da mesma. Estes períodos são ocupados maioritariamente com deslocação em autocarro e percursos a pé de duração limitada, como seja a visita a museus, palácios ou outro património construído de relevo ou o percorrer parte da *zona histórica* da cidade, tendo em atenção o aspecto pitoresco desta área. Ao mesmo tempo, temos assistido a um crescente desenvolvimento dos *tours privados* (*Private Tours*), em automóvel ligeiro de cinco ou nove lugares, destinados a um pequeno grupo de pessoas (oito no máximo). Esta opção, mais dispendiosa, pretende assegurar um maior conforto dos clientes e uma maior flexibilidade do circuito, que, consequentemente, favorece a sua fruição. No caso do HD, trata-se essencialmente de uma *panorâmica* (vista da cidade em movimento sem sair do veículo) sobre o centro da cidade e Belém. A evocação da linguagem fílmica e fotográfica é adequada a este tipo de visitas, pois trata-se de percursos pela cidade em que o turista/espectador se encontra distante da acção. É, portanto, um espectador passivo que assiste, a uma certa distância no ambiente controlado do veículo de transporte, ao desenrolar da paisagem urbana da cidade perante os seus olhos, ao longo de alguns dos principais eixos rodoviários centrais da cidade. No caso do FD, estamos perante um percurso mais longo e detalhado, com paragens para as refeições diurnas e um (ou dois) percurso(s) pedestre(s) mais longo(s). Quer os visitantes iniciem a sua visita à cidade através dos cais portuários (S. Apolónia, Rocha Conde d'Óbidos ou Alcântara-Mar) ou do Aeroporto da Portela, o circuito programado é muito semelhante. Quer seja a partir do eixo Av. Infante Santo e Estrela, no

primeiro caso, ou através da Av. Gago Coutinho, Areeiro, Entrecampos, no segundo, ambos os percursos convergem para o Alto do Parque e Rotunda do Marquês de Pombal, desaguando na Av. da Liberdade em direcção à Praça dos Restauradores, Praça D. Pedro IV (Rossio), Baixa Pombalina, Sé Catedral (a partir daqui o percurso é efectuado a pé, com excepção dos *tours privados* em veículos ligeiros), Castelo de S. Jorge, Largo das Portas do Sol, Alfama, Largo do Chafariz de Dentro (ou Campo das Cebolas), onde termina o passeio a pé e o transporte aguarda. A partir daqui, temos a Praça do Comércio, em vista, e seguimos ao longo do rio, sob a ponte 25 de Abril até ao histórico conjunto patrimonial de Belém que completa a abordagem turística à capital. Assim, temos essencialmente o percurso pedestre entre a Sé Catedral e Alfama e a área do Rossio. Esta praça, a Baixa Pombalina e o Chiado constituem uma área exploratória onde os turistas podem passear, comprar e comer. Nesta área central da cidade, em conjunto com o eixo definido pela carreira do Eléctrico 28 (E28), encontramos o espaço com maior concentração de turistas em circulação pedestre pela cidade. Mesmo quando se trata de visitantes não organizados em grupos, apetrecham-se de guias de viagem especializados (ver anexo A), onde as principais atracções apontadas se concentram nesta mesma área. A maioria destes guias destacam os populares pontos de encontro (Rossio, Largo Camões e Praça do Comércio), a herança histórica (Sé, Castelo de S. Jorge e Baixa Pombalina), o comércio tradicional e as lojas elegantes (Chiado) e a paisagem pitoresca (Alfama). As restantes áreas são designadas como *fora do centro* (Folkard, 2008: 72).

Muitos destes visitantes sem programa organizado, os *back-packers* a que se refere Erik Cohen (2004) por oposição aos turistas (alinhados em grupos bem definidos através da sua inclusão nos circuitos organizados), acabam muitas vezes por fazer os mesmos trajectos, seja através do E28, do E25, ou das *City Sightseeing Tours* em sistema de *hop-on/hop-off*¹, e desta forma, acabam por procurar lugares para usufruir das suas refeições nesta mesma área e ruas circundantes. Sejam eles a Rua das Portas de Santo Antão, o Rossio, a Baixa Pombalina (Eixo Norte-Sul) ou a Graça, Alfama, Sé, Chiado, Bairro Alto até Campo de Ourique (seguindo o

¹ Este circuito panorâmico pela cidade, operado pela CARRISTUR, conta com 34 paragens ao longo de duas rotas: *Circuito Tagus* e *Circuito Olisipo*. O cliente pode subir e descer do autocarro turístico de dois pisos as vezes que queira ao longo do trajecto com um bilhete válido por 48 horas. A duração aproximada de cada circuito é de 1 hora e 40 minutos. Fonte: www.askmelisboa.com.

E28 ao longo do Eixo Este-Oeste). Assim, foi nesta área da cidade que incidiu o nosso levantamento sobre a oferta do prato *Iscas com/sem Elas* na restauração.

Os turistas que visitam a cidade de Lisboa acabam inevitavelmente por dedicar especial atenção ao centro histórico como consequência natural da atracção exercida e cultivada – através da literatura, guias de viagem e informação turística promocional – pela sua paisagem pitoresca densamente carregada de história. Uma paisagem sublinhada pelo dramatismo geográfico: as colinas, os miradouros, a sumptuosa dádiva atmosférica do rio Tejo sob a forma duma reconfortante e amena aragem matinal e vespertina que assoma e contamina as colinas e beira rio, derramando uma inesperada tranquilidade natural, que elimina a mácula da poluição e a canícula estufada características de qualquer cidade moderna. Mas contaminada também pelo dramatismo histórico: o terramoto de 1755, a árdua e exemplar reconstrução da baixa da cidade, a vista do Castelo de S. Jorge ou o Miradouro de S. Pedro de Alcântara sobre a cidade medieval que “a ira de deus riscou do mapa” mas não da memória dos homens. E ainda a sua herança cultural construída: as travessas íngremes, os cotovelos labirínticos, os pátios soalheiros, as varandas abandonadas aos gatos ociosos, as incontáveis igrejas, os ascensores, os solares dissimulados, os fontanários e bebedouros, as lojas tradicionais – cada vez em menor número – os restaurantes, e demais casas de comida, onde o visitante estrangeiro hesita entre a mensagem críptica do guia de viagem e o perfume e ambiente simultaneamente estranho e familiar do interior.

À novidade de se encontrar numa cidade com usos e costumes diferentes dos seus, o visitante, reconhece, ao mesmo tempo, aspectos que lhe são familiares, uma vez que na informação consultada antes da sua viagem descobriu num relance os pratos apresentados como os “tesouros gastronómicos” da cidade, por meio dos quais espera comungar da autenticidade cultural de Lisboa. Tendo o rio Tejo como pano de fundo, surgem nos guias, em primeiro lugar, os pratos de marisco e peixe (sapateira, lavagante, mexilhões, amêijoas, sardinhas, filetes de pescada, garoupa ou cherne cozidos com vegetais, chocos, lulas e polvo grelhados), seguidos dos múltiplos pratos de bacalhau (em Portugal, em geral, e em Lisboa, em particular, o bacalhau não é considerado peixe, nem carne), com destaque para os pastéis e pataniscas de bacalhau e o *bacalhau à Gomes de Sá*. Em especial no que respeita aos pratos de peixe, a onnipresença do azeite é sublinhada, no âmbito da dieta mediterrânica, como

fonte de gordura vegetal indesmentivelmente saudável. Nas carnes, apresentam-se essencialmente as carnes fumadas (*presunto, chouriço, farinheira* ou as *morcelas*), o *frango de churrasco*, os *bifes* (nas suas diversas versões tipicamente lisboetas como *à café, à Marrare, da vazia, do lombo*, até ao popular *bitoque*) e a *carne de porco à alentejana*, uma “migração sulista” em que a presença da carne suína e do seu intenso aroma a alho, colorau e coentros foi enriquecida com o aditamento da batata frita em cubinhos e com as amêijoas ou berbigão. Como sobremesa sobressaem os *pastéis de nata* (erradamente designados como pastéis de Belém²), as *queijadas de Sintra*, o *arroz doce* e a *mousse de chocolate caseira*, outra deliciosa forma linguística de tentar fintar os reflexos negativos da omnipresente indústria alimentar. Para rematar esta lista, temos como sopa o *caldo verde*, uma “importação” minhota que passou a reinar em Lisboa como complemento da sardinha e do chouriço assados na época estival.

1.2. Estratégia Metodológica

A partir do discurso de promoção turística sobressai claramente o que o turista espera encontrar em Lisboa e o que a cidade tem para lhe oferecer. No caso em questão, o que os anfitriões consagram como ofertas ou propostas culinárias merecedoras da atenção dos visitantes. Ou melhor, o que a cidade apresenta como as principais escolhas gastronómicas, que elege como representativas da sua própria identidade. Uma das motivações iniciais deste trabalho foi precisamente essa relação entre a oferta *in situ* e a expectativa criada.

Este trabalho situa-se no campo da antropologia e pretende entender o processo pelo qual, as *iscas* se tornaram num símbolo gastronómico da cidade de Lisboa e como este processo é assumido hoje na experiência turística da cidade de Lisboa, sobretudo do ponto de vista dos anfitriões.

De que forma e em que contexto surgem as *Iscas com/sem Elas* no património gastronómico da cidade? Era portanto fundamental estabelecer uma abordagem etnográfica em que o guia-intérprete se torna antropólogo para estudar, não os turistas, mas os anfitriões

² Os *pastéis de Belém* são uma marca comercial registada pela *Antiga Confeitaria de Belém*. Contudo, a receita dos tradicionais *pastéis de nata*, ainda hoje à venda por toda a cidade, não é oriunda de Belém, mas do Convento de Santa Brígida, em Marvila, e do de Santa Joana, ao Andaluz em Lisboa. Fonte: *Festas de Lisboa 1990*.

na forma como encaram este particular prato tradicional da sua cidade e a sua divulgação entre os visitantes. Que relação os anfitriões, e em particular os profissionais de restauração, estabelecem com este prato no contexto da sua actividade e do seu relacionamento com os visitantes?

Sem esquecer ou minimizar a relação de proximidade entre o guia/antropólogo e os anfitriões/lisboetas e o método principal deste trabalho foi o da observação directa e participante, o que neste caso requereu delicados equilíbrios. Tendo em conta este equilíbrio, procuramos definir o contexto e as razões particulares que enformam este caso, no que respeita à relação entre gastronomia, turismo e património.

Assim, no seguimento da apresentação da problemática que orientou o objecto de estudo deste trabalho, impunha-se a selecção da estratégia metodológica adequada à natureza do mesmo. Isto é, tanto no que respeita às práticas alimentares no seu contexto histórico e social, como à relação entre anfitriões e o prato objecto de estudo no âmbito do contexto antropológico do turismo e do património. O investigador é, como referimos, um guia-intérprete que se “tornou” num antropólogo de modo a observar os hábitos dos anfitriões e a sua relação com um designado prato tradicional. Desta forma,

procurámos ter sempre presente que a prática científica, neste domínio particular das ciências sociais, é sempre um processo social, em que o observador munido de um corpo teórico e de um conjunto de procedimentos metodológicos que lhe orientam essa prática, é simultaneamente um observador e um actor nas comunidades em que se insere (Moreira, 1994: 32).

A partir daí encarámos a pesquisa no terreno com um carácter eminentemente reflexivo em que os inquiridos não foram apenas cooperantes passivos, mas participantes activos. Além de recolher os dados sobre os quais foram inquiridos, não deixámos de responder às questões colocadas e de satisfazer a curiosidade que a natureza desta pesquisa naturalmente provoca, sem contudo esquecer os objectivos teóricos subjacentes à elaboração deste trabalho.

As práticas alimentares são experiências complexas e parte integrante das práticas quotidianas que se estabelecem no cruzamento de diferentes domínios das relações sociais. Assim, após estruturar as diferentes etapas desta pesquisa, teve lugar a pesquisa documental que permitiu enquadrar os diferentes aspectos antropológicos deste trabalho com as reflexões mais relevantes produzidas sobre estes mesmos temas e objectos de estudo similares: a alimentação no contexto das ciências sociais, os estudos antropológicos sobre turismo, o

património alimentar e a sua relação com a actividade turística, em particular com as entidades institucionais e as comunidades de acolhimento representadas nas entrevistas e nos levantamentos efectuados.

Em sintonia com os objectivos deste trabalho e de modo a evitar restringir a nossa abordagem a uma perspectiva e formato estático menosprezando as essenciais dimensões do tempo e do espaço, consideramos, sob o ponto de vista histórico, de vital importância para este estudo o contributo de vários autores, não apenas no que se refere à cultura alimentar de Portugal em geral, e da cidade de Lisboa em particular (Olleboma, 1936; Sampaio, 1940; Esculápio, 1941; Modesto, 1982 e 1984; Quitério, 1987 e 1994; e Saramago, 2003, entre outros), como também à relação entre o espaço urbano e rural da capital e a respectiva vivência e transfiguração social do período temporal a que nos reportamos nesta pesquisa (Carvalho 1898-99, Almeida 1923-24, Araújo 1947, Chaves 1961-69, França 2005 e Silva 1994). Em conjunto com os levantamentos e entrevistas efectuados, a pesquisa documental desempenhou um papel fundamental no despoletar e consequente desenrolar desta investigação. Assim, de modo a dar maior profundidade de análise e minimizar os riscos de pseudo-informação, procedeu-se ao cruzamento de informação resultante das diferentes técnicas de recolha de dados e à sobreposição construtiva das fontes documentais disponíveis. Foram contactadas e recolhidas informações de diversas instituições como a Biblioteca do Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE-IUL), o Gabinete de Estudos Olisiponenses, o Turismo de Portugal e o Turismo de Lisboa, a Biblioteca Nacional de Lisboa, o Arquivo Distrital do Porto, a Biblioteca da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), o Grupo Amigos de Lisboa, o Instituto de Gestão do Património Architectónico e Arqueológico (IGESPAR), o Museu do Fado e da Guitarra Portuguesa, a Sociedade Portuguesa de Autores (SPA), o Sindicato Nacional de Actividade Turística, Tradutores e Intérpretes (SNATTI), a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) e a Câmara Municipal de Lisboa. No que respeita à pesquisa bibliográfica efectuada através da internet devemos salientar o Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal (RCAAP), a Biblioteca Nacional Digital (BNP) e a Biblioteca do Conhecimento Online (B-ON).

A metodologia utilizada assenta nos seguintes instrumentos de recolha de dados: um levantamento sobre a existência e consumo do prato de iscas na restauração do centro da cidade identificada no ponto anterior, a realização de entrevistas e a observação directa. O levantamento usado nos contactos com os oitenta estabelecimentos de restauração da área definida foi estruturado de forma a contemplar as principais questões decorrentes deste caso de estudo: As *iscas* fazem parte da ementa? Qual a designação, tempero e acompanhamento que são usados? Com que regularidade o estabelecimento é frequentado por turistas? As *iscas* são recomendadas aos turistas e em que razões assentam esta situação? Em que medida este prato faz parte das escolhas dos visitantes? E, por fim, saber se os profissionais têm conhecimento da classificação das *iscas* como prato tradicional de Lisboa? (ver anexo B).

Tratou-se de um levantamento que, de acordo com a disponibilidade dos inquiridos, nos levou a contactar gerentes, proprietários, empregados de mesa e cozinheiros dos estabelecimentos de restauração. Os estabelecimentos foram escolhidos de forma aleatória, dentro da área que definimos como “centro da cidade” e que incluiu as zonas de Rossio, Portas de Santo Antão, Graça, Castelo, Alfama, Sé, Bairro Alto, Trindade e Campo de Ourique. Foram abrangidos cerca de oitenta estabelecimentos num universo de 3.219 estabelecimentos existentes na cidade de Lisboa³. No anexo D, encontra-se a lista destes estabelecimentos, por zona da cidade, indicando-se quem foi o interlocutor das nossas conversas (proprietário, gerente, empregado de mesa, cozinheiro). Tendo como referência o guião apresentado em anexo (anexo B) e a partir de uma escolha aleatória dos estabelecimentos contactados, foram registadas as informações recolhidas durante cada conversa. As opiniões pessoais dos inquiridos sobre vários aspectos relacionados com este caso de estudo foram registadas pelo inquiridor, quer tivessem uma relação directa ou indirecta com o tema abordado no levantamento. No Capítulo 4, analisam-se os dados recolhidos através deste levantamento e explica-se mais detalhadamente o modo como foi efectuado o trabalho de terreno.

³ Os últimos dados disponíveis reportam-se ao ano de 2009, e são resultado do *Recenseamento dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas da Cidade de Lisboa* que indicava existirem 3219 estabelecimentos que confeccionavam comida e refeições. Este recenseamento refere a existência de 125 estabelecimentos no Bairro Alto, 88 na Baixa Pombalina, 74 no Chiado, 103 em Alfama e 27 na Graça. Fonte: Direcção Municipal de Economia e Inovação (DMEI), e Departamento do Emprego, Empreendedorismo e Empresas (DEEE) da Câmara Municipal de Lisboa (CML).

O guião das entrevistas foi elaborado de acordo com uma estrutura e conceito semelhante ao dos levantamentos dirigidos à restauração (ver anexo C). Neste caso, o nosso objectivo consistia em contactar três gastrónomos e três *chefs* de cozinha que, quer pela sua experiência pessoal e conhecimento sobre a gastronomia de Portugal, em geral, e da região de Lisboa em particular, quer pela relevância das obras publicadas, possuíam um perfil adequado para reunirmos opiniões e perspectivas diferentes sobre o tema em análise. Por razões de indisponibilidade dos restantes contactados, efectuámos e recolhemos em suporte digital sonoro entrevistas com dois gastrónomos, cujo trabalho de recolha e reflexão sobre a gastronomia portuguesa, desenvolvido ao longo das últimas décadas, confirma a relevância da sua opinião sobre a patrimonialização e divulgação das *iscas*, neste caso particular, como prato tradicional da cidade de Lisboa.

Sobre as condições do trabalho no terreno é importante sublinhar a disponibilidade, simpatia e frontalidade que os inquiridos demonstraram quer nas entrevistas em presença, quer durante a execução dos levantamentos na restauração. Quero aqui sublinhar que todas as entrevistas tiveram lugar num contexto fortemente marcado pela convivialidade, como é o espaço e a mesa das refeições, daí que rapidamente se tenham gerado dinâmicas de conversa e de relacionamento pessoal que tornaram muitas delas vivos e ricos momentos de trabalho de campo, para além dos formatos mais regidos por técnicas de investigação.

2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

Este capítulo tem como objectivo apresentar as orientações teóricas que enquadraram a pesquisa antropológica em questão. Dado que a minha experiência profissional e a minha formação académica se enquadram no âmbito do turismo e não da antropologia, resulta que este capítulo esteja organizado em torno de referências às quais fui conduzido ao longo da pesquisa para a elaboração deste trabalho, as quais decorreram de uma abordagem que assenta na convergência destas duas áreas. Na sequência da caracterização deste quadro teórico-metodológico, dedicámos especial atenção à relação entre a vivência do espaço público e privado, aos hábitos alimentares e ao processo de patrimonialização que contemplou as *Iscas Com/Sem Elas* como um dos pratos tradicionais da cidade de Lisboa. Neste contexto, a estreita ligação entre gastronomia e turismo é analisada a partir do enquadramento da valorização do património cultural como “bem de consumo turístico” e a partir da sua directa relação como oferta, por parte da comunidade de acolhimento, a nível da restauração e actividades similares.

A alimentação é um dos aspectos mais importantes e complexo das sociedades humanas. Além do seu papel como satisfação de uma necessidade fisiológica, comum a todos os humanos, a alimentação é um importantíssimo factor de diversidade cultural e, consequentemente, tem vindo a revelar-se um inestimável património no que respeita à valorização da cultura de um país ou região em geral, e na divulgação e preservação desse património através do turismo e da acção dos anfitriões em particular. Desta forma, a alimentação tanto “assegura as necessidades biológicas, estrutura a economia, quer em termos globais, quer a nível doméstico, organiza o quotidiano, revela hierarquias e desigualdades sociais, marca identidades, é ainda um prazer e também uma arte” (Moreira, 1994: 6), como enquadra nas suas práticas alimentares um vasto conjunto de referências culturais que vão da matança, colheita ou pesca, aos diferentes modos de preparação dos alimentos, a sua confecção, os utensílios usados (origem, preparação e transformação), a apresentação à mesa e a própria representação da mesa em si, do espaço envolvente e da sua decoração, assim como os laços de sociabilização que se desenvolvem em redor da mesa e dos alimentos que acompanham as refeições.

Um sistema culinário permanece pelo facto de não comermos sozinhos. Ninguém come sozinho. A comensalidade faz com que aquilo que circula tenda a reproduzir, em situações recorrentes, os mesmos pratos e elaborações culinárias, num amplo espaço social de reciprocidades (Brito, 2004: 10).

Assim, consideramos a culinária como o talento e engenho de cozinhar, confeccionar alimentos, que varia de região para região, não só ao nível dos ingredientes como ao nível dos utensílios utilizados. A gastronomia⁴ não é só a “arte de cozinhar”, mas abrange também as bebidas, os ingredientes usados (origem, preparação, transformação) e todos os aspectos culturais associados à cozinha. Um gastrónomo pode ser um cozinheiro, ou alguém que se dedica e se preocupa com o estudo da alimentação: não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados, o espaço envolvente, a decoração do mesmo, o vestuário, a música, a dança e outros rituais ou manifestações artísticas que acompanham as refeições. A partir da “descoberta” do prazer revelado pela comida nasceu a gastronomia. Por seu turno, o conceito de “cozinha” foi construído a partir de quatro elementos: os recursos ou ingredientes, o modo específico de preparar os alimentos, os condimentos utilizados e um conjunto de regras relativas à refeição e ao modo de estar à mesa que caracterizam em termos gastronómicos uma determinada região (Hernández e Arnáiz, 2005).

Tal como refere René Valeri, ao citar Bronislaw Malinowski, “não é possível estudar a história dos valores humanos, o desenvolvimento das formas de produção e de troca, dos processos de trabalho, sem encarar os problemas da alimentação. Só o seu estudo pode permitir fazer uma ideia correcta da organização social de um povo, da sua vida doméstica, das suas ideias religiosas e da sua ética” (Valeri, 1989: 194). Esta cultura alimentar é também resultado de um “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Hernández e Arnáiz, 2005: 37) e que encerra no seu âmago uma diversidade de elementos que convergem para o despoletar de inúmeros processos de patrimonialização consolidados em produtos, paisagens ou pratos tradicionais. Tanto mais que o próprio conceito de património combina à partida tudo aquilo que se possui, herdado ou adquirido, podendo tratar-se de propriedade individual ou colectiva, pública ou privada. Esta herança do passado

⁴ Gastronomia: origem no grego antigo γαστρονομία; ou γαστρός “estômago” e νομία “lei/conhecimento”.

permite estabelecer um compromisso com o futuro e pode funcionar, no presente, pelo que foi referido anteriormente, como referência essencial para a definição da identidade de um colectivo.

A consequente e indispensável “variedade” e “singularidade” da oferta turística, no que respeita à alimentação, ajudaram a colocar diversos aspectos ligados às culturas alimentares no rumo da patrimonialização. No âmbito do turismo foi exactamente esta “singularidade” de processos e objectivos que orientou uma considerável parte da nossa pesquisa. Quanto à abordagem da alimentação por parte das ciências sociais, podemos assinalar a existência de dois panoramas gerais com características diversas. Se até a um passado recente a escassa visibilidade social, por um lado, e a complexidade de análise das práticas alimentares, por outro, estavam na origem do reduzido interesse que esta área tinha despertado, recentemente nas últimas décadas, sociólogos e antropólogos têm focalizado os seus estudos, não só no âmbito da alimentação, mas também na relação entre a alimentação e o turismo.

Qualquer que seja a sociedade, a alimentação não é apenas a satisfação de uma necessidade fisiológica, mas também uma forma de comunicação, a ocasião de trocas e de actos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade. Em nenhuma sociedade se come qualquer coisa com qualquer pessoa ou em qualquer ocasião (...). As escolhas alimentares são determinadas por um código cultural que estabelece que certos alimentos são comestíveis e outros não. (Valeri, 1989: 191).

A reflexão de René Valeri sobre a alimentação não enquadra esta prática única e exclusivamente nas suas relações dentro da sociedade, mas também menciona alguns limites e restrições associados a códigos culturais, que a relação entre turista e anfitrião veio, em muitos casos, confundir e alterar, suscitando a sua modificação, ou melhor, a sua adaptação. Autores como Greg Richards atribuem à gastronomia um papel muito específico como “ingrediente essencial na produção e consumo” associados ao turismo:

Gastronomy has a particularly important role to play in this, not only because food is central to the tourist experience, but also because gastronomy has become a significant source of identity formation in postmodern societies. More and more, ‘we are what we eat’, not just in the physical sense, but also because we identify with certain types of cuisine we encounter on holiday. (...) Food becomes the ideal for tourism consumption. Eating is an obligatory part of the holiday experience, and therefore lends itself as a tool of distinction for everybody. We can show off cultural capital relating the destination by eating “authentic” food in the destination. The traveller can escape from the mass tourist hordes by finding that ‘hidden’ local restaurant where only ‘locals’ go. (Richards, 2002: 3 e 10-11).

Dado o efeito que o turismo, ao longo das últimas décadas, tem provocado nas culturas das comunidades visitadas, esta “adaptação” ao confronto entre o forasteiro e o anfitrião está relacionada com a protecção e legitimação institucional destes “tesouros” através da sua patrimonialização, mas também, como descreve Edward Bruner (1996 e 2005), através do ajustamento e reformatação da sua própria “narrativa histórica”, de modo a que esta nova “representação da autenticidade” se possa adaptar e encaixar nas necessidades da procura turística.

Dáí que o tema do nosso trabalho igualmente mobiliza os conceitos de património e patrimonialização. A emergência da patrimonialização ou activação do património cultural teve as suas raízes nos tumultos sociais ocorridos durante a Revolução Francesa (1789-99). Nesta data surgem, em consequência de um amplo debate historiográfico e ideológico, os primeiros levantamentos patrimoniais com o intuito de defender os imóveis classificados face ao perigo eminente de destruição (Barcelini, 2002). No século XIX, durante a vigência do Romantismo, a preservação e restauração foram amplamente debatidos e promovidos por estetas como John Ruskin (1819-1900), que defendia intervenções mínimas durante este processo uma vez que as ruínas eram, para ele, um “exercício legítimo da evolução vital de um edifício” (Pérez, 2010: 146). Ainda nesta época, o historiador Viollet-le-Duc (1814-79) defendia a restauração dos edifícios a partir do respeito absoluto pela “unidade de estilo original”. A sua grande influência foi particularmente sentida em Portugal durante as campanhas de restauro levadas a cabo, durante o Estado Novo, ao longo das décadas de 30 e 40 do século XX. A partir das conclusões da conferência internacional de Atenas sobre o restauro dos monumentos (1931) e da Segunda Guerra Mundial, assistiu-se a um “salto quantitativo e qualitativo” no que respeita ao “aparecimento de uma nova sensibilidade face aos referentes culturais potencialmente patrimonializáveis” que até hoje tem estimulado a reflexão de investigadores como Le Goff (1984), Chastel (1990), Brito (2005), Choay (2006) e Custódio (2011), e tal como refere Isac Chiva no seu artigo sobre o património etnográfico.

La notion de patrimoine ethnologique appartient à une configuration; elle est étroitement liée à d’autres notions clés, et en premier lieu à celle de diversité culturelle, la tendance à la diversification étant profondément inscrite dans toutes les sociétés humaines (...) Individus, groupes sociaux, institutions étaient inclus dans le patrimoine ethnologique au même titre que les biens matériels, les savoirs, les oeuvres virtuelles (n’existant que dans l’esprit de leurs auteurs ou acteurs potentiels) ou réalisées, et les moyens de communication (Chiva, 1990 : 235-236).

Desde essa altura e até à *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* que teve lugar em Paris (2003), e à elaboração da *Carta de Bruxelas* e da *Declaração de Viena* (2009), documento em que se considera que “o investimento em património constitui uma solução sustentável de sucesso garantido para fazer face à recessão económica”, ocorreram inúmeras acções a nível global sobre a importância deste processo, que levou ao que alguns autores designam como “histeria patrimonial” ou “obsessão das sociedades modernas pela conservação e o passado”, tal tem sido o crescimento exponencial de iniciativas desta natureza.

A patrimonialização é um processo de atribuição de novos valores, sentidos, usos e significados a objectos, a formas, a modos de vida, saberes e conhecimentos sociais. Desta forma, é necessário entender o património no seu contexto sociocultural e económico específico. A patrimonialização é um processo que está intimamente associado à institucionalização da cultura, portanto obedece a uma estratégia instrumental e pragmática. Ele é também um mecanismo de afirmação e legitimação de um grupo, ou de algumas versões da identidade, o que não está isento de lutas, conflitos, dialécticas e negociações. (Pereiro Pérez, 2009: 147).

Assim, o conceito de património material ou imaterial assegura de forma legítima, mesmo se o produto foi “re-inventado”, o reconhecimento deste como um bem essencial na identidade cultural da comunidade de acolhimento e na sua relação com o visitante. Porém, tal como refere Elena Espeitx,

el patrimonio alimentario ha sido y puede seguir siendo utilizado como un recurso turístico. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que las imbricaciones entre patrimonio alimentario y turismo son diversas, multiformes, no todas tienen el mismo sentido, los mismos objetivos ni son igualmente eficaces. Así, en el contexto del turismo, el patrimonio alimentario puede ser objeto de interpretación, puede ser objeto de consumo, o puede ser ingerido, comido. (Espeitx, 2007: 155).

De acordo com a argumentação da mesma autora, o património alimentar é seleccionado, institucionalizado, promovido e “construído” por diversos agentes com diferentes objectivos. Nesta diversidade de agentes e objectivos residem, simultaneamente, a sua principal força e a sua maior debilidade como recurso e atracção turística. Algumas questões emergentes desta realidade revelam-se, quanto a nós, capitais para se entender esta “hiper-ligação” entre o património alimentar e a actividade turística, como sejam, o próprio conceito de património alimentar ou a forma como este se ajusta e como se encaixa dentro da oferta turística. No contexto desta investigação, estas são algumas das questões emergentes que esta relação

facilmente convoca dada a sua particular natureza. No capítulo seguinte, propusemo-nos expor de forma resumida as diferentes abordagens e conceitos socioculturais da alimentação.

2.1. A Alimentação como Facto Cultural

Tal como tivemos oportunidade de mencionar previamente, a alimentação é uma realidade multifacetada, pelo que tem sido objecto das mais diversas abordagens, tais como a higiénica, a nutricional (biologia, microbiologia, bioquímica e biofisiologia), a religiosa, a histórica, a consumista, a económica, a antropológica ou a sociológica e cada uma delas gerada a partir de diferentes perspectivas emergentes do próprio conceito da alimentação.

O conceito da alimentação como realidade cultural, surge-nos como uma das referências essenciais para este estudo, tendo em conta, por exemplo, os textos de Massimo Montanari onde este estabelece a relação entre o homem, os alimentos e a natureza (recollecção e produção) no contexto dos “valores essenciais do sistema alimentar”.

La comida es cultura *cuando se prepara*, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura *cuando se consome*, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, sino que elige su propia comida con critérios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.” (Montanari, 2004: 9-10).

Em paralelo, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (2008) procuraram salientar a distinção entre o homem e o animal, através dos próprios alimentos e da sua variedade, da preparação dos mesmos antes do seu consumo, e através dos aspectos cerimoniais, convivência e funções sociais que assinalam cada refeição. Deste modo, “não só a natureza ofereceu aos homens alimentos diferentes segundo as regiões como, em cada região, aqueles parecem ter feito opções entre os produtos comestíveis que a natureza lhes oferecia”. (Flandrin, 2008: 19). Neste ponto, podemos concluir que a alimentação nunca foi somente uma mera actividade biológica. A comida é algo mais que uma selecção de nutrientes de acordo com uma fórmula dietética, regida por princípios exclusivamente económicos. A alimentação, tal como referem Hernández e Arnáiz (2005), é essencialmente um

acontecimento social e cultural, enquanto que a nutrição se enquadra na área da saúde e da fisiologia.

Alguns autores, nomeadamente Stephen Mennell et al. (1992), referem no âmbito da “cultura culinária” os trabalhos de Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class* (1982), e de Stephen Mennell, *All Manners of Food* (1985), em especial no que respeita ao paradigma da cozinha doméstica versus *haute cuisine* e o respectivo papel da mulher e do homem na preparação e confecção dos alimentos, quer para o povo e classes menos favorecidas, quer para as “elites e aristocracias de sociedades hierarquizadas” (Mennell et al., 1992: 22). A alta cozinha aparece na maior parte das vezes associada a uma cozinha de excepção e distinção praticada por homens, marcadamente individualista e individualizada (receitas criadas e assinadas em que cada prato sugere a criação de “um quadro” exclusivo), com a utilização de produtos caros em se privilegia o “exotismo” estético e culinário. Por outro lado, à Baixa Cozinha atribui-se uma prática quotidiana, do dia-a-dia, uma “cozinha caseira” praticada por mulheres, assente na tradição oral e num receituário com limitada mutabilidade (Goody, 1998). Trata-se, portanto, de uma cozinha colectiva que se orgulha da utilização de produtos locais economicamente acessíveis. A essência desta “hierarquia culinária” pode ajudar-nos a entender melhor a natureza da nossa pesquisa, uma vez que, tal como refere Joaquim Pais de Brito, “os ingredientes e as preparações culinárias são outro tema essencial para compreender os domínios culturais, técnicos e sociais da cozinha” (Brito, 2004: 2).

2.1.1. A Abordagem Bio-Cultural e o Sistema Alimentar

Indiscutivelmente, a alimentação é uma realidade cultural. Todavia, essa dimensão cultural resulta muitas vezes de processos de adaptação do homem ao meio ambiente, convertendo a alimentação num “fenómeno bio-cultural”. Nesse sentido, destacamos, entre outros factores, a predominância dos regimes vegetarianos ou omnívoros, e a predisposição e apetência inata e universal dos humanos pelo sabor doce (mel ou açúcar - “señal innata de calorías”) ou salgado, em detrimento dos sabores amargos ou acres associados à presença de toxinas naturais. Da mesma forma, outra condicionante biológica essencial é a necessidade de proteínas animais, que se reflecte no consumo de carne e, em especial, de carne com gordura

ou “carne gorda”, uma vez que “es sabido que el consumo de lípidos es indispensable para el organismo (...) y las grasas contribuyen a las cualidades gustativas de los alimentos y transportan los aromas, confiriendo cualidades de untuosidad a nuestras comidas” (Hernández e Arnáiz, 2005: 29). Hoje, em muitos casos, tal como sucedia na Europa medieval, “a alimentação abundante e sobretudo a quantidade de carne são símbolos de poder, de fonte de energia física, de potência sexual e constituem uma das principais manifestações de alegria de viver e da felicidade” (Riera-Melis, 2008: 20). A valorização da carne em diferentes épocas e culturas, em detrimento do peixe e dos cereais, atingiu um ponto tal que levou numerosos historiadores e gastrónomos a relacionarem a prosperidade económica e social com o aumento do consumo *per capita* de carne (Flandrin e Montanari, 2008; e Saramago, 2003). Actualmente, em consequência da “lipidofobia”, esta relação inverteu-se e “le gras est bien devenu synonyme du malsain” (Fischler, 1993: 216).

Em termos sociais, esta apetência inerente ao ser humano encontra-se em muitas ocasiões associada a ajuntamentos amigáveis, comemorações familiares, festividades cíclicas ou outras celebrações de carácter pagão ou religioso, como por exemplo o denominado Domingo Gordo ou Domingo de Carnaval e os Santos Populares, em que a fragrância do cozido, o aroma forte da gordura frita liquefeita ou o denso perfume dos fumaréus ao ar livre acentuam o ambiente festivo e eminentemente sociável das refeições.

“La fisiología y los procesos digestivos propios de nuestra especie nos predisponen a aprender a preferir los alimentos de origen animal porque éstos reúnen unas características especiales que los hacen excepcionalmente nutritivos, pues constituyen una fuente de proteínas mejor, por porción de cocinada, que la mayor parte de los alimentos de origen vegetal⁵.” (Hernández e Arnáiz, 2005: 26-27).

No que respeita ao âmbito dos sistemas alimentares e das funções sócio-culturais da alimentação, foram as pesquisas antropológicas que mais chamaram a atenção para a importância deste tema. Foi Claude Lévi-Strauss (1908-2009) quem estabeleceu o modelo mais completo para abordar as relações entre alimentação, cultura e sociedade. Se como refere Jack Goody, na abordagem funcionalista a “ênfase é posta na função social da comida, na exteriorização de sentimentos que auxiliam a socialização de cada indivíduo como membro da

⁵ “Un refrán castellano se suficientemente explícito al respecto: ‘Verduras e legumbres no dan más que pesadumbres; la carne, carne cria y da alegría’”. (Hernández e Arnáiz, 2005: 28). Em Portugal, um ditado simples e muito conhecido encerra um sentido muito aproximado: “Peixe não puxa carroça!”.

sua comunidade” (Goody, 1998: 14), numa perspectiva estruturalista Lévi-Strauss interessou-se em particular “pela análise dos ‘factos alimentares’ e legitimou este domínio de estudo” (Moreira, 1994: 7) com a sua exposição teórica do *triângulo culinário*, em que relaciona o estado dos alimentos em três vértices: cru, cozido e podre. Assim, através da dicotomia “natureza” versus “cultura” mediada pelo “fogo”, pretendeu este autor estabelecer um padrão universal para a concepção humana do sistema alimentar. Ao analisar as perspectivas teóricas sobre a alimentação no estudo *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture* (1992), Stephen Mennell et al., além de Claude Lévi-Strauss, referem Mary Douglas, Pierre Bourdieu, Claude Fischler e Roland Barthes como responsáveis pela perspectiva estruturalista, cuja “virtude maior consistia numa abordagem que inequivocamente reconhecia que o ‘gosto’ é culturalmente moldado e socialmente controlado” (Mennell et al., 1992: 8).

The categories of the culinary domain constituted for Lévi-Strauss a ‘royal road’ in a double sense. On the one hand, they led towards an understanding of particular cultures and societies because, according to him, the cuisine of a society is a language into which that society unconsciously translates its structure, and from which its hidden contradictions can be uncovered. On the other hand, they led towards a revelation of the fundamental structures of human thought, even though the contents assigned to them are peculiar to each society (Fishler, 1990 citado por Mennell et al., 1992: 9).

No artigo “Le Corps Ingouvernable, ou le Complexe Alimentaire”, Claude Fischler refere a “moral da alimentação” moderna, firmada no discurso “torna-se necessário⁶”, através do qual se transmite a convicção de que se devem consumir certos alimentos em detrimento de outros, em particular o peixe e as verduras. O peixe detém as conotações ascéticas da privação e da penitência e assim, no melhor dos casos, converte-se no “substituto pouco atraente da carne”. De acordo com Fischler, este discurso pode ser analisado como uma forma de má consciência alimentar, uma expressão de um sentimento de impotência e de ansiedade comum na vivência urbana contemporânea (Fischler, 1993: 210).

Num plano aproximado, o interesse de Mary Douglas pelos “processos de consumo” conduziu a atenção desta antropóloga para a preparação da comida e para a análise da refeição em trabalhos como “Purity and Danger” (1966) e “Deciphering a Meal” (1972). Uma vez que a comida se relaciona tanto com inúmeros factores biológicos como sociais, Douglas tenta

⁶ “Il faudrait” no original.

desvendar certos “padrões de relações sociais” através da interpretação simbólica do código inerente a cada refeição e a relação entre os conceitos de pureza e perigo na alimentação. “A impureza é essencialmente desordem (...) A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio” (Douglas, 1991: 14).

Tendo em conta a correspondência entre a alimentação e o turismo que esta pesquisa encerra, uma consideração que nos merece atenção encontra-se no texto *La Distinction* (1979) de Pierre Bourdieu, em que este autor, que colocou em evidência o significado da alimentação como realidade social e cultural, analisa as escolhas alimentares dos indivíduos, relacionando-as ao mesmo tempo com outros aspectos do comportamento que normalmente são atribuídos a um presumível “gosto” individual, para concluir que cada sujeito classifica objectos e faz escolhas individuais aparentemente de acordo com as suas preferências, e que ao mesmo tempo estas escolhas são altamente previsíveis se conhecermos a posição social de cada sujeito (Mennell et al., 1992: 11). Assim, de acordo com Bourdieu, as escolhas e preferências, quer seja na alimentação, cultura ou apresentação, são indicadores de classe porque estas tendências de consumo estão directamente relacionadas com a forma como cada indivíduo se encaixa na sociedade.

[Taste] functions as a sort of social orientation, a ‘sense of one’s place,’ guiding the occupants of a given... social space towards the social positions adjusted to their properties, and towards the practices or goods which befit the occupants of that position (Bourdieu, 1984: 461).

Estas estruturas cognitivas incorporadas como estruturas sociais tornam-se entidades inatas para o indivíduo. Os gostos diferentes são vistos como anormalidades e instintivamente rejeitados, em consequência da repulsa e asco provocados pelo horror e “intolerância visceral” em relação ao gosto dos outros (Bourdieu, 1984, 56).

Um aspecto de particular relevância para esta pesquisa foi proposto por Jack Goody no estudo anteriormente citado, *Cooking, Cuisine and Class* (1982), quando afirma que o estudo do sistema culinário não deve ser abordado apenas no contexto da produção, conservação e distribuição dos alimentos, mas deverá igualmente ser analisado no conjunto mais amplo das relações sociais que se estabelecem no quadro desse sistema. Esta reflexão sublinha não só a vital importância do aprovisionamento, da conservação e armazenamento, da preparação e

confeção culinária, mas também das formas de consumo, consoante o número, composição, horário e natureza das refeições. Ou seja, além dos recursos, formas e ritmos de abastecimentos, além das técnicas e processos de conservação dos alimentos, das formas e locais de armazenagem, além das técnicas e processos de confeção culinária e respectivos utensílios e equipamentos de cozinha, é indispensável compreender “quem come o quê, onde e quando”. Neste quadro, consideramos também necessário sublinhar a importância da conservação no sistema, em que a sazonalidade e as efémeras qualidades nutritivas dos alimentos foram substituídas pela capacidade tecnológica de desacelerar os processos de fermentação e apodrecimento dos alimentos. “Ao esterilizar os alimentos parece que esterilizamos os seus próprios sabores, e as embalagens de plástico e celofane colocaram esses alimentos numa ‘terra de ninguém’ asséptica que os separa tanto mais da sua origem como do seu consumidor” (Fischler, 1979: 201).

As *Isclas de Fígado* como principal ingrediente do prato tradicional, objecto de estudo deste trabalho, não se enquadram nesta situação. Pela sua natureza visceral e sanguínea, têm a sua origem natural e regional nas “comidas do calendário” associadas à matança do porco, que, pela sua recorrência e temporalidade estruturam o tempo e ciclo anual. “Só o frio artificial é que começou, de certo modo, a perturbar esse sistema. Por um lado, uma sazonalidade fortíssima nos alimentos, por outro, a frigorificação que permite vencer o tempo. A frigorificação é uma tecnologia que desestruturou o tempo” (Brito, 2004: 5). Esta desestruturação do tempo, como veremos adiante, veio alterar profundamente a relação do homem com o próprio sistema alimentar.

2.1.2. Interditos e Riscos Alimentares

Nas reflexões sobre cultura alimentar e sistema alimentar encontramos, igualmente, uma relação directa com os conceitos de interditos e riscos alimentares que vários autores trataram em diferentes contextos e ocasiões (Olleboma⁷, 1936; Lévi-Strauss, 1965; Goody, 1982; Bourdieu, 1979 e 1986; Vialles, 1988 e 2004; Cohen e Avieli, 2004; Hernandez e Arnaiz, 2005; Flandrain e Montanari, 2008) e que assumem claramente uma particular relevância no

⁷ Olleboma é o pseudónimo do gastrónomo português António Maria de Oliveira Belo (1872-1935).

caso do prato *Iscas com/sem Elas*. Tal como mencionamos anteriormente, a selecção dos alimentos comestíveis nunca foi exclusivamente o resultado de uma necessidade biológica, até porque vários são os alimentos comestíveis que foram sempre excluídos dessa selecção. Alguns autores consideram inatas apetências como o gosto ou sabor (receptividade ao doce e salgado e recusa do amargo e adstringente, por exemplo) e as crenças relacionadas com o bem ou o mal atribuídas a certos alimentos como as primeiras limitações atribuídas ao referido processo de selecção. No caso da formulação do *triângulo culinário*, Lévi-Strauss refere a preferência que diferentes culturas, em diferentes épocas, evidenciaram por alimentos cozidos em detrimento dos assados e vice-versa. Se a cozedura era considerada superior aos assados como preparação culinária na época clássica, observamos o inverso em especial na Alta Idade Média em que os assados tinham um papel dominante na mesa dos mais abastados (Lévi-Strauss, 1965; Flandrin e Montanari, 2008). Estes “sistemas de triagem”, tal como aconteceu com a constituição de “modelos do paladar”, foram apreendidos, desenvolvidos e modificados não através de um “método individual de tentativas e erros mas a partir de um saber colectivo que se foi constituindo ao longo de gerações” (Hernández e Arnáiz, 2005: 33). Nesta construção do paladar, outro elemento a considerar, para autores como Fischler, são os “marcadores gustativos”, uma vez que estes:

affirment l’identité alimentaire, scellent très vigoureusement l’appartenance culinaire au terroir local, en particulier l’usage exclusif d’une graisse de cuisson spécifique : les historiens ont montré la grande stabilité et la rigidité de ce qu’ils ont nommé les ‘fonds de cuisine’: huile d’olive dans le Midi méditerranéen, saindoux ou beurre dans l’Ouest, etc. (Febvre, 1938 citado por Fischler: 1979; 198).

Os interditos ou impedimentos alimentares podem ser muito distintos quando analisamos diferentes culturas, como acontece, por exemplo, em relação à preferência ou aversão pelas mesmas fontes de proteínas (ex: insectos, rãs, caracóis, iguanas, cão, coelho, macaco, cavalo, porco ou vaca); ou às relevantes proibições alimentares de produtos animais que possuem atributos semelhantes aos do homem quando comparados com produtos vegetais. Aqui, muitas vezes, o temor reside na proximidade com a antropofagia, tal como acontece com a presença do sangue e das vísceras nos alimentos, uma vez que se trata da própria imagem e presença da vida humana. No fundo, são o que Noëlie Vialles considera:

Le minimum vital de l'animal, les organes sans lesquels l'individu ne peut vivre, ni l'espèce se reproduire. Ils sont donc ce que signifie le plus clairement la vie de l'animal, sa similitude avec la nôtre, et d'autant plus qu'ils gardent obstinément leur aspect naturel: les yeux restent les yeux, la langue une langue, le coeur un coeur, etc., et le sang du sang; et que le vocabulaire aide fort peu à les travestir (Vialles, 1988: 5-6).

Por outro lado, o misticismo e a religião congregaram os seus interditos de acordo com o contexto social e cultural em que as suas crenças se desenvolveram. A partir do pressuposto de que as características dos alimentos e propriedades dos animais consumidos se transferem para os indivíduos, os alimentos ditos sagrados encontram-se nos limites exteriores do que é consumível porque são uma representação do divino e o mesmo acontece com os impuros aos quais é atribuído o perigo eminente da contaminação. É importante assinalar que quer o sangue quer as vísceras animais se encontram num “limbo alimentar”. Se por um lado, em especial no que respeita à influência do cristianismo, o sangue é a vida e logo símbolo de vitalidade e longevidade, tal como o fígado representa a regeneração, por outro, o sangue, as vísceras, as “peças acessórias” (mioleira, coração, fígado, pulmões, baço, tripas, língua, rins e chispes) são, amiúde, de modo quase atávico, relacionados com as excrescências do corpo, com os fluidos repugnantes resultantes da matança ou abate, ou com um organismo adulterado e domicílio dos “maus humores” que infectam e “corrompem o corpo e a alma”.

Ce qui importe au consommateur ordinaire, ce sont les effets de l'assimilation de la substance carnée, diversifiée par des morceaux et des recettes : on recherche, à travers sa consommation, des effets de vie ; mais on les veut comme ex nihilo, coupés de l'être vivant singulier qui a fourni la substance ; l'« oubli » de l'animal est pour beaucoup condition d'un régime carné sans états d'âme (...) les éléments disjoints de ce qui fut un être vivant (...) Ces parties sont précisément les abats, dont la consommation en effet régresse (Vialles, 1988: 4-5).

A assimilação da cultura através da alimentação adquire neste contexto características muito particulares. A chacina decorrente da matança torna-se onnipresente a partir do uso de vísceras na confecção de um prato e pode favorecer o impedimento do seu consumo. Este impedimento é ultrapassado, a nível da restauração e da produção alimentar, pela abstracção da origem e natureza destes ingredientes conflituosos. O peixe apresenta-se sem cabeça nem espinhas, a carne sem gorduras excessivas, nem ossatura, o patê e as ovas cuidadosamente entrouxados em embalagens ou empratamentos próprios e as vísceras estão ausentes da maioria das ementas de petiscos que nos propõem “estilo e qualidade”. Alguns destes

interditos e riscos alimentares também se reflectem na relação entre turismo e alimentação, como veremos no capítulo seguinte.

2.2. Turismo e Alimentação: Um Binómio Indissociável

2.2.1. Risco e Confiança na Experiência Turística

As definições de turismo, no âmbito das áreas das ciências sociais, são múltiplas, mas em síntese podemos afirmar que “a antropologia permite pensar o turismo como intercâmbio sociocultural, experiência ritual moderna, prática de consumo diferencial ou como instrumento de poder político-ideológico” (Pérez, 2009: 8). No contexto deste trabalho adopta-se a perspectiva do turismo como a actividade central a que o turista se dedica enquanto indivíduo que se encontra temporariamente a gozar um período de lazer, ou em que o lazer tem um papel relevante, e que visita um local diferente do da sua residência, em que experiencia uma mudança no que respeita aos seus hábitos quotidianos (Valene Smith, 1989).

No que diz respeito ao turismo, tal como refere Pedro Prista (1993), “a própria expansão do ‘fenómeno turístico’ em extensão e em variedade, acabou por ajudar a indefinir um campo disciplinar propriamente antropológico”. Consequentemente, podemos definir o turismo como uma “actividade complexa e mutável, multifacetada e multidimensional”, que não se reduz “exclusivamente a um negócio, actividade industrial, de marketing ou de gestão de produtos”, como refere Pérez (2009; 4). O turismo é, segundo este autor, “um fenómeno sociocultural que pode ser abordado de distintos pontos de vista e com diferentes perspectivas disciplinares”. Daí que, tal como refere Valene L. Smith, seja difícil descrever com precisão o conceito de turismo, não apenas devido à crescente diversidade tipológica do mesmo, mas também porque,

traditionally in tourism studies, anthropology tended to deal with the impacts of tourism on the lifestyles, traditions and cultures of local people, residents or ‘hosts’. Over the past few decades, anthropologists have started to shift their focus from largely negative ethnographic critiques of the cultural impacts of tourism to a more balanced discussion of travel and tourism as a social and cultural phenomenon (Smith et al., 2010: 5).

Na perspectiva dos anfitriões, a presença do turismo é tanto uma invasão dos seus modos de vida, de trabalho, de lazer e de estudo, com grandes implicações económicas, sociais e humanas, como também é visto como fonte de receitas, fomento da economia e propulsor da valorização, conservação e divulgação do património nacional.

O turismo é constantemente encarado como “quality time”. Como refere John Urry, o turismo “generate pleasure experiences which are different from those typically encountered in everyday life” (2002: 1). Desta forma, quer se trate de um período mais longo ou mais curto de lazer, o tempo é apreendido como “nonordinary” e, no que respeita à higiene e saúde, a salvaguarda da total integridade física é considerada imperativa. O receio de doenças, em especial as que têm origem animal, como a febre suína (Influenza A H1N1), a gripe das aves (Influenza H5N1), a brucelose (Febre de Malta), a doença das vacas loucas (BSE), o medo da água canalizada contaminada, dos alimentos com fertilizantes químicos (Gonçalves, 1995 e Truninger, 2000), geneticamente modificados ou deteriorados, da fruta e dos vegetais crus, dos pratos confeccionados e/ou apresentados de forma diferente e singular e o receio de uma deficiente assistência médica são as principais inquietações relacionadas com a higiene e saúde que têm contribuído para o impedimento da fruição de novas experiências culinárias por parte dos turistas, em especial os ocidentais. Estas inquietações são reflexos da crescente preocupação com a higiene que o ocidente tem cultivado, e que são potencializadas pela natureza estranha e diferente do próprio espaço turístico.

A maior distância ou proximidade estabelecida entre o turista e a comunidade e as expectativas criadas por aquele antes da viagem determinam em grande parte a relação de receptividade e aprovação recíprocas. No que respeita à relação entre anfitriões e forasteiros e a eventuais riscos alimentares, a cozinha local pode apresentar-se como uma atracção ou como um impedimento. No artigo “Food in Tourism: Attraction and Impediment” (2004), Erik Cohen e Nir Avieli, tendo em especial atenção as pesquisas de Dean MacCanell, na área da sociologia do turismo, e de John Urry, em relação à predominância da visão sobre os outros sentidos no discurso e conduta do turista, referem em particular a oposição e os diferentes níveis de risco entre a visão e paladar. Se a observação não envolve grande risco para o visitante, já o paladar coloca diferentes questões, uma vez que:

eating and drinking, activities mediated by taste, involve the body directly with the environment and hence pose a potential risk. As Fischler (1988) has pointed out, eating involves the concrete ‘incorporation’ (ingestion) of stuff from the environment into the body (Cohen e Avieli, 2004: 758).

O Outro ponto deste artigo que merece ser destacado tem a ver com as noções de estranheza e familiaridade, que os autores, apoiando-se no citado artigo de Claude Fischler, relacionam com tipologias opostas de turistas neofóbicos e neófilos no que respeita à experiência alimentar (*taste*). Assim, enquanto “tourists travel in quest of novelty and strangeness, (...) most need a degree of familiarity to enjoy their experience: an ‘environmental bubble’ of their home environment” (Cohen e Avieli, 2004: 758). De qualquer forma, no turismo tal como na vida do dia-a-dia, o risco zero não existe, e o risco, ainda que controlado, pode, até, constituir um elemento de atracção e uma componente da experiência turística.

Le risque zero n’existe pas (...) Le risque, réel ou perçu, peut au contraire être un ingredient essentiel du plaisir, comme en témoignent maintes activités dangereuses et recherchées comme telles: en matière d’alimentation, le fameux *fugu*⁸ japonais est à cet égard exemplaire (Vialles, 2004 : 5).

Outros factores assinalados pelos autores como geradores da tensão entre atracção e impedimento têm a ver com a promoção turística, em que uma “culinária exótica e succulenta” é associada na maior parte dos casos a destinos e estabelecimentos de luxo. Do mesmo modo, com a proliferação de literatura sobre “cozinhas do mundo” e de restaurantes étnicos nos respectivos países de origem, existe o risco frequente de uma “interpretação insuficiente ou errada” das diferentes culinárias e a respectiva colisão com a realidade nos destinos de lazer. “Tourists at the destination face not merely unfamiliar food-stuffs and dishes, but a whole unfamiliar culinary institutional set-up” (Cohen e Avieli, 2004: 761). Desta forma, os

⁸ *Fugu*, literalmente “porco do rio”, é um peixe da ordem dos Tetraodontiformes (o seu nome advém do grego “quatro dentes”) e constitui um famoso prato da culinária japonesa e coreana. Também conhecido por “peixe balão” ou “peixe porco-espinho”, é extremamente venenoso devido à presença no seu organismo de tetrotoxina. Assim, a sua preparação para fins culinários, sob a forma de *sashimi*, tem de ser extremamente cuidadosa e efectuada por cozinheiros e em restaurantes devidamente licenciados, de modo a evitar a contaminação das partes comestíveis do peixe. Na sua preparação culinária, as vísceras, em particular o fígado, deste animal têm de ser removidas sem derramamento de veneno, caso contrário o perigo de morte é real. Por esta razão, o fígado do *Fugu*, pitéu apreciado por muitos, foi banido das ementas dos restaurantes no Japão, desde 1984. Todavia, e pelas razões apontadas no texto, este prato continua a ser preparado e servido de forma ilegal no Japão onde os *chefs* dos “melhores restaurantes” deixam ínfimas quantidades de veneno, que adormece a boca e gengivas, de modo a que os clientes possam saborear um pouco do seu efeito, e a excitação do próprio risco.

escargots provençais, o *eisbein assado com chucrute*, os *calçots* ou os *chipirones* catalães, a *trippa alla fiorentina* ou os *rins fritos* tradicionais do *Bloomsday* em Dublin, só para referir exemplos relativamente familiares da cultura gastronómica europeia, tanto podem alimentar a disponibilidade para partilhar os hábitos da cultura local por parte dos visitantes, como, por outro lado, criarem repulsa em relação a esses mesmos hábitos, ainda que estejam asseguradas de um ponto de vista estreitamente biológico as devidas regras de higiene e que estes pratos, quando confeccionados de forma honesta, não apresentem qualquer perigo para a saúde dos comensais.

Assim, no âmbito deste projecto, o conceito de risco alimentar pode ser encarado de diversas perspectivas. Actualmente, e no que respeita à actividade turística, esta noção confunde-se frequentemente com segurança e higiene alimentar, área em que se pretende, através da formação, estabelecer e implementar critérios de segurança e higiene no que respeita à produção e manipulação de alimentos (indústria, comércio e restauração). No âmbito da União Europeia, esta conjuntura permitiu nos últimos anos, em Portugal, o desenvolvimento prolífico da fiscalização e hiper-regulamentação legislativa a partir da vigilância desenvolvida pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE). A ASAE é um “órgão de polícia criminal” com o objectivo assumido de assegurar a confiança do consumidor nos produtos produzidos e/ou comercializados em território nacional através da “avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar” (www.asae.pt). A par com a legítima fiscalização das referidas condições de higiene e funcionamento, resultado de uma estratégia comum da União Europeia, este frenesim higienista teve nos últimos anos, como vamos ter oportunidade de referir, um efeito demolidor ao nível do comércio e restauração tradicional - e consequentemente na oferta local ou regional ao nível do turismo - nos grandes centros urbanos em geral, e na cidade de Lisboa em particular.

Para autores como Hermínio Curado, a gastronomia é considerada pelo estado como um “recurso secundário, na área do turismo cultural” (Curado, 2005), ou então, como é referido no Plano Estratégico Nacional para o Turismo, como um produto estratégico com a denominação *gastronomia e vinhos* (PENT, 2007). Na verdade, a gastronomia nacional é um valioso recurso turístico que não depende da sazonalidade, ao nível da tipologia de *sol e mar*, que exerce atracção e apela ao desfrute tanto da parte de forasteiros como dos anfitriões, pode

atrair novos investimentos nas áreas da pesca e agro-pecuária nacional, de forma a contrariar a crónica erosão destas actividades no território nacional e simultaneamente despoletar a valorização de práticas e hábitos alimentares.

As condições referidas nos capítulos anteriores provocaram, no âmbito da higiene, segurança e consumo alimentares, uma forte reacção que se desenvolveu e cresceu exponencialmente, na articulação entre alimentação, turismo e património, e em particular, no que diz respeito aos processos de patrimonialização de receituário e bens alimentares, ou seja, património material e imaterial dentro do campo da gastronomia. De acordo com Hernández e Arnáiz (2005), a transformação das cozinhas locais mediterrânicas (devido a factores internos, à introdução de novos produtos e técnicas vindas do exterior, a uma nova “diferenciação social” e ao crescente papel das crianças nas escolhas alimentares), a homogeneização dos repertórios alimentares (em especial, a crescente presença e integração do padrão alimentar ocidental e progressivo consumo de alimentos ricos em proteínas e gorduras saturadas), a eleição da gastro-anomia⁹ como nova ordem mundial, uma percepção aguda dos riscos e das recentes crises alimentares (a que nos referimos anteriormente neste texto), acabaram por impulsionar o incremento de diversos movimentos de afirmação da identidade alimentar e simultaneamente despoletar uma cadeia de processos de patrimonialização das cozinhas regionais. Assim, a partir dos anos 80/90 do século XX, a reacção à “nova ordem global” materializou-se através de instituições públicas ou associações privadas apostadas na reconstrução das identidades alimentares e gastronómicas e na valorização das tradições alimentares, conceito que “evoluiu dando lugar a um outro mais abrangente - as ‘gastronomias locais’ -, inserindo-o de seguida, na paisagem, no território e na cultura que lhe são próprios” (Valagão, 2009: 24). Simultaneamente, presenciámos uma maior qualidade e diversidade, quer da formação dos profissionais, quer da oferta a nível da restauração, e o surgimento de diversos movimentos que advogam as formas de produção, comércio e consumo tradicionais, como é o caso da *Slow Food*, do *Fair Trade* (Comércio Justo) e da “Agricultura Biológica”.

⁹ Gastro-anomia: ausência de qualquer regra alimentar ou preocupação gastronómica. Esta designação foi definida por Claude Fischler no artigo “Gastro-nomie et Gastro-anomie. Sagesse du Corps et Crise Bioculturelle de l’Alimentation Moderne” para “explicar a mudança do comportamento alimentar depois do surgimento e consagração das redes de *fast food*” (1979: 205-206).

2.3. O Património Gastronómico e Turismo: Novos Produtos, Novos Turismos

Desde 1994, a Organização Mundial de Turismo (OMT) e as Nações Unidas definem o Turismo como o conjunto de actividades praticadas pelos indivíduos durante as suas viagens e permanência em locais situados fora do seu ambiente habitual (residência), por um período contínuo que não ultrapasse um ano, por motivos de lazer, negócios e outros. Do mesmo modo, Turista é um visitante que se desloca voluntariamente por um período de tempo igual ou superior a 24 horas para local diferente da sua residência e do seu trabalho sem ter por motivação a obtenção de lucro ou rendimentos. Este sistema de troca de colossais proporções, caracterizado por uma transferência de imagens, sinais, símbolos, poder, dinheiro, bens, pessoas e serviços (Bruner, 1986: 157), tal como é conhecido e definido actualmente - apesar de, tal como refere Carmina Cavaco, “não há um turismo mas turismos: diversidade de turistas, de práticas e de lugares turísticos” (Cavaco, 2003: 29) –, é o resultado de um crescimento exponencial dos períodos de lazer, graças a uma série de circunstâncias que se solidificaram nas sociedades ocidentais após a segunda guerra mundial: a existência de classes médias com rendimentos disponíveis e propensão para o consumo, estabilidade político-social, alteração da dicotomia trabalho/lazer, férias pagas, novos esquemas de pensões, maior mobilidade e facilidade de deslocação, e inovações tecnológicas no âmbito dos transportes e comunicações. Assim, desde as décadas de 50/60 do século XX, o turismo constituiu-se como um “próspero mercado que se tem desenvolvido com uma progressão geométrica” e que representa aproximadamente 10% do produto interno bruto (PIB) mundial¹⁰. O turismo, tal como refere Llorenç Prats, cresceu num curto espaço de tempo e teve um alcance mundial, produzindo o fenómeno de massas mais importante da segunda metade do século XX.

¹⁰ Segundo dados do Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC) apresentados em Março de 2011 na Feira de Turismo de Berlim, a contribuição média do turismo para o Produto Interno Bruto (PIB) de cada país deverá chegar aos 14,4%, e em 2020 poderá situar-se nos 16,9%. No entanto, em termos absolutos, estes dados não podem ser inteiramente correctos, e podem incorrer em erro por defeito, uma vez que, por exemplo, o alojamento e restauração não licenciados não são considerados para fins estatísticos. “The total impact of the industry means that, in 2011, it contributed 9% of global GDP, or a value of over US\$6 trillion, and accounted for 255 million jobs. Over the next ten years this industry is expected to grow by an average of 4% annually, taking it to 10% of global GDP, or some US\$10 trillion. By 2022, it is anticipated that it will account for 328 million jobs, or 1 in every 10 jobs on the planet”. Fonte: <http://www.wttc.org>.

A par do turismo, e de todas a suas implicações, outro factor veio alterar profundamente os hábitos no ocidente: a revolução das telecomunicações e sobretudo a televisão. Esta dinâmica, consequentemente, veio afectar todo o âmbito do património, ao nível da classificação, protecção, divulgação e fruição. Não só os objectos culturais, festividades, tradições se converteram em espectáculos e artigos de consumo, como para inúmeras comunidades esta espectacularização se converteu no seu principal, quando não único, modo de vida.

De todas formas, com la ‘espectacularización’ de la realidad y la masificación del turismo, se produce un cambio cuantitativo y cualitativo en la asociación entre patrimonio y turismo. Por una parte, los destinos patrimoniales clásicos se ven sometidos a una presión turística cada vez más intensa y en algunos casos tan brutal que llega a hacer temer por su conservación. De forma paralela, esos destinos patrimoniales activados entran en la lógica del espectáculo y del consumo y se adaptan a nuevas exigências expositivas so pena de quedar marginados (Prats, 1997: 41).

Neste ponto da nossa pesquisa, devemos realçar a pertinência do trabalho de Edward Bruner, em especial os artigos “Ethnography as Narrative” (1986), “Tourism in the Balinese Borderzone” (1996), e “The Maasai and The Lion King: Authenticity, Nationalism, and Globalization in African Tourism” (2005). Este autor, além da reflexão sobre a “adaptação e representação da autenticidade” das comunidades a partir da “quebra da sua rotina para ir ao encontro dos turistas” e invenção do passado através da espectacularização, analisa a metodologia do seu trabalho enquanto etnógrafo que se torna guia-intérprete para melhor estudar os turistas que querem conhecer os indígenas e assim acaba por se analisar a si próprio e à natureza paradoxal e ambígua da sua pesquisa de campo. “As ethnographer my aim was to study how the tourists experienced the sites, but as guide my assignment was to structure that experience through my commentary. My talk mediated their experience, so that in a sense I found myself studying myself” (Bruner, 1996: 171). Consequentemente, no seu artigo publicado em 2005, este antropólogo, em vez de analisar a forma como os turistas interagem com as culturas que visitam, observa como três diferentes comunidades Maasai¹¹ apresentam a sua cultura nativa aos visitantes. No final, conclui que a percepção e entendimento dos turistas assumem um papel muito mais importante para a evolução e mudança das representações da cultura do que a própria cultura nativa em si. A representação do que é

¹¹ Os Maasai são um conjunto de comunidades semi-nómadas que vivem no Quênia e no norte da Tanzânia, em particular junto aos Parques Nacionais do Serengeti e Tsavo e da Reserva Protegida de Ngorongoro.

esperado que confirma as expectativas dos visitantes, torna-se desta forma mais valorizada e essencial do que a aceitação da sua própria autenticidade.

2.3.1. A Valorização das Tradições Alimentares

O contexto de patrimonialização estimulou a valorização das tradições alimentares, que evoluíram para o novo conceito mais abrangente, “as gastronomias locais”, inscritas na “paisagem, no território e na cultura que lhe são próprios” (Valagão, 2009: 24). Ainda segundo a mesma autora, estas dinâmicas têm lugar num contexto geral de lento esboroamento das cozinhas tradicionais, “quer ao nível dos procedimentos culinários, quer ao nível da qualidade dos produtos que lhe conferem a especificidade” (2009: 25).

Os processos de valorização seguem modelos semelhantes, assentes na divulgação, promoção e conservação dos recursos naturais e das culturas tradicionais como apoio ao desenvolvimento, onde se procura aglomerar simultaneamente as populações locais, visitantes e turistas (Moreira, 2006: 8). Assim, no âmbito do turismo e património, a gastronomia constituiu-se, a partir dos anos 80/90 do século XX, como um “recurso turístico” cuja aplicação prática se revela, na maior parte dos casos em conjugação com a enologia, como um “produto turístico”, isto é, uma “atração turística” que, dada a sua especificidade, lhe garante uma suposta autonomia territorial. Assim, tal como acontece com o património histórico, o património gastronómico, para além da sua autenticidade e especificidade, que têm vindo a ser enormemente valorizadas nas últimas décadas, tornou-se também numa das palavras-chave da “mediatização e espectacularização” do turismo, que tanto remete para uma instituição como para uma mentalidade (Choay, 2006: 11). Ambas com evidente interesse para os objectivos do trabalho que aqui nos propusemos realizar.

De forma a entendermos esta dinâmica de patrimonialização, “que abarca diferentes dominios y se articula de forma dialéctica con el turismo y con la globalización” (Moreira, 2006: 2), podemos considerar como património um bem que um indivíduo adquire por herança dos seus ascendentes e assim pode ser o conjunto dos bens adquiridos e transmissíveis que, num momento dado, são propriedade de uma pessoa, duma família, duma empresa ou colectividade privada ou pública, de natureza material ou imaterial. “Património é

o que se transmite de geração em geração, mas que pertence a todos” (Fernandez e Fernandez, 2009: 24), cujos critérios de activação estão associados, entre outros, aos de singularidade e raridade, num “processo de activação de memórias, sempre ligadas aos processos de esquecimentos” (Pérez, 2010: 147).

O termo ‘património’ relaciona-se, entre muitas outras acepções, com algo legado pelo passado, mais ou menos ‘passado’, que se quer conservar. Por sua vez, patrimonializar, significa ‘converter’ em património, construir ‘património’, a partir de determinados elementos pré-existent, seleccionados entre outros que não se incluem neste processo (Contreras, 2007 citado por Valagão, 2009: 28-29).

Sucintamente, é a herança de todos e simultaneamente um compromisso com o futuro. Pode ser muitas coisas, incluindo a língua, os costumes, mas também os edifícios, os monumentos, a paisagem natural e, claro está, a gastronomia.

2.3.2. A Gastronomia como Elemento Cultural

Esta dinâmica de patrimonialização dos valores gastronómicos tem vastos antecedentes. Basta pensar nos vinhos e nos queijos, facto que nos remete directamente para França, país onde a própria questão do processo de patrimonialização etnográfica mais tem sido trabalhada. Poderíamos também evocar a doçaria, tal como o fez Brito (2004). Perante a extensão e profusão destas ocorrências, vamos concentrar-nos no caso português, ele próprio muito rico e variado. Neste ponto, devemos salientar a importância desta selecção no âmbito da análise das *Iscas com/sem Elas*. O que torna determinados pratos, técnicas ou produtos gastronómicos candidatos ideais para a sua patrimonialização? Em grande medida, tal como aponta Elena Espeitx, é considerada a sua associação directa com uma comunidade ou localidade, se estão culturalmente integrados, através de uma forma distinta de “ver e viver o mundo”, no denominado “carácter nacional”, se os seus diferentes elementos se relacionam com processos históricos e sociais, ou se podem ser considerados exemplos de saberes e formas específicas de aproveitamento de recursos. Simultaneamente, as características destes produtos gastronómicos conferem-lhes os atributos fundamentais da singularidade, ancestralidade e de autenticidade, e ainda podem marcar de uma forma subtil o sentido lúdico de lazer, de celebração ou de festa.

Por un lado, mediante un proceso de fragmentación y de descontextualización, se desgajan algunos componentes de esta cultura alimentaria, se les outorgan nuevos sentidos y nuevas funciones y se insertan a una nueva realidad ‘patrimonial’. Por outro lado, aunque através de platos y produtos se quiera encarnar la transmisión y la continuidad de esa cultura, la selección responde más a la cultura en general y la cultura alimentaria en particular de la sociedade que patrimonializa, - a sus gustos, preferências, valores...- que a la sociedade donde se ‘originan’ – y a la que se atribuyen – platos y produtos patrimonializados (Espeitx, 2007: 157-158).

Como refere Raquel Moreira, no seu artigo “Queijadas de Sintra: Turismo e Identidade Local” (2004), durante a visita a esta vila histórica classificada como património da humanidade situada nos arredores de Lisboa, os forasteiros tendem a,

obrigatoriamente não só comer queijadas como também trazer um ou mais pacotinhos, como se dentro deles, e embrulhadas com as queijadas, o visitante trouxesse as memórias dos lugares que conheceu, das pessoas com quem se cruzou e das sensações que viveu. Deste modo, e em grande parte graças ao turismo, a função alimentar deste produto alia-se eficazmente à recordação do lugar visitado (Moreira, 2004: 177).

Temos, portanto, produtos gastronómicos afinados e sintonizados como objectos culturais e consequentemente como recursos turísticos, através da sua patrimonialização, no sentido daquilo a que Muriel Faure designa como “a construção social da autenticidade” (1999: 87). Esta patrimonialização de objectos e práticas culinárias, directamente associadas a um delimitado espaço geográfico, fortificam o seu valor emblemático através do “goût du terroir”, das anteriormente citadas gastronomias locais, que, na opinião de Jean Pierre Poulain, são a “expression de l’identité culturelle de la region visitée pour les uns, moyen de promouvoir des productions agricoles pour les autres, sur le thème des gastronomies régionales convergent le désir des consommateurs et l’intérêt des operateurs du tourisme rural” (Poulain, 1997: 18).

Estes novos produtos exercem a sua atracção e consequente influência a nível gastronómico, através do apelo nostálgico de um espaço social onde o visitante ou turista contemporâneo pode “viver sem angústia ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante” (Poulain, 1997: 22). Como teremos ocasião de comentar mais à frente, este não é exactamente o contexto do prato tradicional *Iscas com/sem Elas*. A construção de um símbolo gastronómico no território de uma grande metrópole como é a cidade de Lisboa, afastado do espaço rural, coloca-nos questões muito específicas e por vezes diversas daquelas a que aqui temos feito referência. Contudo, a consequente análise e reflexão sobre esta realidade, a partir dos elementos disponíveis, irá completar as principais ideias e

questões afloradas no primeiro capítulo deste trabalho. No que diz respeito aos envolvidos na valorização dos produtos gastronómicos, encontramos-nos perante uma situação igualmente distinta e singular. Os anfitriões, da comunidade receptora, operam como agentes da patrimonialização, como protagonistas ou como motores deste processo. No contexto deste trabalho, importa identificá-los, perceber quais os seus objectivos, que sentidos dão a este processo, por que meios o levam a cabo e em que espaços estão activos.

2.3.3. Divulgação e Valorização do Património Gastronómico

A valorização do património gastronómico, no que respeita às entidades que apoiam a sua divulgação, encontra-se ligada à acção das autarquias, regiões de turismo, operadores turísticos, confrarias gastronómicas, casas de concelhos e outras associações cujo âmbito e objectivos se relacionam com a gastronomia e o lazer. Aqui devemos realçar, tal como refere Isac Chiva (1990), a noção de que o património etnográfico tem uma importância igual à dos patrimónios arqueológico, histórico ou natural, à arquitectura ou às belas-artes, e que todos estes patrimónios chamam a si o direito de um tratamento igual por parte dos poderes públicos. De facto, estas entidades têm desenvolvido um papel de relevo no apoio e valorização do património gastronómico através da criação de rotas eno-gastronómicas, celebrações gastronómicas populares, jornadas gastronómicas, eventos culturais, concursos e festivais gastronómicos e feiras especializadas dedicadas a produtos tradicionais, muitos deles de “qualidade certificada”. No século XIX e durante o início do século XX, face à hegemonia da cozinha internacional com origem em França, em particular nos grandes restaurantes de Paris, “a cozinha vernácula, plebeia, consumida pela maioria, que reflectia origens regionais distintas, não era consagrada socialmente” (Sobral, 2007: 15). No entanto, o escritor e cronista Fialho D’Almeida abordava então a natureza do “prato tradicional” como “uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais, característica, inconfundível (...) um produto do génio colectivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos” (Almeida, 1923-24: 284).

Entre 1933 e 1936, aquando do 1º Congresso Nacional de Turismo, António Maria de Oliveira Bello (Olleboma), publicou uma série de textos em que a identidade nacional encontra um reflexo de “corpo inteiro” na culinária portuguesa, situação que, na sua

perspectiva, o turismo poderia e deveria utilizar, não só como veículo de divulgação, mas também como instrumento de preservação deste património. Em tempo de privações e racionamento decorrentes do subdesenvolvimento persistente da agricultura e indústria, da Guerra Civil de Espanha, da 2ª Guerra Mundial e do fechamento do país sobre si próprio, a “saborosa, higiénica, substancial e muito característica” cozinha portuguesa e as suas matérias primas “culinariamente perfeitas” foram enaltecidas como o fundamento para chamar a atenção da restauração para as “qualidades de originalidade das receitas culinárias nacionais” (Olleboma, 1933). O Secretariado Nacional de Informação (SNI), a partir da ideologia promovida por António Ferro, “apostava nas Pousadas, decoradas a rigor, com gastronomia senhorial, redescoberta ou recriada para ementas nacionalistas” (Consiglieri, 1995: 10). Neste contexto, segundo José Manuel Sobral, durante a primeira metade do século XX, assistimos ao “nascimento” e exaltação da cozinha nacional portuguesa. “Até aos inícios dos anos 70, as únicas cozinhas não-nacionais presentes em Portugal, para além da francesa, havia muito incorporada na cozinha hoteleira de base internacional, eram a chinesa, indiana, italiana e brasileira” (Sobral, 2007: 14). A partir dos anos 80 assistimos à valorização dos produtos e gastronomias locais, de acordo com a singularidade das suas tradições culinárias e com a sua relação intrínseca com o território e o contexto cultural onde se inserem, numa lógica mais vasta de valorização do património, onde se inscrevem os diferentes aspectos da cultura material e imaterial (Moreira, 2011).

Esta redescoberta da cozinha tradicional portuguesa animou o papel das confrarias gastronómicas na protecção e conservação deste património. Estas irmandades tiveram os seus antecedentes nos *collegia* romanos, nas *gildas* germânicas e nas associações gastronómicas, como a belga *Ordre des Agathopédes* (1585), a francesa *Confrérie de la Jubilation* (séc. XVIII) ou o português *Clube dos Makavenkos* (1884). O juramento de compromisso, a realização de banquetes, o pagamento de contribuições para refeições e a ligação a um patrono benfeitor que assume o papel de anfitrião são comuns à sua grande maioria.

As Confrarias Gastronómicas são património nacional, é a cultura viva, é o povo que a transporta ao longo dos tempos. Quem não se recorda de receitas dadas a conhecer pelos nossos avós, e já recebidas por estes, dos seus antepassados. Muitas delas, ainda são aplicáveis e feitas nos dias de hoje. É a cultura passada de geração para geração, esperando vivamente que a cadeia não quebre. Presentemente e muito bem, já estão a ser recolhidas e compiladas. As Confrarias Gastronómicas são as sentinelas do enorme e rico património cultural. É a elas que compete

zelar pela sua divulgação e preservação. Fonte: Conselho Europeu das Confrarias Enogastrónicas (CEUCO, 2012).

Nas últimas décadas, no âmbito da valorização do património gastronómico em geral, e das *Isclas com/sem Elas* em particular, importa realçar o trabalho realizado durante o “1.º Concurso de Gastronomia Lisboaeta” organizado pela Câmara Municipal de Lisboa em 1990, o “1.º Congresso Nacional de Gastronomia” que teve lugar em Santarém, corria o ano de 1994, e a Sessão Especial Comemorativa do 10.º aniversário da Gastronomia como Património Cultural, inserida no Festival Nacional de Gastronomia, de 2010, em Santarém. Nos dois primeiros eventos, procurou-se, através da reflexão e debate entre jornalistas, gastrónomos, cozinheiros, autarcas e representantes de organizações ligadas ao turismo, estabelecer os fundamentos para uma divulgação integrada da cozinha tradicional portuguesa nas suas múltiplas vertentes locais. No evento de 2010, destacou-se a “elevação a património cultural (...) como o primeiro passo para conferir visibilidade à Gastronomia”, o facto de a nossa legislação “ter transposto as normas comunitárias sem se acautelar os regimes de excepção dos produtos nacionais, o que pôs em causa este património histórico” e a importância de se elaborar uma “Carta Gastronómica de Portugal”, tendo em conta “a importância da Gastronomia como factor de diferenciação dos destinos turísticos e o seu peso como produto turístico” (Centeio, 2010).

No que respeita à legislação nacional aplicável ao património cultural em geral, e no que se refere à gastronomia em particular, consideramos importante destacar os seguintes documentos sobre esta matéria. Em primeiro lugar, a Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, publicada no Diário da República nº 171 Série I-B de 26 de Julho, onde se considera a “gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal”, uma vez que entendida como “fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português”. Segundo este diploma legal:

A gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover. O reconhecimento de um tal valor às artes culinárias cria responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente.

Este documento, reconhece igualmente a importância das iniciativas que têm como objectivo “inventariar, valorizar, promover e salvaguardar o receituário português”, tal como

os concursos e festivais gastronómicos que referimos anteriormente. Desta forma, além de indicar a formação profissional nesta área como forma indispensável para implementar as premissas deste diploma, esta resolução previa a criação de um grupo de trabalho, constituído por 16 elementos que representariam as diferentes associações nacionais e regionais associadas ao turismo, autarquias, economia, formação, agricultura e restauração, e cujos objectivos englobariam, entre outros, o levantamento e certificação do receituário e produtos tradicionais, a sensibilização dos agentes turísticos para a qualidade do serviço prestado a nível da restauração e a promoção interna e externa da gastronomia nacional.

No seguimento do documento acima referido foi criada, através da Resolução do Conselho de Ministros Nº. 169/2001, de 19 de Dezembro, a Comissão Nacional da Gastronomia, à qual competia o levantamento, desenvolvimento e utilização de uma base de dados de receitas e produtos tradicionais portugueses, de modo a proceder à apreciação e qualificação do património gastronómico nacional. Apesar da tentativa de reformular a estrutura desta organização de trinta elementos efectuada em 2005, a mesma foi extinta sem ter produzido o trabalho para que tinha sido criada.

Ainda antes, em 8 de Setembro de 2001, a Assembleia da República emite o Decreto de Lei 107/2001 no Diário da República nº 209 Série I-A, que “estabelece as bases da política e o regime de protecção e valorização do património cultural”. Neste documento, o Estado define o conceito e âmbito de património cultural material ou imaterial, a sua contratualização por parte da administração central e local, e a tarefa fundamental do estado que passa pela “salvaguarda e valorização do património cultural”, e por “assegurar a transmissão de uma herança nacional cuja continuidade e enriquecimento unirá as gerações num percurso civilizacional singular”. O Estado assume-se, no artigo 3º deste documento, como o agente que tem a obrigação de proteger e valorizar “o património cultural como instrumento primordial de realização da dignidade da pessoa humana, objecto de direitos fundamentais, meio ao serviço da democratização da cultura e esteio da independência e da identidade nacionais”.

A Portaria 312/2002 de 22 de Março, que estabelece a criação de uma base de dados com a designação “Gastronomia Património Cultural”, onde se inclui o “receituário classificado e os produtos agrícolas e agro-alimentares qualificados”, e a portaria 1333/2002 de 8 de Outubro, que estabelece o regulamento dos concursos a realizar pela Comissão Nacional de

Gastronomia (CNG), completam as principais disposições legais produzidas pelo estado português no que respeita ao património gastronómico nacional.

O Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), elaborado em 2007 pelo então Ministério da Economia e da Inovação, que tutelava a Secretaria de Estado do Turismo¹², tem como objectivo “servir de base à concretização de acções definidas para o crescimento sustentado do Turismo nacional nos próximos anos, e orientar a actividade do Turismo de Portugal, IP, entidade pública central do sector” (PENT, 2007: 5). Este documento, certamente inspirado no *Plan Estratégico del Turismo en Cataluña* (PETC) elaborado em 2006, refere que “Portugal poderá tornar-se um destino de excelência do produto Gastronomia e Vinhos, (...) cujas regiões prioritárias para investimentos neste produto são o Porto e Norte, o Alentejo e o Centro” apesar de o país não oferecer “um produto estruturado, devido à falta de adequação da oferta ao turista” (PENT, 2007: 71-72).

Na análise das linhas orientadoras para a região de Lisboa, são apontados como principais recursos: “a cidade de Lisboa, o Estoril, Cascais e Sintra, os museus e monumentos, os campos de golfe, os centros de congressos, a oferta hoteleira de qualidade, as praias atlânticas, o porto de cruzeiros de Lisboa, e os Parques Naturais (Sintra e Arrábida)”. Esta perspectiva teve em conta como “elementos diferenciadores” o “clima e luz, história, cultura e tradição, hospitalidade e diversidade concentrada” e como “elementos quantificadores” a “autenticidade moderna” (sic), segurança e excelência na relação qualidade/preço. Ao nível dos “conceitos e objectivos” para este plano são referenciados o

grande crescimento de turistas internacionais (lazer e negócios), montra de um Portugal moderno, autêntico, diverso e dinâmico, especialização/diversificação da oferta hoteleira de qualidade de topo (charme, *design*) desenvolvimento sustentado, em termos territoriais, do turismo na região *Cross-selling* com o pólo Oeste e Alentejo (PENT, 2007: 73-74).

O estudo conclui mais à frente que,

face aos recursos e factores distintivos que cada região apresenta, o desempenho de curto/médio prazo irá estar alavancado num conjunto de produtos específicos. Note-se ainda que os produtos que menos contribuem para o volume global de receita [é o caso do Produto Gastronomia e Vinhos] têm um efeito positivo ao nível da sazonalidade, diferenciação e qualificação do destino (idem: 75).

¹² Esta tese foi concluída durante a vigência do 19º Governo Constitucional em que a Secretaria do Turismo e o Turismo de Portugal I.P. dependiam do Ministério da Economia e Emprego.

Apesar desta conclusão, este documento não considera o “Produto Gastronomia e Vinhos” como uma aposta estratégica para a cidade de Lisboa.

2.3.4. Novas Classificações e Mediatizações Gastronómicas

A valorização dos produtos e das cozinhas locais e regionais seguiu a par e passo com a patrimonialização institucional dos denominados “produtos de qualidade”, através da classificação atribuída pelo Ministério da Agricultura¹³ via Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRha) e da regulamentação comunitária (UE) em “matéria de política de qualidade”. Em Portugal, mais de cem produtos – entre enchidos, queijos, carnes frescas e de fumeiro, frutos, azeite ou mel – estão certificados como produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou Especialidade Tradicional Garantida (ETG)¹⁴. Deste modo, pretende-se assegurar a produção, a qualidade e a especificidade regional destes diferentes produtos *du terroir* tendo em conta a formulação das políticas sectoriais e de desenvolvimento rural, entre as quais podemos destacar a valorização dos produtos tradicionais.

O que os distingue ainda dos outros produtos é o processo de fabricação, que também deve respeitar uma legislação específica. Respeitando a produção ancestral, estes “protegidos” têm toda a sua produção controlada. Abordamos o exemplo da carne bovina. Para ser um produto de origem protegida, há várias acções específicas de controlo em todas as fases do ciclo produtivo, começando pela alimentação do animal até à venda, passando pelo transporte e armazenamento. Um processo rígido e essencial para garantir o bom nome (sic) dos produtos tradicionais portugueses. (Fonte: IDRha, citada pelo Fórum da ADHP¹⁵).

Ainda, no âmbito da valorização dos produtos tradicionais, gostaríamos de invocar três exemplos que mereceram a nossa particular atenção, dadas as suas especificidades no contexto da patrimonialização de produtos gastronómicos imbricados com o conceito de *goût du terroir*, quer a nível do seu aproveitamento turístico e económico, quer em termos da sua

¹³ No período de elaboração deste trabalho (2011-12), o Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRha) fazia parte da Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), organismo do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território (MAMAOT).

¹⁴ Alguns Produtos de Qualidade Certificada: Carne Mirandesa DOP; Presunto de Barrancos DOP; Cabrito de Barroso IGP; Presunto de Vinhais IGP; ou Alheira de Mirandela ETG. Fonte: Ministério da Agricultura e http://www.gppaa.min-agricultura.pt/valor/DOP_IGP_ETG.html.

¹⁵ Associação de Directores de Hotéis de Portugal (ADHP). Site: <http://jtmb.takeforum.com/2006/05/29/m-da-agricultura-protege-produtos-tradicionais-por/>. [Consultado em 18 Nov. 2011].

relação com uma particular noção de identidade local. O primeiro exemplo diz respeito à hiper-valorização de certos produtos alimentares, quer pela sua raridade ou quase extinção, quer pelas suas propriedades culinárias e relevância simbólica, resultado dos “cuidados e saberes ancestrais das comunidades locais”, que adquiriram o valor de um produto exótico de luxo, acessível somente a um restrito número de consumidores. É o caso, por exemplo, das famosas batatas das Ilhas de Ré (Pertuis d’Antioche, La Rochelle) e Noirmoutier (Vendée), ambas na costa oeste do oceano atlântico em França:

A l'automne, lorsque les éléments marins se déchaînent, les flots ramènent à la côte les algues arrachées aux rochers par la houle. Il n'est pas rare de voir les maraîchers réthais charger le varech providentiel sur leurs remorques pour en engraisser les parcelles de pomme de terre. C'est aussi à cette saison que les producteurs avec un soin tout particulier rangent en clayettes leurs plans qui séjourneront dans les germeiros lumineux et bien ventilés avant de rejoindre la terre. Tous ces soins, cette patience de chaque jour sont récompensés : notre authentique pomme de terre est aujourd'hui promue au rang de reine¹⁶.

No segundo exemplo, verificamos a assinalável expansão das lojas *gourmet*, como uma recente tipologia gastronómica, no que se refere à oferta turística. As autarquias, por todo o país, têm dado um particular relevo e divulgação a estas novas apostas que pretendem “atenuar a carência das antigas mercearias de culto nas quais era possível comprar os sabores mais genuínos e tradicionais” (Frota, 2011: 23).

O conceito *gourmet* recriou (...) a promoção dos produtos regionais e incentivou a escolha criteriosa do que se consome, exigiu maior rigor no tocante à qualidade dos alimentos e gerou uma nova classe de consumidores que os procuram por todo o lado. No tocante a Évora, as lojas existentes procuram defender, preservar e difundir os produtos mais nobres da nossa região, na sua pureza e autenticidade, e que são um dos grandes emblemas turísticos da região, suscitando a atenção e o interesse dos estrangeiros que nos visitam (Frota, 2011: 23).

Finalmente o terceiro caso, em que durante o corrente ano, a Câmara Municipal de Guimarães e a Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (APHORT), no contexto dos eventos associados à Capital Europeia da Cultura 2012, lançaram o produto gastronómico *Naco à Conquistador* como prato típico de Guimarães. De acordo com os organizadores, no seguimento de várias reuniões em que se chegou à “conclusão que Guimarães não tinha um prato típico”, foi criado este prato composto por um grosso pedaço

¹⁶ Fonte: Ambassade Régionale des Confréries de Produits de Terroir et du Goût de Poitou-Charentes. Informação disponível em : <http://confreries.sitadom.com/fr/rubrique-1003-la-pomme-de-terre-primeur-de-l-ile-de-re.html>. [Consultado 29 Set. 2011].

de coração de alcatra de vitela, grelhado, acompanhado de *batatas a murro* e grelos. O *Naco à Conquistador* é servido espetado numa “espada” (sic), produzida propositadamente pela cutelaria portuguesa Herdmar, alusiva às conquistas de D. Afonso Henriques a partir desta cidade. Segundo os seus criadores trata-se de um “produto gastronómico que reaviva as memórias que ainda hoje orgulham a cidade berço da nacionalidade” e “tem o objectivo de deixar orgulhosas as pessoas de Guimarães”¹⁷.

Ainda em 2011, e apenas no sentido de referir outro exemplo muito recente, foi criado o *Doce Típico de Albufeira*. Em Fevereiro do referido ano, o município de Albufeira, no Algarve, lançou “o desafio à população para criar um doce ou bolo local confeccionado à base de produtos regionais, como o figo, amêndoa, mel, laranja ou alfarroba” (CMA, 2011). Na sequência das propostas dos 70 concorrentes a esta iniciativa, foi eleito o doce *Farrobito*, criação do Sr. Júlio David, um pasteleiro reformado de 74 anos, “onde se misturam a alfarroba, a laranja e a amêndoa e que substitui o açúcar e a manteiga, respectivamente, pelo mel e pelo azeite” e que “reflecte a tradição de doçaria ‘popular’ e não ‘palaciana’ ou ‘conventual’”(CMA, 2011). De acordo com a imprensa local, desde junho de 2011 que 12 pastelarias com fabrico próprio comercializam este doce típico “promovido pela autarquia”. Assim, e de acordo com a mesma fonte, “tal como os pastéis de Belém, as queijadas de Sintra, os pastéis de Tentúgal ou os ‘ovos-moles’ de Aveiro, os farrobitos de Albufeira também pretendem ficar ligados à história da doçaria nacional” (Couto, 2011).

Num contexto global, em 2007, com a criação da New 7 Wonders Foundation pela mão do filantropo Bernard Weber, em Zurique, iniciou-se a “maior votação à escala planetária jamais realizada para eleger as Novas 7 Maravilhas do Mundo, com apoio e divulgação através dos meios de comunicação social, com especial relevo da televisão. A partir desta massiva e “gigantesca campanha a nível mundial foi criada primeira vez uma ‘memória comum’: 7 coisas que todos devemos recordar e 7 símbolos de união que respeitam, honram e celebram a diversidade cultural do nosso planeta”¹⁸. Com a integração de Portugal na rota desta campanha mundial foram eleitas as 7 Maravilhas de Portugal, as 7 Maravilhas de

¹⁷ Fonte das citações incluídas neste parágrafo: Notícias de Guimarães on-line, disponível em <http://www.noticiasdeguimaraes.com/camara-e-aphort-lancaram-produto-gastronomico-naco-a-conquistador-e-o-prato-tipico-de-guimaraes/>. [consultado em 19 Março 2012].

¹⁸ <http://www.7maravilhas.sapo.pt/maravilhas-da-gastronomia/apresentacao/>. [Consultado em 18 Nov. 2011].

Origem Portuguesa no Mundo, as 7 Maravilhas Naturais de Portugal, e as 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal, seguindo a divisa: “A Que Sabes Portugal?”.

As “7 Maravilhas da Gastronomia” divulgaram e promoveram o património gastronómico nacional, reconhecido e apreciado em todo o mundo pela sua diversidade, pelos sabores únicos e qualidade dos produtos com que os pratos são confeccionados. As artes culinárias constituem um património intangível, testemunho da nossa identidade cultural, e são factor decisivo na escolha de Portugal como destino turístico (<http://www.7maravilhas.sapo.pt>).

No seguimento de um longo processo de selecção, a organização deste evento contou com um conjunto de “21 personalidades notáveis, representantes das várias áreas da sociedade”, que elegeram uma *short list* de 21 pratos em que foi assegurada a representatividade geográfica de cada região de Portugal. Entre 7 de Maio e 7 de Setembro de 2011 teve lugar a votação pública através do site oficial 7 Maravilhas, rede social *facebook*, chamada telefónica e SMS, que elegeu como vencedores, por categorias, região e área ou localidade de onde a receita é proveniente: Entradas – Alheira de Mirandela ETG (Trás-os-Montes e Alto Douro, Mirandela); Queijo da Serra DOP (Beira Litoral/Beira Interior, Serra da Estrela); Sopa – Caldo Verde (Entre Douro e Minho); Marisco – Arroz de Marisco (Estremadura e Ribatejo, Praia da Vieira, Marinha Grande); Peixe – Sardinha Assada (Lisboa e Setúbal, Setúbal); Carne – Leitão à Bairrada (Beira Litoral, Bairrada); e Doces – Pastel de Belém (Lisboa e Setúbal, Lisboa).

Simultaneamente, entre 2009/2010 foi desenvolvido pela Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP), com o apoio financeiro do Turismo de Portugal (TP), o *Projecto Identificação dos Ícones Tradicionais da Gastronomia e do Léxico dos Termos Gastronómicos*¹⁹. De acordo com o programa desta iniciativa, desenvolvida entre a AHRESP e o Turismo de Portugal, os seus objectivos tinham como propósito “a identificação de 4 a 6 especialidades da gastronomia portuguesa a nível nacional e de 4 a 5 especialidades específicas de cada região promocional (Porto e Norte, Centro, Lisboa, Alentejo, Algarve, Madeira e Açores), conforme preconizado no PENT”. O painel encarregue

¹⁹ De acordo com a informação facultada pelo Turismo de Portugal, até 2009 existia apenas “uma listagem dos pratos, sem terem sido trabalhados” que se encontrava disponível ao público no *site* “Descubra Portugal”¹⁹. De acordo com a redacção da *Lifecooler*, empresa responsável pela elaboração e manutenção deste *site*, esta lista foi retirada do livro *Sentir os Sabores de Portugal - Pratos Típicos e Doçaria Regional* de Maria Alexandre Lousada e Maria José Aurindo, editado por: Edição Bial - Portela & C^a, SA, 2007, uma encomenda dos laboratórios farmacêuticos Bial, de divulgação restrita, destinada “exclusivamente a profissionais de saúde”.

deste projecto elegeu a *Lagosta Suada*, o *Linguado Recheado com Molho de Camarão*, as *Pataniscas de Bacalhau*, as *Queijadas de Sintra* e os *Salmonetes à Setubalense* como os ícones tradicionais da região de Lisboa e Vale do Tejo²⁰. Exceptuando os Produtos Tradicionais Certificados, este documento não apresenta qualquer contextualização geográfica, histórica ou social dos pratos seleccionados por cada região. A partir da descrição dos principais pratos e produtos tradicionais qualificados, a divulgação deste documento pretende servir como referência aos profissionais da hotelaria e restauração.

Finalmente, importa ainda referir a mediatização global da culinária através da televisão que se encontra bem visível, quer nas programações televisivas de 2011, quer nos planos elaborados para 2012 por parte dos canais generalistas emitidos em Portugal, quer ainda através dos canais codificados via cabo/fibra óptica. Aqui, a culinária e a gastronomia servem de tema a um conjunto de novos programas e canais de televisão que articulam comida com entretenimento, como é o caso do norte-americano Food Network, como o *Master Chef*, a “maior competição de culinária alguma vez realizada em Portugal”; *Já sei Cozinhar*, dirigido para crianças com menos de seis anos; *A Prova dos 3*, onde se propõe uma “viagem pela gastronomia regional” (RTP 1); *Entre Pratos* de Henrique Sá Pessoa (RTP 2); *Os Dias com Mafalda*, em que a autora/apresentadora “abre as portas da cozinha da sua casa” (SIC Notícias); *A Cozinha de Nigella* com Nigella Lawson; *Oliver Twist* de Jamie Oliver; ou *Chakall & Pulga*, que “vai percorrer o país, dando um toque de inovação a pratos tradicionais” (SIC Mulher)²¹.

Desta forma, podemos concluir que a população do país em geral, e da cidade em particular, a restauração, os gastrónomos, o município da cidade e o Turismo de Portugal são os protagonistas deste processo de valorização da gastronomia. Dada a natureza antropológica desta pesquisa, interessa-nos sobremaneira, além da classificação e mediatização descritas anteriormente, entender como os anfitriões se adaptam, reagem e fabricam novos conceitos em função, como acontece na maioria dos casos, da expectativa criada pela eventual e fortuita presença dos forasteiros na sua comunidade.

²⁰ Para o desenvolvimento deste projecto, a AHRESP constituiu uma equipa de trabalho composta por Fausto Airoidi (Chefe de Cozinha), Manuel Gonçalves da Silva (Gastrónomo e Jornalista) e Virgílio Gomes (Gastrónomo). Fonte: Turismo de Portugal, IP.

²¹ “Culinária ganha destaque na TV”, *Correio da Manhã* (2011), [on-line].

2.4. Forasteiros e Anfitriões: A Hospitalidade como Valor Cultural.

O turismo enquanto viagem, deslocação e período de lazer é parte integrante do quotidiano de uma pluralidade de anfitriões e respectivas comunidades, sendo interpretado e acolhido de acordo com as diferentes características e específicas condições geográficas, históricas e sociais. Sem dúvida, influenciados pela “imposição” e “confronto” entre turistas e indígenas quer a nível social, político e económico, os estudos antropológicos, condicionados por estes conceitos, analisaram, em diferentes fases, o impacto do turismo sobre as culturas locais; centraram a sua atenção no turismo como uma nova forma de imperialismo ou neo-colonialismo; interpretaram o mesmo no contexto do ritual como uma forma de peregrinação ou viagem sagrada; e recentemente a teorização antropológica abordou esta temática com uma “preocupação comum com a sociologia e os estudos culturais onde o turismo é tomado como sintoma da contemporaneidade (...) ou mesmo como destino da humanidade (...) por alargamento do *tourist gaze* a quase todas as performances quotidianas” (Cardeira da Silva, 2004: 8-9). Conforme refere Edward Bruner, para os antropólogos “*touristic culture, they felt, was simply a truncated version of a fuller, more authentic native culture located elsewhere*” (1996: 159). No entanto, tal como refere Maria Cardeira da Silva em *Outros Trópicos*:

Os processos turísticos envolvem necessariamente dois parceiros – designados (...) sobretudo a partir da obra coordenada por Valene Smith, por *hosts and guests*. Independentemente da discussão aliás já efectuada relativa a estas designações, o que é facto é que o turismo assenta inevitavelmente numa relação entre dois termos e que o princípio da alteridade está sempre presente, sendo mesmo um dos produtos da cultura mais sujeitos a mercadorização na indústria turística. Assim sendo, nenhuma outra disciplina estará tão vocacionada para analisar os processos decorrentes das relações interpessoais que se desenvolve à luz desse quadro, bem como os da construção de representações que os determinam (Cardeira da Silva, 2004: 10).

Naturalmente, muitos dos trabalhos desenvolvidos estabeleceram maioritariamente o alvo da sua pesquisa no impacto em vez da troca e reciprocidade. Assim, é essencial referir as pesquisas efectuadas sobre o conceito de hospitalidade e a relação entre anfitriões e visitantes no âmbito da antropologia do turismo, no cruzamento entre autores que vão desde o texto clássico de Simmel (1908), até Pitt-Rivers (1968), Herzfeld (1987), V. Smith (1989), O'Neill (1991), Aramberri (2001), Joseph e Kavoori (2001), Heuman (2005), McNaughton (2006) e Pérez (2009).

Em primeiro lugar, parece-nos importante referir o papel e presença do etnógrafo enquanto elemento participante no caso a que este trabalho em particular se refere.

Given that the moral boundary between insiders and outsiders seems to be formally similar at several quite distinct levels of social identity, ethnographers who study hospitality are necessarily forced to examine the assumptions that undergird their own presence in the host community. For while it may not always be clear that they are honoured guests, or what it would mean if they were, it is at least certain that they are guests. (Herzfeld, 1987: 76).

Em segundo lugar, as regras da hospitalidade, tão antigas quanto a humanidade, e presentes na escrita ocidental desde a *Odisseia* de Homero têm, de forma muito resumida, como objectivo principal eliminar a condição de “estranho hostil” (*hostile stranger*) que o forasteiro tem, dada a sua natureza, e englobá-lo, como convidado (*guest*) no seio da comunidade de acolhimento (Pitt-Rivers, 1968: 16). A hospitalidade pode interferir entre os diversos mas congruentes níveis de identidade social e cultural, sejam residentes, povoação, região, ilha, nação ou outro tipo de entidade, tal como aquele que tem sido identificado como a entidade geopolítica denominada como “o Mediterrâneo” (Herzfeld, 1987: 86).

Este objectivo parece contradizer um dos pilares mais antigos da organização social, segundo o qual cada comunidade deve possuir os seus próprios valores (*particular standards*), considerados intocáveis e sagrados, emanados dos deuses e transmitidos pela religião, em oposição aos costumes dos forasteiros, logo “fora” da comunidade. Contudo, esta reacção ao “estranho hostil” tem a sua antítese em exemplos célebres: de Zeus, o pai dos deuses na mitologia grega, simulando um ser humano, de Jesus como pedinte na Ceia de Emaús, onde apenas no momento de partilhar o pão revela a sua identidade, ou de Richard *The Lionheart* (Ricardo Coração de Leão) que regressa a casa disfarçado como peregrino da Terra Santa. O medo e perigo associados ao forasteiro (que pode ser um espião, um agente imobiliário, um recenseador ou um turista), tal como a sua santidade, advêm deste pertencer, à partida, a um mundo “extra-ordinário”. De forma a este perigo ser eliminado, o forasteiro deve ser, perseguido como se usa fazer com os “espíritos malignos, vampiros” e outras ameaças de um outro mundo, ou, pelo contrário, admitido na comunidade e apoiada a sua sociabilização (Pitt-Rivers, 1968: 20).

Assim, desde os alvares das diversas culturas mediterrânicas, “the law of hospitality is founded upon ambivalence. It imposes order through an appeal to the sacred, makes the

unknown knowable, and replaces conflict by reciprocal honour. It does not eliminate the conflict altogether but places it in abeyance and prohibits its expression” (Herzfeld, 1987: 25).

O forasteiro vindo de fora (*outside*) é visto como estranho ou desconhecido e, através dos designados códigos ou regras da hospitalidade, é avaliado de forma a poder ser aceite pela comunidade (*inside*). No caso de o forasteiro desconhecer os códigos e a cultura que estes reflectem, é muitas vezes necessário a presença de um membro da comunidade como “patrono” (*patron*). Este “aliado” permite que, através do entendimento antecipado destas convenções (linguísticas, sociais, jurídicas ou religiosas), o “estranho” possa ter o comportamento que o papel de “convidado” lhe atribui nesta relação com os anfitriões e assim ultrapassar o seu estatuto de estranho, ou seja “o estatuto de não ter estatuto nenhum”. Para o patrono, este aliado é de facto o “convidado ou cliente e por isso não precisa de nenhuma avaliação” (O’Neill, 1991: 69).

Os “códigos específicos da hospitalidade” podem aqui ser examinados, não apenas ao nível etnográfico local, mas também de acordo com a sua natureza regional e nacional (Herzfeld, 1987: 75), uma vez que exprimem ainda, de acordo com Pitt-Rivers, uma “lei natural e abstracta da hospitalidade”. Assim, além dos “ritos de incorporação” invocados por Pitt-Rivers a propósito da chegada de um estranho às tribos esquimós: “1 – O banquete/festa oferecido para celebrar a chegada do estranho; 2 – O desafio lançado para determinar o valor deste; 3 – As formas de luta ou combate que estimam esse valor, de acordo com a força do seu braço direito; 4 – A sua possível execução se este se demonstrar inferior; 5 – A conclusão pacífica, que geralmente se alcança, e que podemos suspeitar ter sido a finalidade desejada” (Pitt-Rivers, 1968 citado por O’Neill, 1991: 66). Assim, do mesmo modo:

hospitality does not only mark the host as a person of goodwill. It also indexes a set of mutually congruent social boundaries, each of which reproduces the moral implications of all the others. The ritual incorporation of the guest through toasting and feasting reproduces the assimilation of the stranger who might tell otherwise disreputable stories about the village, or who might take home negative images of the entire country (Herzfeld, 1987: 78).

No seguimento destas regras, o convidado viola a lei da hospitalidade se insultar ou hostilizar o seu anfitrião, se usurpar o papel do anfitrião e exigir ou aproveitar o que não é oferecido (se exagerar a postura de “estar em sua casa”) e se recusar e agradecer o que é oferecido, especialmente comida. Por outro lado, o anfitrião pode infringir a mesma lei se

insultar ou hostilizar o convidado, se não proteger o convidado e a sua honra, se não atender e oferecer “o melhor que tem” aos convidados e se não der precedência aos seus desejos e necessidades (Pitt-Rivers, 1968 citado por O’Neill, 1991: 72). Desta forma, o anfitrião e o convidado têm ambos limites territoriais bem definidos. O anfitrião só pode representar o seu papel no terreno sobre o qual ele exerce a sua autoridade, seja na sua casa, na sua vila, no seu castelo, no seu barco ou no seu restaurante. Não o pode fazer para lá desses limites. Por seu turno, o convidado não pode cumprir o seu papel num terreno onde tem direitos e responsabilidades, como seja na sua própria casa. Assim, o convidado antes de entrar no território do anfitrião deve deixar as suas armas e quaisquer outros símbolos de hostilidade e antagonismo “lá fora”, no exterior, e o anfitrião de modo cortês acompanha, à saída, o convidado até à porta, de modo a demonstrar a sua preocupação com o bem-estar deste até aos limites precisos do seu “domínio” onde o anfitrião abandona a sua função.

Em todo o caso, não devemos esquecer, tal como refere Michael Herzfeld, que:

“although the concept of hospitality can be equally misleading, and can suggest the host community’s happy acquiescence in the burden which industrialist, tourist, politician and ethnographer may impose upon it, its structurally unambiguous definition as the rendering of comfort to a visitor within one’s own territory leads, in some cases, to a diametrically opposed impression” (1987: 77).

A hospitalidade, considera este autor, exercida em qualquer área do mediterrâneo pode ser altruísta e ser oferecida com prazer genuíno. No entanto, ao nível das comitativas oficiais ou representações colectivas, onde as sensibilidades pessoais são substituídas por “símbolos estruturais”, esta relação adquire frequentemente a forma de uma subordinação do convidado perante o anfitrião. Daí que a atenção usada na expressão “como na sua própria casa!” (*As in your own house!*) esconda uma potencial ironia invertida. Portanto não é incomum o medo do estranho e o desejo de sociabilização darem, por vezes, lugar à re-afirmação da soberania doméstica, regional ou nacional, como refere Du Boulay (1974) citado por Herzfeld, de modo a controlar a todos os níveis esta “casa metafórica” e reactivar o nacionalismo como supremo “valor cultural” na convivência com os forasteiros.

Como conclusão, podemos assumir, tal como refere Brian O’Neill que “a problemática concreta das regras da hospitalidade tem o efeito de deslocar o filtro analítico do estudo do Outro exótico, lá fora, para a identificação mais holística de Nós mesmos, cá dentro”, que

simultaneamente pode funcionar “como fonte de informação sobre o capital cultural e simbólico dos anfitriões (O’Neill, 1991: 68 e 86) e facilitar o entendimento de como “cá dentro” os anfitriões, estabelecem a “troca” através das “leis da hospitalidade”. Ainda que a reciprocidade usualmente aqui não tenha lugar, fica claramente, se não implicitamente, estabelecido que na eventualidade do anfitrião visitar o forasteiro na sua comunidade de origem, a devida alternância dos seus papéis resultará no exercício dessa reciprocidade, de momento, suspensa ou adiada.

Neste ponto, parece-nos necessário interrogarmo-nos se o turismo moderno, de acordo com as diferentes tipologias, seja de massas, privado ou *back-packer*, alicerçado na aquisição de produtos e na troca monetária de diversos serviços (transporte, alojamento, refeições e diversão), pode ser estudado à luz das regras da hospitalidade e da perspectiva do modelo anfitrião e hóspede. Alguns autores argumentam que o paradigma *host and guest* não pode ser tido em conta na maior parte dos estudos sobre as interacções entre anfitriões e forasteiros no âmbito do turismo, a menos que o objecto de estudo tenha lugar entre membros de sociedades pré-industriais onde a troca comercial seja um conceito distante (Aramberri, 2001). Por outro lado, anfitriões e forasteiros tendem a dividir a responsabilidade de adaptar a comunicação entre eles, o que sugere a existência do elemento de *performance* que simula as tradicionais regras de hospitalidade (Heuman, 2005). De acordo com esta perspectiva, delineada com uma grande dose de humor, a produção e aquisição de produtos, a acumulação de capital, tal como o trabalho remunerado, dificilmente podem ser englobados nas regras da hospitalidade. Quanto muito estaremos simplesmente em presença de aptidão e cortesia profissional.

Nothing to be ashamed of, the hosts are just taking care of business in the same way as any enterprising business owner would. The point, however, is that the nonmaterial reciprocity of the old covenant is gone (...) the hosts are no longer hosts, just providers of services, while the guests are no longer guests, just costumers (Aramberri, 2001: 746).

Em suma, no contexto deste trabalho, consideramos importante tentar entender de que forma as regras da hospitalidade se reflectem, dado o seu valor simbólico, nas ementas do prato “Iscas com/sem Elas”, assim como no acolhimento por parte da restauração da cidade e, simultaneamente, aferir se as mesmas regras de hospitalidade se aplicam quando a relação entre anfitrião e hóspede, no contexto da oferta e procura turística, é mediada por uma transacção eminentemente comercial.

3. A LISBOA DO SÉCULO XIX À ACTUALIDADE

De modo a entender a envolvimento geográfica e social, onde as *iscas* alcançaram a sua reputação, pretendemos, neste capítulo, abordar de forma muito abreviada, e em primeiro lugar, a vivência gastronómica dentro e fora das malhas da cidade de Lisboa. A partir da proliferação dos passeios pelas hortas e das casas de comes-e-bebes pela cidade, no século XIX até aos dias de hoje, a natureza do espaço público dos lugares ou casas de comida é tão importante, na sua relação com a população, como são os alimentos aí confeccionados. Em segundo lugar, a matança do porco e o simbolismo do fígado afiguram-se-nos como matrizes, quer da confecção das próprias *iscas*, quer da relação de atracção/repulsa que se estabelece com o consumo desta víscera. No terceiro ponto deste capítulo, os matadouros, os mercados e as *casas das iscas* concorrem para um melhor entendimento do nosso primeiro ponto e complemento do segundo, tendo em conta o ambiente urbano onde se processa a matança, a venda e o seu consumo. No espaço dedicado às novas casas de comida, entendemos necessário apresentar de forma sintética as mudanças que condicionaram a produção gastronómica, bem como as novas apostas na recuperação da gastronomia local da cidade de Lisboa. No ponto seguinte, apresentamos uma abordagem ao receituário deste prato, devidamente complementado num dos anexos deste trabalho. Para finalizar este capítulo, e como testemunho da popularidade deste prato, fazemos referência à presença das *iscas* na composição de uma peça de teatro/revista em sua homenagem, na prosa de Eça de Queiroz, onde abundam as referências culinárias, e nas letras de fados que diversos artistas vieram apresentar ao longo do século XX, em que as *iscas* estão presentes.

3.1. Dentro e Fora das Malhas da Cidade

O terramoto que assolou Lisboa na manhã do dia 1 de Novembro de 1755 destruiu ou tornou inabitável grande parte do seu centro histórico. Em poucas horas a cidade medieval²², que congregava o Palácio Real, o Teatro da Ópera, o Santo Ofício, a Casa da Relação, o

²² As expressões “centro histórico” e “cidade medieval” são usadas no contexto turístico para designar a área da cidade de Lisboa compreendida entre os Restauradores e a Praça do Comércio (sentido Norte-Sul) e entre o Castelo (e a Sé Catedral) até à encosta do Bairro Alto (sentido Este-Oeste).

Hospital de Todos os Santos, o Castelo de S. Jorge, os estaleiros navais da Ribeira das Naus e as casas comerciais concentradas na parte baixa da cidade, desapareceu sob “a ira de Deus”, o dilúvio do maremoto que se seguiu e o fogo que rapidamente consumiu as habitações construídas em madeira e adobe. “A parte da cidade mais sacrificada era também a mais densamente habitada, na baixa central, na encosta ocidental do Castelo e na zona oriental do Bairro Alto” (França, 2005: 35).

Após a rápida e enérgica intervenção do ministro Marquês de Pombal e do engenheiro-mor do reino Manuel da Maia, foi posto em prática o projecto de reconstrução de Eugénio dos Santos e de Carlos Mardel. A nova Baixa Pombalina não só estabeleceu a rede urbana em quadrícula que viria a tornar-se num dos símbolos da Lisboa oitocentista, como também contribuiu de forma decisiva para o estabelecimento dos novos eixos de comunicação que viriam a definir o traçado, orientação e expansão da cidade durante os séculos XIX e XX.

As mudanças e costumes da alimentação de Lisboa surgiram depois do grande cataclismo como consequência da morte de uma significativa parte da população e da destruição física dos tradicionais lugares de abastecimento e frequência: mercados centrais, pequenos mercados, lojas, tabernas, casas de pasto, etc. (Saramago, 2004: 135).

Os visitantes estrangeiros que a partir do século XVIII passaram a incluir Lisboa no itinerário do *Grand Tour*²³, devido em especial à atracção turística do casco antigo, da reconstrução pombalina na baixa e da proximidade com a vila de Sintra, referem muitas vezes “os muros altos das quintas, conventos e palácios, escondendo hortas, jardins e os próprios edifícios, a lama invernosa e a poeira estival, mesmo das artérias mais urbanas, os dejectos atirados para as ruas segundo o popular e ameaçador ‘água-vai’ e os milhares de cães uivando nas noites de outro modo silenciosas e escuras” (Silva, 1994: 41). Esta paisagem urbana sofreu uma vagarosa mas progressiva transformação em especial nos seus hábitos e usos, a partir de meados do século XIX.

A partir da lenta implementação dos valores de convivencialidade burguesa, (...) a cidade adquiriu um ‘romântico movimento’ urbano. Imediatamente a cidade libertava-se do seu pesado carácter clerical através da extinção das ordens religiosas e, embora os edifícios conventuais e muitas das suas cercas permanecessem, o facto de se tornarem tribunais e escolas, asilos,

²³ O *Grand Tour* era o nome dado a uma tradicional viagem pela Europa, feita principalmente por jovens ingleses de classe-média alta. Este hábito floresceu a partir do século XVII até o surgimento do tráfego ferroviário em grande escala, em meados do séc. XIX, e estava quase sempre associado a um determinado itinerário (Londres, Paris, Alpes, Sul de França e Itália) e ao ritual de passagem após estes jovens terem terminado os seus estudos académicos. Esta tradição ainda se manteve até à primeira década do séc. XX depois de as viagens de comboio e navio a vapor terem facilitado a circulação destes “primeiros turistas”.

quartéis ou sedes da nova burocracia reduzia drasticamente o silêncio e o isolamento que antes os rodeavam, integrando-os em recentes exigências civilizacionais em que a vida terrena e o ritmo da materialidade passavam a dar o tom. (Silva: 1994; 42).

Outro factor de mudança que nos interessa particularmente pela especificidade da sua natureza é o grande crescimento demográfico de Lisboa neste período. Se em 1845 a população da cidade contava com 182 mil almas, em 1878 o censo oficial da população indicava 227 mil residentes, e em 1900, Lisboa contava com 356 mil habitantes (França, 2005: 63 e 114-116).

Em finais do século XIX, Lisboa assistiu a um repovoamento acelerado dos seus espaços vazios, das suas casas velhas, becos e pátios, por parte de elementos oriundos do norte, centro e sul do país. Estas vagas migratórias que aqui se foram fixando imprimiram uma nova fisionomia cultural, não só aos bairros mais antigos que foram sendo ocupados – muitos deles já em estado de degradação arquitectónica e urbanística – como sobretudo através do espectáculo quotidiano que as múltiplas e diversificadas actividades imprimiam à urbe, alimentando-a, vestindo-a, limpando-a, enfim, animando o movimento das suas praças e das suas ruas de dia e de noite. (Cordeiro, 2001: 12).

Para este crescimento populacional em muito concorreu um crescente fluxo de migração originária em especial das Beiras, Minho e Galiza, tendo tido estes últimos um papel particular muito importante no incremento da restauração na cidade de Lisboa.

A presença galega consolidouse em Lisboa a partir do terremoto de 1755, pela inxente necessidade de man de obra para a reconstrución da cidade. Os galegos eran traballadores cualificados e moitos deles achegaron solucións arquitectónicas propias, procedentes da construción tradicional galega; de feito, en Lisboa segue construíndose co 'tabique á galega' (...) As migracións a Portugal foron cuantitativamente das máis numerosas das que saíron de Galiza, e deixaron unha pegada moi fonda (...) ‘cando un raña un pouco na sociedade de Lisboa, é difícil moverse por ela sen atopar un galego’. No século XVIII, por exemplo había máis de corenta mil galegos na cidade.²⁴ (Xan Leira, 2007 citado por Marcos Pérez: 2009).

Assim, a capital de um império, em lenta mas progressiva desintegração, passou a combinar o seu desenvolvimento urbano e ambiente cosmopolita (uma das suas singulares características desde o século XV), com a presença de um crescente fluxo de gentes cujas origens rurais vão marcar intensamente a geografia humana da cidade até meados do século XX. “Se bem que no século XVIII já se encontre notícia de casas de comes-e-bebes, tascas e tabernas, é no século XIX que elas vão proliferar por Lisboa, abertas a freguesias diversas, e com funções que iam muito para lá da simples tarefa de mastigação” (Vieira, 1993: 57).

²⁴ Segundo a Chancelaria dos Negócios Estrangeiros citada por Alfredo Saramago “em finais do século XVIII já eram 60.000” os galegos que habitavam a cidade de Lisboa (2004: 148).

A população de gentes do mar, pequenos comércio e artesanias aprendeu a coabitar com um operariado de intensas raízes campesinas, que se foi sobrepondo em pequenos fogos (...) abertos para inesperadas hortas ou pátios de convivencialidade fadista. Paralelamente, desde 1880 e em movimento cada vez mais acelerado, iam surgindo, nas franjas de todos os bairros urbanos periféricos, as “vilas operárias” que, nas suas primeiras concretizações se fechavam sobre a rua, inventando, em espaços assim protegidos, quotidianos eivados de nostalgias e práticas ruralistas (Silva, 1994: 62-63).

Estes novos lisboetas que vão ser os principais responsáveis pelo crescimento dos novos bairros dentro e pelos limites da cidade²⁵ (Alcântara, Campolide, Campo de Ourique, e Marvila), vão assegurar as necessidades de trabalho braçal com que a capital do reino então se debatia, e como é óbvio vão trazer na sua bagagem as tradições, as histórias, o sotaque e os hábitos alimentares das diferentes regiões de onde partiram. Em especial, a “cozinha de origem galega desenvolvida e recriada em Lisboa, enriquecida com os bons produtos da terra, adaptada aos gostos de uma população feita de vivências, particularmente e sobretudo de gostinhos fortes e avinagrados” (Consigliari, 1995: 13). A partir de 1900, como refere Alfredo Saramago:

Modificaram-se, novamente, as regras de alimentação dos lisboetas. O liberalismo e a queda do Antigo Regime, a Regeneração²⁶ de 1851, a tímida revolução industrial do último quartel do século XIX, tiveram influência na mudança da alimentação da população de Lisboa (Saramago, 2004: 135).

A partir de meados do século XIX e até à terceira década do século XX, esta cozinha de origem galega combinou-se com a cozinha a que Esculápio chamou de “feira-retiro” que representava a culinária do termo de Lisboa, onde, segundo este autor, predominavam o pão, o vinho, os doces regionais, a fruta fresca e as ervas aromáticas, ao mesmo tempo que se interligava com a cozinha de beira-rio, com as suas caldeiradas, peixe frito e sardinhas, então maioritariamente fritas. Estas diferentes vertentes confluíram a partir da convivência cosmopolita da cidade, e da dualidade entre o campo e a cidade, na variedade e riqueza

²⁵ De forma a clarificar a distinção entre “dentro” e “fora” dos limites da cidade de Lisboa tivemos em conta a *Estrada da Circunvalação* (1ª Circular), tal como é referida por José-Augusto França (2005: 6). Esta via e eixo de comunicação, em funcionamento desde 1852, tendo em conta a toponímia actual, era constituída a partir da Rua Maria Pia (desde Alcântara) e da Rua do Arco do Carvalhão, Alto do Carvalhão, Avenida Marquês da Fronteira, Avenida Duque de Ávila, Avenida Morais Soares e Avenida D. Afonso III até Santos-o-Novo.

²⁶ **Regeneração:** golpe de estado liderado pelo marechal-duque de Saldanha, seguido de um movimento político e social, que pretendeu conciliar as diversas facções do Liberalismo e harmonizar os interesses da alta burguesia com as camadas rurais e da pequena e média burguesias. Nesse sentido, procedeu-se à revisão da Carta Constitucional, que alargava o sufrágio e estabelecia eleições directas para a Câmara dos Deputados, de forma a tentar assegurar o rotativismo partidário e simultaneamente promover uma série de reformas económicas. Fonte: <http://noseahistoria.wordpress.com/2011/05/19/a-regeneracao-1851-1910-2/>.

gastronómica dos petiscos de Lisboa. Estas iguarias são, de acordo com José Quitério, resultantes de “uma deslumbrante Cozinha Regional, criação tutelar do nosso génio colectivo (...) Um sem número de pratos característicos, variáveis de região, com particularidades de quase cada terra, de que são os seus *ex-libris* mais apetecidos” (1997: 15-16) e dos mais demandados pelos visitantes nacionais e estrangeiros.

3.2. Lá Fora: “Vamos às Hortas!”

Uma vez que a cidade de Lisboa, tal como o país em geral, assistiu aos efeitos da Revolução Industrial de modo lento e comedido, as características provincianas decorrentes das migrações com origem nas zonas rurais do país, anteriormente referidas, ocuparam o seu lugar, na vivência quotidiana da cidade, lado a lado com o luxo selecto e ostensivo de uma aristocracia em “plano inclinado”, com uma burguesia ténue e incipiente e com a nova classe de funcionários. Estes novos funcionários, bancários, amanuenses, transitários, lojistas, escrivães, jornalistas e artistas, que, não pertencendo à burguesia, dado o seu enquadramento sócio-laboral, usufruíam de pequenos salários e da regalia de um dia de descanso para curtos gastos. Estes empregados eram “gente com salário mas sem fortuna, [que] também comiam com frequência fora de casa mas comiam em casas de pasto, baiucas, armazéns de bebidas, em tabernas, botequins e hospedarias” (Saramago, 2004: 199). Estes assalariados em conjunto com toureiros, fadistas e outros boémios, que “independentemente da sua origem social mantêm uma convivência aberta entre si, onde as distinções superorgânicas de ‘significados-valores-normas’ aparecem socialmente minimizados” (Pais, 1985: 44), preenchiam os domingos bucólicos com passeios gastronómicos fora de portas a caminho das hortas e das quintas “onde se erguiam barracas de comes e bebes, (...) gozando a fartura do peixe frito com salada de alface, e o emborcar de copázios de tinto carrascão, para, depois, na calma das sextas, sentir, na sensibilidade vulnerável, o repicar das violas e o entoar plangente das vozes comovidas e avinhadas” (Viana e Carrera, 1998: 17). O *Passeio às Hortas* tornou-se, no decurso do século XIX, num dos mais populares e apetecidos divertimentos dos lisboetas. O ciclo anual desta “grande romagem” aos arredores da cidade iniciava-se na segunda-feira da Pascoela (AAVV, 1979), quando, no calendário litúrgico, se encerra de facto a quadra pascal.

‘Vinhos e Petiscos’ era a tabuleta dos retiros populares extramuros. Casas de Pasto a dos estabelecimentos que na cidade faziam as comidas populares. As casas de pasto populares ainda hoje são quase sempre de honrados trabalhadores da Galiza (...) Ora a verdade é que nos galegos comia-se bem e comia-se barato. Era o galego que dava ao alfacinha, por pouco dinheiro, o bacalhau cozido e a meia desfeita, a saborosa dobrada, a riquíssima feijoadada, o chispe com ervas, a mão de vaca, o grão com espinafres, as canoas de pescada e pescada cozida, o caldinho brinde ao freguês quando fechava o repasto. Em casas de pasto de categoria superior arranjava-se o pato com arroz, a meia assada, a linguiça frita, o arroz à valenciana, o coelho com arroz. Se o alfacinha queria leitão assado, lulas de caldeirada, sardinhas assadas com pimentos ou coelho à caçadora ia às feiras; pastéis de bacalhau, ia aos carvoeiros; carapaus fritos, às tabernas; peixe frito e salada, às hortas; caldeiradas à outra banda; iscas, às casas próprias. Esperava a fava-rica às mulheres de manhã e o ‘iérre, iérre mexilhão’ aos pescadores, à noite (Sampaio, 2000: 179-188).

De acordo com Albino Forjaz de Sampaio (1884-1949), a gastronomia alfacinha desenhava assim a sua teia de intercessões, intramuros e extramuros, combinando as suas múltiplas influências, da sua singular geografia humana, de forma a concorrerem no seu todo para criar um sem número de pratos cada qual calibrado para as diferentes bolsas e bocas. Tal como referem António Viana e Ceferino Carrera, no livro “Comeres de Lisboa: Um Roteiro Gastronómico”:

Os almoços e jantares não substituíam ao longo do dia, o vício da petisqueira. Nos intervalos dos *quefazer*es, numa pausa para nova actividade profissional, vá de se procurar um balcão ou uma mesa onde acalmar aquele insistente roedor que todos temos no estômago, com um rissol e um pastel de bacalhau, fritos quase à nossa vista, ovos verdes, ou uma pratada de iscas (...) os pipis ou as ervilhas com ovos escalfados ou os peixinhos da horta (Viana e Carrera, 1998: 17).

O *Perna de Pau*, na estrada de Sacavém ao Areeiro; o *José dos Pacatos*, na Estrada de Sacavém, 193; o *Faustino*, em Cabo Ruivo, na Rua do Vale Formoso de Baixo; o *Ferro de Engomar*, na Estrada de Benfica, 153; o *Quebra-Bilhas*, no Campo Grande, o *Retiro do Guerra*, em Cabo Ruivo; o *Retiro da Montanha*, na Azinhaga da Fonte do Louro; o *Retiro da Rabicha*, em Campolide, junto ao arco maior do Aqueduto das Águas Livres; o *Arte Nova*, na Estrada de Palhavã, ou o *Manuel dos Passarinhos*, na Calçada do Poço dos Mouros, foram alguns dos retiros ou hortas mas afamados entre a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas do século XX (Sampaio, 2000) (ver Anexo G). Todos eles estabelecidos em pequenas quintas onde se podia gozar o repasto, nos dias soalheiros, à sombra da parreira e “onde se comia, bebia, cantava e jogava o chinquilho em mangas de camisa (...) se ouvia o chiar da nora e se podia, antes ou depois da refeição, ir dar um salutar passeio pelos regos das couves e outras hortaliças, ou ver o boizinho que fazia andar os alcatruzes e visitar os

estábulo e as barracas dos trabalhadores” (Esculápio, 1995: 37), participar nas “modinhas e danças de pendor lascivo” (AAVV, 1979) ou então passar pelas brasas sob a frescura apaziguadora da vegetação de forma a serenar os efeitos prandiais e étlicos do “banquete” antes da retirada citadina ao lusco-fusco sob o contínuo marulhar do arvoredo e a sombra tranquila dos antigos muros das azinhagas.

Esta periódica fuga da cidade para o campo era também o reflexo e reprodução dos hábitos da própria família real e respectivo séquito e das suas estadias fora da capital, em especial na vila de Sintra. Esta nostalgia bucólica, que inúmeros quadros e aguarelas de José Malhoa ou Roque Gameiro, entre outros, trataram de fixar, foi-se desvanecendo com as primeiras décadas do século XX. Não em termos psicológicos, uma vez que ela continua a existir hoje em dia com diferentes graus de requinte e dimensão, mas em termos físicos. O crescimento urbano da cidade, com o conseqüente desaparecimento destas “áreas verdes” com produções agrícolas agregadas a quintarolas de média ou pequena dimensão, afastou o campo da cidade. Actualmente, inúmeras azinhagas, estradas, travessas ou calçadas mantêm a toponímia que nos remete para esse espaço de convivência rural. Contudo, as novas vivências citadinas com outras atracções e distrações remetem estas “romarias” para o âmbito esporádico da raridade até que, a partir da década de 30 do século XX, eram escassos os retiros sobreviventes ou de portas abertas com a regularidade de outras épocas.

3.3. Cá Dentro: As Casas de Comida de Portas Abertas

Se durante o período referido no capítulo anterior, entre meados do século XIX e a terceira década do século XX, “Vinhos e Petiscos era a tabuleta dos retiros populares extramuros” (Sampaio, 2000: 179), as diferentes *Casas de Comida*²⁷ e os *Lugares de Frigideiro* indicavam os locais dentro da cidade onde se podia petiscar, isto é, comer uma refeição e beber um caneco de vinho sentado a uma mesa ou de pé ao balcão. Estes estabelecimentos podiam ser fixos ou ambulantes, e a comunidade galega teve um papel determinante na sua proliferação.

²⁷ Neste capítulo optamos por usar a designação *Casas de Comida*, onde incluímos as Casas de Pasto, as Carvoarias, as Tabernas, os Botequins e as Casas das Iscas, de acordo com a referência citada de Albino Forjaz de Sampaio e com o artigo de Luís Chaves (1966: 349-351).

A sua acção foi importante na história da alimentação da cidade, tão importante que essa acção chegou aos nossos dias transmitindo usos que se transformaram em emblema da cidade como, por exemplo, as populares ‘iscas com elas’. Era gente forte, muito robusta, preparada para trabalhos pesados, que tinham como característica principal serem muito económicos (...). Os galegos em Lisboa eram vendedores de água, moços de frete de corda ao ombro, moços de lojas e armazéns, criados de hospedarias e casas particulares, cocheiros, trintanários²⁸, varredores de ruas e empregados das tabernas e casas de pasto (Saramago, 2004: 146-147).

No século XIX e inícios do século XX, estas *Casas de Comida*, tal como acontecia com as *Casas das Iscas* dedicadas exclusivamente à confecção de *Isclas com ou sem Elas*, mais não eram, na maior parte dos casos, que tugúrios mal iluminados, onde o alto balcão rematado pelo tampo em madeira ou mármore resguardava as pipas do tinto carrascão, do palhete e do branco. Onde, todavia, se respirava o aconchego que o conforto das coisas familiares despertava na freguesia habitual. A frequente ausência de janelas para a rua era na maior parte das vezes compensada pelas portas abertas para o exterior. A luz, a temperatura, os odores e os fregueses entravam e saíam do mesmo modo. Nestas tabernas, “onde as iscas vieram destronar a chanfana, tão decantada no século XVIII por Tolentino e pelo Lobo da Madragoa²⁹” (Pimentel, 1904: 58), a fronteira entre o “lá fora” e o “cá dentro” dissolvía-se entre conversas, cantorias e o gorjeio dos canários, papagaios, tentilhões ou corvos engaiolados, já que muitas tinham um ou vários destes pequenos cantores como mascote e instrumento encantatório. A destreza e habilidade canora dos bicharocos, tal como ainda hoje acontece, funcionavam amiúde como chamariz e fonte de conversação, em especial os corvos, ou *vicentes*, como refere Luís Chaves (1969), Pedro Prista no artigo *Quem é o Corvo?* (1992) ou o escritor Cardoso Pires no seu guia da cidade, *Lisboa: Livro de Bordo*.

Irónicos e sabedores, os corvos lisboetas eram figuras dotadas de sentido de vizinhança e de instinto popular. Andaram séculos pelas tascas, as tascas foram a escola onde aprenderam os homens e o dia-a-dia local. Na verdade, era lá que, ao correr do vinho, o sentimento tanto enobrecia para o fado como azedava para o mau perder, era lá que os ditos e as histórias tinham o sabor travesso que marcava o território cultural, e tudo isto somado valia de muita ilustração para um corvo cidadão. Vicente, assim é que a gente lhes chamava. (Pires, 1997: 30).

²⁸ **Trintanário:** (do francês antigo *trantaner*) criado que entregava recados e ia sentado na dianteira ao lado do cocheiro, na boleia da carruagem, e que abria a portinhola para que os passageiros pudessem entrar e sair.

²⁹ Nicolau Tolentino de Almeida (1741-1811). Foi autor de sonetos, odes, cartas e sátiras, que foram publicados em 1801, no volume *Obras Poéticas*. O *Lobo da Madragoa*, de seu nome António Lobo de Carvalho (circa 1730-1787), foi poeta satírico. Nasceu em Guimarães, viveu no Porto e em Lisboa. Uma boa parte das suas poesias foi editada em 1852, com o título de *Poesias Joviales e Satyricas*. Ver Anexo E.

Mal se descia os degraus destas “*tabernórias* tão negras por fora como soturnas por dentro” (Pais, 1985: 55), dava-se conta do chão pavimentado polvilhado de serradura, das longas mesas encardidas e dos bancos corridos ao longo das mesmas. Este espaço, que funcionava como imitação grosseira e desgastada das adegas e lojas rurais onde outrora se imolava o porco, se filtrava o azeite e se atiçavam as brasas para assar as generosas postas de bacalhau e as batatas com casca esmurradas com carinho, aglomerava os clientes numa recriação da antiga comunidade, que por força da vida era indispensável à sobrevivência do mundo rural numa urbe cosmopolita.

A ementa, consoante as especialidades da casa, oferecia uma variedade de petiscos, que, dada a natureza da sua confecção e apresentação ao cliente se conservavam por largos dias sem se deteriorarem ou perderem o seu sabor e a sua graça. O *peixe frito*, as *sardinhas assadas*, as *pataniscas*, os *peixinhos da horta*, o *bacalhau frito*, o *caldo verde*, a *linguiça frita*, a *fava rica*, os *pastéis de bacalhau*, os *ovos cozidos*, as *azeitonas* novas ou curtidas, a *salada de polvo* ou *de grão com bacalhau (meia-desfeita)*, as *iscas* (com elas ou sem elas, quentes ou frias), e o bom vinho da Moita ou do Samouco, do Cartaxo, de Torres, de Mariniais ou de Bucelas, faziam as delícias, não só dos que tinham pouco tempo e dinheiro para as volúpias da degustação gastronómica, como também dos clientes que procuravam os valores tradicionais da autenticidade na refeição, em vez da crescente internacionalização disseminada pelos novos botequins, cafés e restaurantes instalados no centro da cidade. Esta conjuntura gastronómica e social condicionou uma nova realidade urbana que, em Lisboa, se mantém até aos dias de hoje.

Os restaurantes multiplicaram-se em duas direcções e funções distintas: uns, constituíram-se como lugares gastronómicos, templos da (suposta) boa comida, lugares de distinção para onde se dirigiu o novo status da gastronomia. Aos outros, mais modestos, ia-se por prazer e convivialidade mas a sua principal função era alimentar quotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de comer em casa (Saramago, 2004: 227).

Assim, devemos sublinhar, estas *Casas de Comida* funcionavam muitas vezes como uma apropriação da ruralidade sobre o espaço urbano e daí o esboroamento da divisão entre o espaço público – a rua – e o espaço privado – espaço de comer. A convergência de emigração com diversas procedências na cidade de Lisboa propiciou o grande número e variedade destes lugares de comer, onde a sociabilidade entre fregueses de diferentes origens sociais e laborais

tinha um papel tão predominante quanto a degustação comensal. Esta confluência, sem dúvida que apadrinhou tanto a criação da semiótica visual pública da cidade como a formação de uma diferenciação linguística muito específica. Referimo-nos, por exemplo, aos panos brancos estendidos à porta dos açougues (talhos), sinónimo da chegada de carne fresca, aos ramos de louro pendurados na entrada das tabernas como sinal da existência de bom vinho novo, ou aos *aventaís de madeira* que mais não eram, as meias portas dos prostíbulos onde as prostitutas se debruçavam para se mostrarem. Por outro lado, como refere José Machado Pais:

A Lisboa boémia é, num primeiro momento tão pouco íntima com a Lisboa convencional que os segmentos da população a uma e a outra respeitante arrastam consigo um processo de *diferenciação linguística*. Não é por acaso que a *gíria* e o *calão* aparecem originária e historicamente entre grupos marginalizados de toda a espécie” (Pais, 1985: 43).

Neste contexto particular, arriscamos atribuir à própria designação *Iscas com/sem Elas* (tal como acontece, e curiosamente estamos a falar da mesma cidade, com a *Ginja com/sem Elas*) a possibilidade desta mesma origem boémia, porventura com conotações concupiscentes³⁰. Essa atmosfera é recordada por José Rodrigues Miguéis na obra *Espelho Polidrico*.

A A.P.H.R. tinha sede no segundo andar daquele prédio das Portas de Santo Antão que faz frente, simultaneamente, ao Palácio dos Almadas ou da Independência, ao Largo do Regedor e ao Teatro Nacional. Com o seu curioso revestimento de azulejos, as madeiras exóticas da escada, a famosa Ginjinha e, ao seu tempo, a Casa das Iscas, ambas instaladas nos baixos, o edifício seiscentista pela certa, tinha uma atmosfera decadente e boémia, estritamente lisboeta, impregnada dos aromas das iscas e do álcool que os clientes da Ginjinha cuspinhavam no chão e no passeio, juntamente com os caroços dos frutos (Miguéis, 1972: 86).

Os *Lugares de Frigideiro* eram na maior parte dos casos barracas, muito populares entre a população mais carenciada de Lisboa desde finais do século XVIII, onde os cuidados de higiene escasseavam e onde constantemente se cozinhava fritadas de peixe e se assavam as saborosas sardinhas.

Eis aí o que se chama um *lugar de frigideiro*. São uns poisos ambulantes, que em todos os sítios de Lisboa se encontram, nas ruas, nos largos, às portas, e mais que tudo às das tabernas. Todo o

³⁰ **Ginja** ou **Ginjinha** é um licor digestivo obtido a partir da maceração da ginja (*Prunus cerasus*), similar à cereja, muito popular em Lisboa, na região do Oeste e no Algarve. É costume servir esta bebida com uma fruta curtida no fundo do copo, popularmente denominado *com elas*, ou, quando pura, *sem elas*. Em Lisboa, os estabelecimentos mais antigos e mais famosos que ainda hoje vendem a sua própria produção são a **Ginjinha Espinheira** no Largo de São Domingos, fundada em 1840 pelo galego Francisco Espinheira, e a **Ginjinha Sem Rival** na Rua das Portas de Santo Antão, fundada no século XIX, ambas muito perto da *Magina*, uma das mais famosas *Casas de Iscas* da cidade. Fonte Wikipédia.

dia, principalmente à hora das refeições, ali se estão frigindo e assando sardinhas, pescadas e outros peixes ordinários. Estes *lugares* são de muita utilidade para o povo, que neles acha preparados almoço, jantar e ceia, por pouco dinheiro. Cada qual leva consigo o pão, compra cinco ou seis sardinhas fritas ou assadas, come ali mesmo e fica satisfeito”. (Carrère citado por Castilho, 1893: 203)³¹.

Estes poisos móveis encontravam-se por toda a cidade com especial incidência, mercê da sua ementa maioritariamente piscícola, à beira-rio, como é o caso do Cais do Sodré, encruzilhada da circulação fluvial, terrestre e ferroviária desde o final do século XIX (1895). Estes locais serviam comida essencialmente aos lisboetas de menores posses, assim como aos “forasteiros nacionais e estrangeiros menos abonados” (Câncio, 1958: 313). A partir das primeiras décadas do século XX esta actividade comercial passou a necessitar de autorização camarária, de modo a se controlar minimamente as condições de higiene e salubridade não só dos alimentos como dos pontos da cidade onde estes vendedores se instalavam. O fumo, o ruído, a agitação e os cheiros por vezes nauseabundos concorreram tanto para o efeito de atracção dos clientes como para uma progressiva repulsa por parte da restante população e poder municipal. O célebre e conceituado fotógrafo Joshua Benoliel (1873-1932) deixou-nos alguns testemunhos visuais desta actividade em plena transição do século XIX para o século XX, antes do seu quase total desaparecimento (ver Anexo G).

Tal como refere Joaquim Pais de Brito, estamos perante uma paisagem humana que é também uma paisagem urbana, com as portas abertas dos espaços de serventia pública onde prevalece a fragrância da comida que é um dos elementos mais singulares para a caracterização de uma cidade e de uma cultura.

3.4. As Iscas Com ou Sem Elas: Vida Urbana e a História de um Prato

3.4.1. A Matança do Porco e o Significado Simbólico e Fisiológico do Fígado

Estamos no Minho, no apogeu do inverno. E faz frio. A natureza parece imobilizar-se para deixar passar o gelo. As temperaturas baixas e o tempo seco definem o calendário da

³¹ O escritor e olisipógrafo Júlio Castilho (1840-1919) cita o “autor anónimo do livro *Voyage en Portugal et Particulièrement à Lisbonne en 1796*”. De facto, trata-se de Joseph-Barthélemy-François Carrère (1740-1802), cujo livro conheceu edição portuguesa em 1989 pela Biblioteca Nacional.

matança. Sem insectos nem parasitas que possam contaminar o processo de conservação. O manto cinzento do céu esconde o sol e a manhã fria revela uma espessa camada de geada que envolve as verduras das hortas e que teima a demorar-se na soleira das portas. O Almanaque *Borda D'Água* sugere, para esta época:

Resguardar as plantas do gelo. Arrotear terras e mato para as sementeiras da Primavera. No **Crescente**, continuar as covas e a estrumagem. As sementeiras de trigo e centeio continuam se não houver geadas, bem como a da cebola, couves, beterraba, nabiça, pimentos, tomate e salsa. Em sítios abrigados pode-se ainda semear agrião, espinafre, alfaces, fava e ervilha. Plantar ainda macieiras e pereiras. Cortar madeiras, no **Minguante**. Continuar a poda das vinhas e mergulhia das vides. Fim da apanha da azeitona e limpeza dos lagares (...) abrigue o gado do frio e chuva, e acarinho-o (Cadete, 2009: 14).

O despertar madrugador fica marcado pelo estalar dos cepos e tarolos de carvalho ou pinheiro envelhecidos na lareira, pelos odores arrancados à lenha durante a sua combustão, pelo bafo quente dos homens e mulheres que fazem ranger o soalho com os seus passos comidos, enquanto bebericam um copito de aguardente ou dois goles de cevada, e pelo som das lâminas a serem afiadas na pedra de amolar. Não se come antes do sacrifício, em respeito pelo jejum a que o animal foi forçado e pela natureza eminentemente simbólica e litúrgica do ritual que irá ter lugar.

O animal é amarrado (patas e focinho) e levado até ao estrado, previamente limpo, do carro de bois onde três ou quatro latagões imobilizam o animal, que se debate enérgica e furiosamente. Os vagidos ensurdecadores do animal transformam o gelo em fogo, e a madrugada em pleno dia. O matador introduz o longo facalhão abaixo do pescoço do suíno directamente até ao coração. O sangue jorra para um alguidar com sal e vinagre, amparado pela mulher que mais tarde irá preparar os *farinhatos*³² que acompanharão a *rojoada*³³ em substituição das batatas. Com tocos de palha em fogo ou um maçarico queima-se a penugem do bicho, cujo coirato é depois raspado com a superfície interior de um pedaço de cortiça, ou uma espátula e água quente. O animal é então transportado até à adega onde é içado numa das traves que sustentam a cobertura até ficar dependurado para ser aberto e desmanchado. “Para

³² *Farinhato*, *beloura*, *bolacho*, *pilouco* ou *bica* é um pão de forma cilíndrica, feito com farinhas de trigo, milho e/ou centeio amassadas com sangue de porco e temperadas com cominhos e alho, que depois de levedado é cortado em fatias e frito em gordura para acompanhar os *Rojões à Moda do Minho*.

³³ *Rojoada* ou *Rojões* é um prato confeccionado por altura da matança do porco, composto por pedaços de carne de porco, *tripa enfarinhada*, *verde* (sangue cozido) e fígado, fritos, acompanhados por *farinhatos* cortados às rodelas e fritos em banha ou na gordura dos rojões e grelos cozidos.

o livrarem de maus-olhados, usava-se, aldemenos no Minho, colocarem-lhe cabeças de alhos entre as unhas, ramo de salsa na boca e um grande ramo de loureiro no vazio do ventre” (Quitério, 1987: 149)³⁴. A carcaça do bicho fica aberta até ao dia seguinte para a carne secar antes de ser desmanchada, coberta com um lençol branco para evitar a acumulação de pó, a contaminação por insectos e outras impurezas sobre a carne. Posteriormente, as diferentes partes do animal são cortadas, temperadas, salgadas e defumadas, à excepção dos tecidos moles, que são separados, lavados e consumidos nos dias a seguir à matança. As escassas vísceras sem utilidade são queimadas no fogo ou enterradas bem fundo na terra. Longe de todos os animais.

A sementeira está feita, os produtos hão-de vir mais tarde, mas está tudo dependente das entidades protectoras. As relações inquietas e apaziguadoras com os mortos intensificam-se (...) de um ponto de vista sociológico mais amplo, as sociedades elaboram-se como ficções. Quando trabalhamos com a memória, logo entramos nos domínios do imaginário, e esse imaginário organiza os sentidos do presente. Tem sempre de referir-se ao passado e vai apoiar-se em factos, em realidades documentadas, mas vai, sobretudo, actualizá-los pela palavra, pelas representações, por um continuado e insinuante trabalho de imaginação e de ficção (Brito, 2004: 1).

Na manhã da matança, e uma vez que o pequeno-almoço foi omitido, cortam-se algumas costelas que, temperadas apenas com sal, são grelhadas sobre as brasas. Esta gotejante e saborosíssima “chicha” com osso e alguma gordura é servida numa travessa para ser comida à mão e acompanhada por malgas de vinho tinto. Do novo, que o velho já lá vai! “No dia seguinte, ao almoço, depois do caldo verde, do arroz de bacalhau e do cabrito, surgia o fígado, primeira virtualha dos porcos mortos, que vinha à mesa” (Quitério, 1987: 152). Esta refeição congrega parentes, amigos convidados e os ajudantes que participaram neste ritual. Neste ponto, é importante lembrar que estamos perante um ritual periódico, comum a grande parte da cultura da Europa mediterrânica, mas também do Portugal atlântico (Ribeiro, 1987). No Minho e na Galiza, terras vizinhas, costumes idênticos: pedaços de fígado estão presentes, por estes dias, na confecção do *sarrabulho* e da *rojoada*. E como tal, ainda que comum a todo o território nacional, a preparação culinária assume as suas próprias especificidades regionais. Aqui, referimo-nos ao aproveitamento do fígado cortado em pedaços e temperado em

³⁴ Aparte as referidas citações de José Quitério, a descrição da matança do porco resulta do testemunho directo do autor deste trabalho, tendo os acontecimentos ocorrido entre 1980-1989, nas freguesias de Ajude e Friande, concelho da Póvoa de Lanhoso, distrito de Braga, na região do Minho.

conjunto com outras vísceras ou outros ingredientes para ser confeccionado e não às translúcidas lascas de fígado, que se virão a autonomizar como ingrediente principal e que irão ganhar em Lisboa a reconhecida designação de *Iscas*. Conforme refere Ernesto Veiga de Oliveira:

Não se comem por toda a parte as mesmas coisas, nem um mesmo alimento se prepara sempre de igual maneira: como resultante das características mesológicas das diversas regiões, e expressão das relações do homem com o meio, variável de caso para caso conforme uma muito vasta diversidade de condições naturais, especialmente fito e zoo-geográficas, próprias de cada área, o alimento apresenta-se correspondentemente com uma enorme multiplicidade de formas (Oliveira, 1984: 203).

Os interditos culinários específicos em outros contextos sociais ou religiosos³⁵ (como é o caso do porco, do sangue, cabeça, vísceras, gordura e outros fluidos do animal) não se verificam nesta situação, uma vez que o porco é (e foi durante muito tempo quase exclusivamente) a grande fonte de proteínas e gordura na alimentação mediterrânica, é assim visto como,

a despensa do ano. Além de se tratar de um animal que permite a maior diversidade de sabores e de tipos de carne, também permite uma grande variedade de preparações e modos de conservação dessa mesma carne, que vai ser comida ao longo do ano (...) [sendo que] algumas partes do porco comem-se em dias certos (Brito, 2004: 1).

Por outro lado, desde os tempos mais remotos da existência humana, a alimentação e preparação dos alimentos não tem unicamente como finalidade última a sobrevivência.

O alimento é o sustentáculo da vida; e, por isso, identificava-se com ela, e devia aparecer ao homem primitivo revestido do prestígio das forças superiores e misteriosas de que dependia o ser humano. Pode-se assim supor que nessas épocas remotas ele não se esgotasse na sua função nutritiva fundamental nem no seu significado social, e que, confundindo-se aspectos utilitários e místicos, se lhe atribuisse, para lá dessas funções, um valor e uma natureza superalimentar; e que, fundado nestes, ele fosse, em certas ocasiões, e sob determinadas espécies, objecto de sacrifícios, oferendas ou manducações efectivas ou simbólicas (...) (Oliveira, 1984: 205)

O fígado tem desempenhado um papel vital na ligação entre a existência terrena do homem e o âmbito sobrenatural de cada cultura. Assim, por exemplo, desde a antiguidade grega e da mitologia greco-romana, o fígado está associado ao mito de Prometeu, enquanto

³⁵ “Puisqu’un corps pur est une préoccupation quasi universelle des diverses religions, l’explication la plus immédiate et convaincante de ces interdictions alimentaires a toujours été qu’elles sont destinées à promouvoir la pureté du corps” (Douglas, 1998 : 3).

que nas práticas medicinais do extremo oriente é atribuída a este órgão a coordenação de todo o metabolismo e das tensões psicológicas do indivíduo, e em inúmeras culturas por todo o planeta, o fígado aparece associado às técnicas adivinhatórias da Aruspicação.

De acordo com o poeta Hesíodo, que viveu no fim do século VIII a. C., a Prometeu e ao seu irmão Epitemeu foi dada por Zeus, o rei dos deuses, a tarefa de criar os homens e todos os animais. No seu texto *O Trabalho e os Dias* o poeta refere que Epitemeu concedeu a cada animal um dom determinado, contudo quando chegou a altura de criar o homem, Epitemeu criou-o a partir do barro. Como tinha esgotado os seus recursos, nos outros animais pediu auxílio ao seu irmão Prometeu. Este, sem dúvida por divino instinto, roubou o fogo dos deuses e concedeu-o aos homens como um dom que assegurava a superioridade destes sobre os outros animais. No entanto, o fogo era um atributo exclusivo dos deuses do Olimpo. De forma a castigar Prometeu, Zeus ordenou que este fosse acorrentado no cume do monte Cáucaso, onde todos os dias uma águia despedaçava o seu fígado. E todos os dias este órgão se regenerava tornando o castigo uma tortura para a eternidade. Uma eternidade que devia durar 30.000 anos. Contudo, Prometeu foi libertado por Hércules, depois de este ter cumprido os seus doze trabalhos, mas o mito de Prometeu permanece vivo e é constantemente actualizado.

Segundo as práticas medicinais de várias regiões do extremo oriente, todos os órgãos vitais ou áreas do corpo humano (com propriedades exclusivas) se articulam entre si de forma específica. A harmonia ou o desequilíbrio existente em cada uma dessas ligações despoleta uma reacção física e/ou psicológica com consequências que se podem generalizar por todo o organismo. Assim, para a medicina oriental, o fígado é:

O centro do metabolismo. Coordena e determina o ritmo de actividade dos outros órgãos do organismo. É um órgão de eliminação de toxinas e resíduos a todos os níveis: físico, mental e psíquico. Pode acumular tensões provenientes de raiva e aborrecimentos. O meridiano comanda as múltiplas funções do fígado, especialmente as relacionadas com o metabolismo, sexualidade, a musculatura e a acuidade visual. Age sobre as dores no fígado e estômago. Actua nos problemas da parte inferior do corpo³⁶.

Se a mulher do campo examina, antes da confecção culinária, as vísceras do animal sacrificado para avaliar a boa condição física do mesmo, ou o cozinheiro responsável pelo

³⁶ In [http:// www.medicinachinesapt.com/filosofia.html](http://www.medicinachinesapt.com/filosofia.html), consultado em 10 de Janeiro de 2010.

coelho à caçador ou pelo *arroz de cabidela* se certifica de que o fígado acompanha a carne dos animais em questão, na sua apresentação à mesa, de forma a comprovar junto dos comensais a boa qualidade dos mesmos, o antiquíssimo ritual da Aruspicação propunha adivinhar o futuro mediante a examinação das entranhas dos animais recém-abatidos, em especial do fígado. O seu tamanho, forma, coloração e textura funcionavam como mapa e oráculo orgânico do futuro.

Foi uma das maiores artes no tempo dos Etruscos, que souberam conseguir um posto nas cortes romanas. Nada se fazia sem consultá-los e seus conselhos eram sempre baseados também em todo tipo de fenómeno atmosférico. Os Arúspices [sacerdotes] utilizavam um estranho e complicado ritual pseudocientífico que contrastava com a simplicidade dos primitivos augures [adivinhos] Etruscos, que se limitavam a solicitar uma resposta positiva ou negativa dos deuses mediante o vôo ascendente ou descendente dos pássaros³⁷.

Actualmente, a informação científica sobre as funções do fígado dos animais, em particular dos omnívoros, é suficiente, não só para justificar a importância que lhe foi atribuída no passado como órgão vital dos organismos animais, mas também como argumento para a repulsa que a sua confecção e degustação provoca em muitas pessoas, em especial turistas provenientes de paragens onde os costumes culinários e as respectivas religiões respeitam e usam práticas (e interditos) diversos daqueles praticados em redor do Mar Mediterrâneo, em particular ao longo da sua bacia setentrional e, conseqüentemente, no território de Portugal. Pois, de acordo com a biologia,

“O fígado é um órgão que auxilia não apenas o processo digestivo, como também participa directamente no metabolismo de diversos tecidos corporais, sendo desta forma um órgão vital para o regular funcionamento e a manutenção da homeostasia do organismo. Entre as inúmeras funções hepáticas, podemos citar: o controlo dos níveis de glicose (açúcar) no sangue; a emulsificação de gorduras no tubo digestivo mediante a secreção de bÍlis, permitindo a absorção de lípidos e vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K); a gestão da reserva de sais minerais como o ferro e o cobre; o auxílio do processo de filtração do sangue, destruindo os eritrócitos senescentes e produzindo, a partir da degradação da hemoglobina, substâncias que irão compor a bÍlis; a metabolização de substâncias tóxicas em circulação, resultando em metabolitos posteriormente eliminados através da bÍlis ou da urina; a síntese de proteínas fundamentais por exemplo para o processo de coagulação do sangue; a conversão do excesso de hidratos de carbono e proteínas em lípidos, posteriormente direccionados e armazenados no tecido adiposo

³⁷ In <http://www.scribd.com/doc/6390579/Adivinhacao-Completa>, consultado em 10 de Janeiro de 2010. É de notar que existem inúmeras referências históricas e literárias a esta “auscultação” adivinhatória que, por vezes, condicionou de forma decisiva o rumo de batalhas, famílias, negócios e até impérios. Para nos limitarmos a exemplos bem conhecidos podemos referir as obras: *Eu Cláudio, Imperador* de Robert Graves ou *As Memórias de Adriano* de Marguerite Yourcenar, entre muitos outros.

e o catabolismo de aminoácidos específicos em subprodutos como a ureia, posteriormente excretada na urina”.³⁸.

Assim, o fígado dos animais funciona não só como um complexo sistema de filtragem e controlo dos fluidos corporais, mas ainda também como central de processamento de proteínas, hidratos de carbono, lípidos e glícidos. No fundo, é a permanente central de manutenção do organismo no que diz respeito ao sistema digestivo. É o registo histórico do animal, a “caixa negra” da sua biografia alimentar. Em termos humanos pode ser a biblioteca inconveniente, testemunho dos seus excessos e deficiências genéticas. Os “maus fígados” e os “amargos de boca” asseguram que a representação, o simbolismo e as necessidades biológicas se interligam frequentemente quando abordamos temas relacionados com a alimentação e, como podemos conferir, o caso em análise neste trabalho não é excepção.

3.4.2. Os Matadouros, os Mercados e as Casas das Iscas

Nos magarefes existentes por toda a cidade de Lisboa, até inícios do século XIX, era frequente a matança de porcos ter lugar no exterior, em plena rua (AAVV, 1979). Ao matadouro medieval localizado na área da Alfândega (Ribeira Velha), veio suceder, em primeiro lugar, o matadouro do Campo de Sant’Ana, ou melhor, o matadouro do Campo do Curral, como era designado inicialmente e do qual temos notícia a partir século XVI. O Campo do Curral era assim denominado por ser local de corridas de touros³⁹, venda e abate de animais. Sítio de buliçosa actividade que incomodava a vizinhança com o cheiro das imundices dos animais abatidos cujos miasmas e fluidos putrefactos emanavam por ribeiras e caneiros a céu aberto até finalmente serem depositados no rio Tejo. Simultaneamente cloaca abissal e praia urbana com os seus estreitos e imundos boqueirões alimentados pelas marés, o rio terá sido muito provavelmente, em conjunto com a inexistente rede de esgotos (com excepção da baixa pombalina) e consequentes despejos feitos directamente para a rua sob o disfarce de “água vai!”, uma das fontes das epidemias de tifo, cólera e febre-amarela que periodicamente

³⁸ A informação contida neste parágrafo foi baseada nos dados sobre o sistema digestivo do ser humano disponível no site: <http://www.alunosonline.com.br/biologia/funcoes-do-figado/>, consultado em 10 de Janeiro de 2010.

³⁹ O Curro do Campo de Sant’Ana (hoje Campo Mártires da Pátria) foi construído por ordem do rei e aficcionado D. Miguel em 1831, como alternativa à praça do Salitre (junto ao actual cinema S. Jorge), e ficava muito perto do matadouro (hoje Largo do Mastro). Em consequência da demolição deste popular recinto em 1887, foram inauguradas as praças de touros do Campo Pequeno (1892) e de Algés (1895-1974).

assolaram a cidade, em particular durante o século XIX. Neste ambiente os corvos, que referimos anteriormente, tinham um papel que extravasava o seu popular mito urbano.

Os corvos aparecem também como pássaros de ligação à morte e isto em dois planos. Primeiro já no seu poder sobre as águas profundas, pois nos seus abismos imaginários se refugiam as almas desprendidas (...) Depois não apenas pronunciando-a, mas em relação directa com ela: os corvos devoram cadáveres. Conquanto não sejam os únicos animais a fazê-lo são contudo a única ave que junta a necrofagia a uma cor negra profunda e poderes sobre o mundo ctónico. O corvo anuncia e come morte, realizando nisso uma digestão alquímica de que a própria ave é resultante como negro volátil (Prista, 1992: 3)

Posteriormente, novos matadouros centrais foram construídos na cidade. O “grande matadouro” em Picoas (1863), o “matadouro-frigorífico” nos Olivais (1953-55) e finalmente em Alverca (2000), no Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL), onde se encontra actualmente. Ou seja, progressivamente, foram-se afastando do centro da cidade para a periferia, eliminando o bulício e desconforto que as manadas de rezes provocavam, dentro das portas da cidade, ao longo do percurso entre Carriche, o Campo Grande, Entrecampos e o Campo Pequeno, onde os ricos, pobres, aristocratas e plebeus tomavam parte nas *Esperas dos Touros*, antes de os animais chegarem aos lugares de açougue. Neste contexto, o grande Matadouro Municipal situado em Picoas foi construído no século XIX, com a finalidade de centralizar a matança e desmanche dos animais para os mercados e estabelecimentos de restauração. Obra emblemática do consulado do engenheiro Pedro José Pézerat⁴⁰ no edil camarário, este equipamento almejava erradicar as anteriores “péssimas condições higiénicas e imperfeita organização (...) prejudicial aos interesses da Câmara e do comércio lícito” (Sousa, 1878: 32) dentro das condições de segurança e higiene tidas como excelentes na época em que foi construído, tendo inclusive sido premiado na Exposição Universal de Paris de 1878 (CML, 1958, 6). O funcionamento diário deste equipamento veio modificar radicalmente o fornecimento de carne à cidade de Lisboa, precisamente a partir de meados do século XIX, altura em que as *Iscas com/sem Elas* se tornam definitivamente populares entre os lisboetas.

Este vasto edifício, com frente para o largo do mesmo nome, tem à entrada um espaço pátio, além de outros menores no interior, aonde matam por dia mais de 200 rezes. Em compartimento apropriado, trabalha uma machina a vapor, no preparo das barrigadas, carnes, peles, etc., com

⁴⁰ Somente em meados do século XIX, com as obras de urbanização implementadas por Malaquias Ferreira Leal e Pedro José Pézerat, a cidade foi dotada com uma alargada rede de esgotos e equipada com urinóis (AAVV: 1979). A construção do Mercado Municipal foi aprovada em sessão camarária no dia 22 de Dezembro de 1852 e este foi aberto ao público no 1º de Janeiro de 1863. (Sousa: 1878; 32).

um movimento espantoso diariamente. Este estabelecimento a meu ver, tem o defeito de ser muito central a dois passos da avenida, cercado de casas de famílias. E, posto que seja muito limpo e hygienico, não se poderão evitar os maus cheiros, que prejudicam a saúde publica (Pinheiro, 1905: 90).

A importância do novo matadouro, grande responsável pelo fornecimento de carne fresca a uma cidade em evidente crescimento populacional, quer em termos de salubridade pública, quer em termos de desenvolvimento urbanístico, foi considerada de tal ordem que é devidamente mencionado, como atracção turística, quer no *Roteiro Histórico, Hydrographico, Chorographico, Archeologico e Estatístico de Lisboa* de Joaquim Gil Pinheiro (1905), quer no *Guia Ilustrado de Lisboa*, de autor anónimo (1913). O Matadouro Municipal, tal como aconteceria com os mercados de Santa Clara (1877), da Ribeira (1882), da Praça da Figueira (1885) de S. Bento e Alcântara (finais do século XIX), ou o Mercado Geral do Gado (1900), em Entrecampos (no local da antiga Feira Popular), congregava os esforços de modernização que pretendiam colmatar as necessidades crescentes da cidade em termos de carne fresca e seus derivados. Estamos, portanto, numa época em que os costumes e hábitos da ruralidade colidiam com as necessidades de aprovisionamento urbano⁴¹.

Era no tempo em que o fígado se vendia pelas ruas, à mistura com o bofe e a fressura, em caixas de madeira sanguinolentas, com o fel pendurado, à costas dos vendilhões, também cobertos de sangueira⁴², um facalhão espetado na mercadoria, e a gente ia às vezes comprá-lo às casas ou armazéns de iscas, pois tinham também esta imodesta designação, para entalar uma isca num quarto de pão e fazer do petisco um confortável lanche (Fernandes, 1995: 20).

Assim, o fígado de porco ou vaca, anteriormente consumido com uma periodicidade anual, salvo casos excepcionais (bodas, celebrações religiosas ou acidentes mortais com animais), converteu-se, sobretudo a partir do século XIX por via da criação e popularização das *iscas*, numa iguaria quotidiana vendido um pouco por toda a cidade, num petisco eminentemente lisboeta ao alcance de todos, por dois ou três tostões.

As iscas terão sido introduzidas em Lisboa, associadas à chanfana (na sua primitiva acepção), pelos taberneiros galegos. Pelo menos é o que afirma o anónimo articulista do *Archivo Pitoresco* (vol. III, 1860), ao especificar que ‘da fressura ou de ventre do boi saiu este guisado, subdividido em dobrada, iscas de fígado e não sabemos que mais’ (...). Cedo autonomizadas, as

⁴¹ Estima-se que em Portugal, em 1950, mais de 50% da população activa trabalhava no sector primário. De 1960 para 1970 a população agrícola diminuiu 30%. Em 1960 a sua contribuição para o Produto Interno Bruto (PIB) caíra para 25,9%, em 1970 para 18,3%, e em 2004 era de 3,93% com tendência para descer. Fonte: INE.

⁴² **Fressura**: (do lat. frixura) conjunto das vísceras mais grossas de alguns animais, como pulmões, coração e fígado; **Sangueira**: sangue que vertem os animais mortos.

iscas, comidas também em família, eram objecto de culto nas casas de pasto que nelas se especializaram (Quitério, 2001: 11).

Em Lisboa, o fígado de vaca e de porco foi convertido em lascas finas que podiam ser servidas com acompanhamento, ou acamadas em pão à moda dos actuais pregos ou bifanas⁴³. Os menos abonados de todos podiam embeber o pão no molho das Iscas e acompanhar a debicação com meio quartilho de vinho⁴⁴. É importante aqui reter que no início, as *iscas* confeccionadas em Lisboa, tal como indicam algumas das receitas, em particular as recolhas mais antigas, acompanhavam com batata cozida ou frita e provinham de gado bovino (Maia, 1904; Bello, 1933; e Saramago, 2004). É de notar que nas recolhas de receituário das classes altas, as *iscas* são sempre referidas como *fígados*. Veja-se, por exemplo, a receita de *Fígados de Vitela à Italiana*, compilada por Lucas Rigaud (1999: 58-59). Segundo Alfredo Saramago, em Lisboa, a partir dos meados do século XVIII “comiam-se três quilos de vaca por um quilo de porco (...) No matadouro de Lisboa a carne de vaca maioritária até 1916 cedeu lugar ao carneiro e ao porco” (Saramago, 2004: 149 e 208). Esta situação pode bem ser justificada, quanto a nós, pelo facto de a declaração de guerra a Portugal pela Alemanha ter tido lugar a 9 de Março de 1916. Assim, apesar das escaramuças e combates ocorridos desde 1914 entre forças portuguesas e germânicas nas fronteiras africanas comuns, a escalada da guerra e a consequente subida dos preços da carne de vaca, devido ao racionamento e abastecimento das tropas a partir de 1916, fez com que a carne de porco, tradicionalmente a “despensa do ano inteiro”, se tenha convertido, de novo, na procedência deste ingrediente culinário e renovada matriz deste prato tradicional. A partir desta altura, o fígado de porco e de vaca passaram ambos a conviver nas receitas de *Iscas com/sem Elas*, tendo paulatinamente o porco ganho o papel de ingrediente principal deste prato. Tal como veremos mais à frente, através da análise dos dados do levantamento efectuado para esta investigação na restauração actual, o fígado de porco substituiu actualmente quase por completo o fígado de vaca ou vitela.

⁴³ É possível que esta autonomia do fígado relativamente às outras vísceras presentes na referida *chanfana* tenha sido resultado de uma simples técnica e necessidade culinária. De entre as vísceras, o fígado é aquela que mais facilmente se pode transformar em lascas finas indicadas para fritar e comer no pão. Esta situação pode justificar a popular designação *iscas com elas*, que faz mais sentido se este prato tivesse a sua origem *sem elas*, as batatas que terão sido posteriormente e progressivamente adicionadas quando a oferta alimentar das tabernas e carvoarias se tornou mais variada. Sem poder comprovar cientificamente esta possibilidade aqui registamos esta consideração para uma pesquisa futura.

⁴⁴ Meio quartilho corresponde a 0,750 litros, a medida exacta de uma garrafa de vinho de mesa. É uma das antigas unidades de medida, com origem nas unidades de medida romanas e árabes, utilizadas em Portugal, no Brasil e em algumas colónias ultramarinas até à introdução universal do sistema métrico.

Neste ponto, o melhor é deixarmo-nos levar pela prosa impulsiva e ricamente temperada sobre os “Petisquinhos de Lisboa” de Eduardo Fernandes, jornalista e dramaturgo (1870-1949), que assinava como Esculápio⁴⁵:

Começarei pelas *iscas*, as *saborosas iscas com elas e semelas*. *Semelas* porque, em certas taschas, o leiteiro que as anunciava juntava as palavras *sem* e *elas* numa só. Custavam um vintém *sem elas*, e trinta réis *com elas*⁴⁶, ou seja com batatas cozidas e cortadas às rodas, que lhes davam um sabor particular (...) O galego que confeccionava o fígado (...) de que se faziam as *iscas*, armado de uma faca enorme e espalmada como as que os judeus empregam para imolar as reses no matadouro, sabia cortá-lo em folhas de uma espessura transparente, com grande perícia e habilidade, espalmando a mão esquerda sobre o fígado sanguinolento e abrindo-o finamente com o facalhão. As *iscas* transitavam deste para um alguidarão onde tinham previamente feito o escabeche, ou salmoura de vinagre, raspas de baço, alho, louro, sal e pimenta e outros ingredientes e temperos, ficando ali a abororar largo tempo, tapado o alguidar com uma tampa de madeira e movido o seu conteúdo, de quando em quando, com um enorme e comprido garfo de ferro, que servia para arremessar depois as *iscas* à frigideira sobre a banha de porco que fervia. A banha tinha-a o galego perto, em grandes boiões de barro, de onde a extraía com uma monstruosa colher de pau, às vezes até só com os dedos, e a frigideira só lá de tempos a tempos se lavava, acumulando os resíduos das *iscas* de muitos meses, que vinham a dar o seu particular às *iscas* que começavam a ferver e eram, depois passadas no riquíssimo e apetitoso molho, estiradas com o citado garfo no pratinho, depois de reduzidas na frigideira, com o mesmo garfo, a exíguas dimensões. As batatas estavam cortadas à parte, no tacho onde haviam sido cozidas, e eram espalhadas à mão sobre o pratinho.

- Mais uma com elas! *Bai* um de conserva! - Gritava o criado, no meio dos fregueses, em mangas de camisa, grandes sapatorros, sem gravata e com um barretinho de cores enfiado no alto da cabeça.

- *Bai! Bai!* - Respondia o cozinheiro retirando as *iscas* do alguidar para as levar à frigideira (...). Ninguém as comia em família com mais gosto, e só os galegos lhes davam aquele precioso tique saboroso que apenas tinha como rival o cheiro particular do petisco, o qual atulhava as vendas do freguês e o atraía ao antro, lá de longe, visto que as vizinhanças da tasca se impregnavam do mágico odor a que ninguém resistia. A casa das *iscas* era manhosa e acanhada, com os seus bancos corridos e mesas de madeira, às vezes sem toalha, e os garfos pendiam, em algumas delas, de correntes que os ligavam às mesas, não fossem os fregueses safar-se com eles após o repasto (Esculápio, 1995: 19).

⁴⁵ **Esculápio** era considerado o deus da medicina e da cura da mitologia greco-romana. Não fazia parte do panteão das divindades olímpicas, mas acabou por se tornar uma das divindades mais populares do mundo antigo. De acordo com o mito, nasceu através de cesariana após a morte de sua mãe e foi criado pelo centauro Quíron, que o educou na caça e nas artes da medicina. Aprendeu o poder curativo das ervas e a cirurgia, e adquiriu tais conhecimentos que podia trazer os mortos de volta à vida, pelo que Zeus o puniu, matando-o com um raio. O seu culto disseminou-se por uma vasta região da Europa, pelo norte da África e pelo Oriente. Eduardo Fernandes foi aluno da Escola Politécnica antes de se tornar jornalista e cronista da cidade de Lisboa.

⁴⁶ Trinta réis (três centavos ou 0.00015 euros) e vinte réis (um vintém, ou dois centavos, ou 0.0001 Euros) cada dose. Aplicamos a conversão directa entre o valor do Escudo (1941) e Euros (cotação do 1º semestre de 2012).

As *iscas* eram muitas vezes acompanhadas por um pratinho de *conserva à portuguesa*, “feita de tiras de pimentos e de cenouras, de infusão num vinagre forte, a que se juntava ao ser servida, um ligeiro fio de azeite” (Quitério, 2001: 11), um quarto de pão e dois decilitros ou meio quartilho de vinho consoante a preferência do freguês. Em alguns casos eram servidas azeitonas como acompanhamento das *iscas* (Machado, 2002: 35) e daí que, por exemplo, alguns dos entrevistados contactados para o nosso levantamento, considerem as “Elas” como as azeitonas e não as batatas. Desta forma, enquanto os bifes altos do *pojadouro*⁴⁷ iam parar à despensa do *Restaurante Marrare das Sete Portas*⁴⁸, e os lombos e os faisões a outros distintos restaurantes como o *João da Mata*, as *Iscas* iam parar *a todo o lado* onde o *carço*⁴⁹ não abundava e onde os clientes se sentiam como se estivessem na sua própria casa.

Encontramo-nos perante a emergência do conceito de *Baixa Cozinha* ou cozinha do quotidiano, resultado do “génio colectivo”, ou seja “ninguém a inventou e inventaram-na todos”, produzida maioritariamente a partir de produtos locais e acessível a todos, e ao seu contraponto na designada *Alta Cozinha*, a cozinha de excepção, consequência do génio individual a partir de receitas criadas e assinadas e sustentada, na esmagadora maioria das vezes, em produtos caros e raros que apelam ao exotismo e distinção.

O antropólogo Jack Goody aplicou ao estudo da cozinha a conhecida oposição entre “pequena” e “grande” tradição de Robert Redfield. Podemos dizer, parafraseando-o, que, enquanto em nível popular o consumo das classes com menores capitais, persistia uma alimentação vernácula, de cozinheiras familiares ou de casas de pasto modestas, transmitida pelo hábito e pela via da oralidade, dependendo sobretudo dos ingredientes locais, as elites, ao menos nas ocasiões mais importantes, se identificavam com uma cozinha importada, cosmopolita, internacional, produto de chefes, a qual assegurava a sua preeminência em termos sociais, num tempo em que essa cozinha representava o topo do refinamento e da sofisticação (Sobral, 2007: 34).

Na esmagadora maioria dos casos, as ditas *Casas das Iscas* estavam dispersas por toda a cidade, tendo Esculápio referido quinze no seu texto “Petisquinhos de Lisboa” (1941). Algumas destas casas tornaram-se muito afamadas, como é o caso do *Marreco das Iscas* ao Salitre, junto ao Teatro Variedades, a *Magina*, às Portas de Santo Antão, ou a da Travessa do

⁴⁷ **Pojadouro:** peça de carne da parte interior da coxa de um bovino, entre o ganso e a rabadilha, também conhecido por “chan de dentro” ou “chã de dentro”, e cuja carne é considerada de primeira qualidade.

⁴⁸ O italiano António Marrare fundou 4 botequins em Lisboa; o de S. Carlos à esquina da Rua da Figueira (hoje Rua Anchieta), o chamado *Marrare das Sete Portas* no Arco da Bandeira onde se tornou popular o *Bife à Marrare*, o *Marrare do Polimento* no Chiado, e o do Cais do Sodré nº 9, à esquina da Travessa dos Remolares (hoje a Taberna Inglesa). Fontes: Alice Vieira (1993) e Pinto Carvalho - TINOP (1898).

⁴⁹ Expressão popular para designar dinheiro/moeda. Tal como *arame*, *graveto*, *pilim*, ou *guito*.

Cotovelo na esquina com a Rua do Arsenal, onde as *Iscas* (também designadas em calão de pelintras como “*bifes de cabeça chata*”⁵⁰ ou *bifes sombrios*) eram comidas de pé ao balcão e sem garfo, à maneira do moderno prego ou bifana, ou a da Travessa de S. Domingos e da Travessa da Queimada no Bairro Alto e eram geridas por trabalhadores da Galiza. Os galegos, com seu ar rústico, o seu estilo despachado e a sua pronúncia carregada, eram conhecidos por serem de entre as comunidades da capital aquela que se dedicava aos trabalhos mais pesados como moços de fretes, aguadeiros ou proprietários e empregados das denominadas *Casas das Iscas*⁵¹. “Entre 1915 e 1920 (...) 85% das casas de comer e beberes da capital eram pertença de galegos. Até o afamado Bitoque é a alcunha de um cozinheiro galego” (Câmara, 2003: 96).

Costuma dizer-se que os olhos são os primeiros a comer, contudo é o olfacto que faz disparar as primeiras reacções do nosso organismo ao despertar a volúpia da imaginação e o apetite resguardado que antecede a confirmação visual do alimento e a sua posterior degustação. O fígado, tal como acontece com os rins, é uma fonte alimentar muito rica em proteínas, minerais, vitamina A, ferro e ácido fólico. Uma *pratada* de iscas – o *foie-gras* dos pobres no dizer de Fialho D’Almeida – com o fígado e as batatas, terminava normalmente com o manjar do pão embebido no molho da fritura. Além das propriedades do fígado, este prato assegurava uma boa fonte de gordura, indispensável para assegurar o esforço dispendido nos trabalhos físicos a que a maioria dos clientes de então se dedicavam. Além de que, e ao contrário do que hoje acontece, grande parte dos trânsitos e deslocações da maioria das pessoas eram feitos a pé, calcorreando a cidade de bairro a bairro, de colina a colina (e em Lisboa muito se sobe e muito se desce), de forma a assegurar o ganha-pão. E então, tal como ainda hoje acontece, mais do que outra qualquer prática social,

comer e beber é, de facto, um acto que entre nós, transcende completamente a satisfação da simples necessidade física. Assim, por exemplo, será vício lusitano mas que em Lisboa assume culminâncias, a ternura que de nós se apodera quando nos referimos àquilo que mastigamos. Pode um sujeito evidenciar na sua vida corrente uns modos danados de viris, a oscilar entre o másculo e o grosseiro. Pode ele exprimir-se através de vocabulário que faria dantes corar de vergonha um carroceiro (...) E então fala da ‘sopinha’, do ‘cozidinho’, do ‘docinho’, tudo

⁵⁰ Autores como Alberto Bessa (1901) no seu Dicionário de Calão referem os “bifes de cabeça chata” como uma expressão popular para designar igualmente as sardinhas.

⁵¹ Destas circunstâncias nasceram os ditos populares: “Trabalhar como um galego” e “Ir às Iscas”. Os *moços de fretes* eram na verdade rapazes e homens engajados à tarefa para trabalharem como carregadores. A carga tanto podia ser mercadoria para casas comerciais, como mobília de famílias em mudança de habitação ou outros haveres particulares em trânsito.

rematado com um ‘cafezinho’, talvez um ‘bagacinho’. Assim, reunidos uns tantos ‘manos’ (e repare-se que a familiaridade trazida pela refeição ultrapassa o conceito de simples ‘amigos’) e fazemos juntos uma ‘almoçarada’, em que pode servir de prato de resistência uma ‘sardinhada’, uma ‘chispalhada’, quando não uma ‘bacalhauzada’ com todos” (Sottomayor, 1993: 135).

De acordo com o jornal *Diário de Lisboa*⁵² de 22 de Abril de 1944, a última *Casa das Iscas* a funcionar em Lisboa, na Travessa da Água em Flor nº 165, no Bairro Alto, fechou as portas em 1943, tendo o edifício sido posteriormente demolido.

3.4.3. As Novas Casas de Comida e Restaurantes, Ontem e Hoje

A partir do início do séc. XX, assiste-se a novos comportamentos alimentares como consequência da industrialização e dos desenvolvimentos tecnológicos. Com a emergência e crescimento das novas empresas alimentares, verificou-se a transformação progressiva das pequenas produções agrícolas de alimentos para a sua industrialização. “Perduraram durante muito tempo os dois sistemas até ao desaparecimento desse artesanato que, nos últimos anos, sob outras formas e outros circuitos, voltou a interessar os consumidores” (Saramago, 2004: 222). Um aspecto importante foi o surgimento, em Lisboa, das primeiras pastelarias ou confeitarias, importadas a partir do modelo francês, em que as vitrinas associadas à expansão da rede pública de electricidade abrem o espaço interior destes novos estabelecimentos para a rua. Instala-se gradualmente a montra, esse novo dispositivo, em vidro, que permite ao sentido da visão despoletar o desejo e antever claramente a natureza da oferta dos produtos alimentares. Faça chuva ou faça sol, a iluminação artificial eléctrica⁵³ e as longas superfícies envidraçadas permitiram a invenção da contemplação imutável. Uma situação que ainda hoje se mantém com as vitrinas das lojas iluminadas durante a noite, preservando a antecipação e a manutenção do desejo e atracção mesmo durante os períodos de encerramento. Consequentemente, a área dedicada à preparação e confecção das refeições vai progressivamente retirar-se da vista dos fregueses. A cozinha passa a estar resguardada dos

⁵² O vespertino *Diário de Lisboa* (1921-1990) foi um dos mais conceituados jornais publicados em Lisboa. A partir da década de 30 a redacção do jornal esteve instalada na Rua Luz Soriano, no Bairro Alto. Na sua lista de colaboradores contam-se, entre muitos outros, Fernando Pessoa, João César Monteiro, Fernando Assis Pacheco, Urbano Tavares Rodrigues, Luís Sttau Monteiro, José Saramago, José Cardoso Pires e Eduardo Prado Coelho.

⁵³ A iluminação pública do triângulo Avenida da Liberdade-Baixa Pombalina-Chiado foi inaugurada em 1889. Em 1901 foi implementada a tracção eléctrica na linha ferroviária Cais do Sodré-Dafundo.

olhares curiosos e a área das refeições abrigada da amálgama de odores e fragores, porventura incomodativos e impeditivos da fruição dos clientes.

Na segunda metade do séc. XX, com o desaparecimento da venda porta-a-porta de alimentos essenciais como o pão, leite, peixe ou água, a introdução de novos aparelhos eléctricos e dos produtos embalados ou engarrafados (que terminou com a venda de produtos avulso ou por medida), assim como o desenvolvimento e expansão da rede viária e, consequentemente, dos transportes públicos e de mercadorias, esta transformação torna-se definitiva. Todavia, “em Portugal, com significativo atraso, só a partir de Abril de 1974 se assiste a uma utilização generalizada dos electrodomésticos a par de uma significativa melhoria de salários e ordenados” (Saramago, 2004: 223).

As *Iscas com ou sem Elas* mantiveram uma assídua presença nas ementas de muitas casas de comida, tabernas e restaurantes de Lisboa até ao último quartel do século XX. Durante a época áurea do estado Novo (década de 30 e 40), as *iscas* revitalizaram a sua importância, dada a contenção económica provocada pela Guerra Civil de Espanha (1936-39) e a Segunda Guerra Mundial (restrições nas importações, racionamento, baixos rendimentos), transformando-se num prato de família confeccionado no ambiente doméstico das casas particulares.

No âmbito das *Festas de Lisboa*, a Câmara Municipal de Lisboa (CML), realizou o *1º Concurso de Gastronomia Lisboaeta*⁵⁴, entre os dias 1 e 30 de Junho de 1990. Tratou-se de “uma acção que visou sensibilizar largos milhares de pessoas – entre profissionais de restauração/hotelaria e o grande público – para as vantagens da qualidade alimentar e a importância da preservação/vivificação da cozinha tradicional portuguesa e, em particular, da mais genuína gastronomia lisboeta” (Paralta, 1990: 3). A partir de uma lista de receitas “tipicamente alfacinhas” elaboradas por José Quitério, os restaurantes e *Casas de Comida* participantes obrigaram-se a confeccionar e submeter à apreciação de um júri, que os visitou

⁵⁴ Os elementos da organização e o júri que avaliou os pratos confeccionados eram os seguintes: António Luís Paralta (Organizador/Produtor), José Quitério (Jornalista/Gastrónomo), Albino André (União Hoteleira), Orlando Esteves (Associação de Cozinheiros de Portugal), Jorge Brum do Canto (Gastrónomo), Hélder Rodrigues (Escola de Hotelaria de Lisboa), Maria Manuela Limpo Caetano (Gastrónoma), José Melo Lage (Jornalista/Gastrónomo), Maria de Lourdes Modesto (Gastrónoma), Rui Dias José (Jornalista), Domingos Xarepe (Técnico de Turismo), Vítor Costa (Vereador do Turismo da Câmara Municipal de Lisboa) e David Lopes Ramos (Jornalista/Gastrónomo). Neste concurso, participaram 63 restaurantes da capital, foram apurados 10 finalistas e posteriormente eleitos os três melhores classificados, a quem foram atribuídos como prémios os *corvos de ouro, prata e bronze* e os respectivos diplomas de participação.

anonimamente, uma ementa elaborada com pratos lisboetas onde, obrigatoriamente compreendia um *petisco* ou uma sopa, um prato de peixe, um prato de carne e um doce, facultativo este, “já que além dos pastéis de nata, o restante receituário doceiro é de inspiração conventual, tornando-se difícil a obtenção das receitas originais” (Paralta, 1990: 4).

Na lista de pratos lisboetas a concurso, constavam a *Fava Rica* e os *Peixinhos da Horta* (petiscos); a *Sopa de Camarão*, *Sopa de Amêijoas*, *Sopa de Ostras*, *Sopa Rica de Puré de Peixe*, *Sopa à Tia Gertrudes da Perna de Pau* (sopas); *Amêijoas à Bulhão Pato*, *Santola Recheada*, *Ostras Recheadas* (mariscos); *Caldeirada á Fragateira*, *Desfeita (ou Meia-Desfeita) de Bacalhau*, *Pataniscas de Bacalhau*, *Filetes de Bacalhau*, *Bacalhau à Brás (ou à Lisbonense, ou Dourado)*, *Pescada em Salmão*, *Linguados com Recheio de Camarão*, *Filetes de Linguado Frito*, *Salmonetes com Alcaparras*, *Filetes de Polvo Fresco*, *Canoa de Pargo*, *Canoa de Pescada*, *Pudim de Peixe com Macarrão*, *Bacalhau à Batalha Reis* (peixes); *Perdizes à Convento de Alcântara*, *Lebre à Bulhão Pato* (Caça); *Iscas com Elas*, *Favas Guisadas com Enchidos*, *Ervilhas com Paio e Ovos*, *Chispe com Ervas*, *Carne de Porco à Moda das Mercês*, *Mão de Vaca com Grão (ou Feijão Branco)*, *Bife à Marrare*, *Bife à Faustino*, *Bife à Jansen*, *Bife à Cortador*, *Bife Enrolado*, *Bife na Frigideira de Barro*, *Bife com Molho de Queijo* (carnes); e os *Pastéis de Nata* (doces)⁵⁵.

Em consequência da mudança de orientação política da CML⁵⁶, em particular no que respeita ao pelouro da cultura, e em virtude de, já em 1990, muitas autarquias por todo o país enquadrarem a gastronomia dos seus territórios como património a salvaguardar, este concurso definiu como objectivos, através da participação da autarquia, da restauração, dos meios de comunicação social, do turismo e do público em geral, classificar, valorizar e divulgar a gastronomia lisboeta como património cultural específico da cidade. Tendo em conta que este património foi considerado em perigo e que o seu aproveitamento cultural e económico era escasso de acordo com os organizadores deste evento, que era a primeira vez

⁵⁵ Uma outra lista de pratos identificados como pratos tradicionais de Lisboa é a que consta da obra *Sentir os Sabores de Portugal - Pratos Típicos e Doçaria Regional*, de Maria Alexandre Lousada e Maria José Aurindo (ver bibliografia), elaborada pelo Turismo de Portugal, e que inclui as seguintes iguarias: *Amêijoas à Bulhão Pato*, *Argolas*, *Bacalhau à Brás*, *Bife à Marrare*, *Bifes de Cebolada*, *Bolo da Madre de Deus*, *Bolo-Rei*, *Bolos de Abóbora*, *Broas Castelares*, *Canja de Bacalhau*, *Coelho à Caçadora*, *Doce de Cenoura*, *Ervilhas com Ovos Escalfados*, *Farófias*, *Favada à Portuguesa*, *Iscas com Elas*, *Leite do Céu*, *Meia-Desfeita*, *Ovos Verdes*.

⁵⁶ Em 1989, com a eleição de Jorge Sampaio (1989-1995) que substituiu Krus Abecassis (1980-1989) na presidência Câmara Municipal de Lisboa, a orientação política da CML muda radicalmente no que respeita à orientação das suas iniciativas e projectos de natureza cultural.

que se listavam os seus pratos tradicionais, e se efectuava um levantamento da sua presença e qualidade nos hábitos da cidade ao nível da restauração, este concurso tentou servir como ponto de partida para uma assimilação e conhecimento de um aspecto da cultura de uma comunidade, que até aqui tinha um relevo diminuto relativamente a outras expressões culturais igualmente específicas e marcantes da identidade desse mesmo colectivo.

Na verdade, a “fama e proveito” das *iscas* sofreram um progressivo declínio, em particular a partir dos anos 70 e 80, como reflexo das enormes transformações sociais, políticas e económicas que o país e a cidade de Lisboa viveram durante este período. Ao longo destas duas décadas, a cidade de Lisboa, assistiu ao inexorável desaparecimento das tascas, tabernas e casas de pasto, em favor dos novos *snack-bar*, *self-service*, *take-away*, da comida rápida, dos *croissants* e dos *hambúrgueres*, renovados estabelecimentos de tipologia diversa, de acordo com a estratégia da restauração dentro do centro urbano da capital. A nova diversidade da oferta aliada à novidade, ao gosto por sabores menos fortes, mais açucarados, à criação de novos hábitos alimentares e a uma nova distinção social associada ao marketing e publicidade dos diferentes meios de comunicação social, em particular a televisão, provocou imensas transformações, quer na forma de comer, quer nas formas de sociabilidade em torno das refeições dos portugueses, em geral, e da população de Lisboa, em particular.

No seguimento destes desenvolvimentos e da adesão de Portugal à União Europeia, o Ministério da Economia e Inovação criou, através do Decreto-Lei nº 237/2005, a Alta Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) que se define como:

A autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica. É responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas (ASAE, 2012).

Apesar das boas intenções, no âmbito da legislação europeia, a ASAE actua essencialmente como órgão de fiscalização e controlo nas áreas de segurança alimentar, turismo e práticas comerciais, segurança de produtos e instalações e propriedade intelectual e industrial e, tal como o historial da sua génese e os seus estatutos indicam, trata-se de uma “polícia administrativa e sanitária”. Assim, se por um lado tem feito cumprir, no que respeita à alimentação, as regras de higiene e de fiscalização económica, no que respeita à

gastronomia, a sua actuação tem, muitas vezes, levado ao progressivo desaparecimento de importantes formas de preparação, confecção e conservação de alimentos, em particular muitos que tinham como base hábitos e tradições locais que serviam como marcadores identitários de uma região ou localidade. Almejar uma realidade anti-séptica através da aplicação burocrática das directivas europeias quer a nível económico, quer de higiene, muitas vezes desacertados, tem-se tornado na principal acção da ASAE. Como exemplo e para termos uma ideia deste processo, e apenas no que respeita ao âmbito da gastronomia em Lisboa, as largas frigideiras apoiadas nas grelhas e bicos dos fogões a gás junto às vitrinas de muitos estabelecimentos de *comes-e-bebes*, onde permanentemente durante o dia se preparavam em lume lento pratos como *bifanas*, *pregos*, *pipis*, ou *iscas*, desapareceram gradualmente da paisagem olissiponense para dar lugar a uma paisagem, quer a nível de espaços, quer no que respeita à oferta gastronómica, devidamente compactada, formatada e indiferenciada. Ou seja, a diferença e diversidade que na maior parte das vezes o visitante nacional e estrangeiro procura tem sido oficialmente obliterada.

Todavia, nos últimos anos, tem-se assistido a um renovado interesse pela produção artesanal, quer no que respeita à cozinha tradicional portuguesa, quer em diversos produtos distintamente portugueses, sejam eles conservas, sabonetes, brinquedos, rebuçados, pastas dentífricas, licores ou cerâmica. Um exemplo notório em Lisboa foi a abertura, em 2004, da loja *A Vida Portuguesa* em pleno Chiado. Segundo o *site* deste estabelecimento,

Este projecto nasceu a partir de uma investigação da jornalista Catarina Portas sobre os produtos antigos portugueses: aqueles que conhecemos há várias décadas, aqueles que mantiveram as suas embalagens originais, ou ainda se inspiram nelas, aqueles que ainda se fabricam com uma dose importante de manufactura (A Vida Portuguesa, 2012).

Como consequência do sucesso público e comercial, *A Vida Portuguesa* abriu entretanto uma sucursal no Porto, foram recuperados três quiosques de refrescos em Lisboa (Largo Camões, Jardim França Borges (Príncipe Real) e Praça das Flores), e a Câmara Municipal de Lisboa reabilitou cinco *quiosques-esplanada* na Avenida da Liberdade. Estas estruturas tradicionalmente associadas ao espaço público alfacinha, a partir do início do século XX, foram recuperadas com o objectivo, no primeiro caso, de vender artigos como o “capilé, limonadas, groselhas, refrescos, água, leite perfumado e *sanduíches alfacinhas* (pão com

queijo e marmelada)”⁵⁷, e no segundo caso, conceber em cada um dos diferentes quiosques, uma oferta gastronómica temática definida pela autarquia, entre chocolates, gelados, crepes, chás e cafés, saladas, frutas, sumos naturais, vinhos, queijos e enchidos, cervejas e petiscos, tapas e um tema livre⁵⁸.

Assim, assistimos simultaneamente, desde os anos 80/90 do século XX até hoje, por um lado, a uma exponencial globalização alimentar em termos de oferta (restaurantes étnicos, cozinha de fusão, cadeias de *fast food*) e em termos tecnológicos (novas tecnologias de produção e conservação), e, por outro lado, à reconstrução das identidades alimentares e gastronómicas através da valorização das especificidades locais e regionais e à criação, como referimos anteriormente, de movimentos de valorização de formas de produção, comércio e consumo tradicionais.

3.4.4. Abordagem Culinária e Receituário

De acordo com o *Dicionário de Gastronomia* publicado pela Colares Editora, o fígado é “uma víscera grande de feitio irregular, com dois lóbulos, de sabor muito especial; cortado em escalopes dá as iscas; o fígado de borrego, de porco e de vitela são os mais apreciados; com o fígado de pato e de ganso engordados especialmente para isso obtém-se o *foie-gras*” (Goes, 2005: 113). A palavra *isca* tem, na sua etimologia, diversos significados de acordo com diferentes contextos: isco; combustível; pequena porção; biscato; chamariz; engodo; negaça; minhoca; cogumelo; lasca; tira de fígado, temperada com vinagre, sal, alho, pimenta e folhas de louro, e que depois se frita em banha de porco. Estes múltiplos significados apontam, no entanto, para três unidades de sentido essenciais: “lasca”, “pequena” e “repetição”. Curiosamente, *isca* pode também assumir em termos populares o sentido de “pergunta cavilosa, destinada a provocar uma resposta já esperada” (Bessa, 1901: 172).

O fígado, tal como outras iguarias animais, tem uma preparação cuidada antes de poder ser cozinhado. De forma a preparar-se devidamente o fígado para ser confeccionado, e após se retirar a vesícula que segrega a bÍlis (fel), deve inserir-se cuidadosamente a ponta de uma faca

⁵⁷ Fonte: *Diário de Notícias*, disponível em, http://www.dn.pt/inicio/interior.aspx?content_id=1149114&page=-1

⁵⁸ Fonte: jornal *Público*, disponível em, http://fugas.publico.pt/RestaurantesEBares/284897_os-novos-quiosques-esplanada-da-avenida-da-liberdade.

afiada debaixo de um canto da fina membrana que cobre este órgão, soltando o suficiente para se a poder agarrar e retirar. Quer se cozinhe inteiro ou fatiado, deve remover-se os tubos grandes das veias hepáticas, pois são rijos e de aparência repulsiva. Uma vez que é mais perecível do que outras carnes, o fígado deve ser cozinhado e consumido no mesmo dia do abate do animal. Este órgão deve ter um aspecto sanguinolento e cheiro absolutamente fresco. O fígado deve ser brilhante e sem manchas secas. Um cheiro forte e desagradável, cor esverdeada e superfície viscosa são sinais de que o produto não se encontra nas melhores condições, uma vez que perdeu a sua frescura.

Nas receitas tradicionais da gastronomia portuguesa, o fígado e/ou *iscas* de vitela, de porco, de borrego e de galinha estão presentes um pouco por todo o país, desde o Minho, as Beiras, Açores, Estremadura e Lisboa. Consoante o autor e a publicação, podem encontrar-se nas categorias de Petiscos, Miúdos, Miudezas ou Entranhas. No caso das receitas de *iscas* de porco ou de vaca (as mais comuns como vamos conferir neste trabalho), ocorrem como *Iscas à Portuguesa*, *Iscas à Moda de Lisboa*, *Iscas à Lisboeta*, *Iscas com Elas*, e ainda, *Iscas com Piripiri*. Os ingredientes utilizados na sua confecção são os inevitáveis alhos, banha de porco (ou azeite), raspas de baço (de modo a engrossar o molho), louro, cebola, salsa, pimenta, limão (por vezes), vinagre (e/ou vinho branco) e batatas. Dada a sua natureza visceral e perecibilidade, as Iscas sempre foram um produto barato e a sua confecção também não se caracteriza pela complexidade:

Corta-se o fígado em fatias finas (iscas) e põem-se a marinar com o vinho branco, o vinagre, os alhos cortados às rodelas, o louro, o sal e pimenta. Deixa-se ficar de um dia para o outro ou, na impossibilidade, durante algum tempo, mas nunca menos de meia hora. Alouram-se as fatias de fígado na banha bem quente. Regam-se com a marinada, deixam-se cozer e servem-se acompanhadas com batatas cozidas com a pele e depois peladas e cortadas às rodelas. Polvilha-se com salsa picada (Modesto, 1982: 206).

Neste ponto, devemos referir que nos vários livros de receitas de cozinha tradicional portuguesa, as iscas são referidas em 1904 como *iscas de fígado de vitela* ou *iscas de miudezas de cabrito* por Carlos Bento da Maia (1995: 271), como *iscas à lisboeta* por Olleboma (1933: 177), *fígado de cebolada* ou *iscas com elas* (Estremadura), por Maria de Lourdes Modesto (1984: 113-115), *iscas* (Estremadura) por Maria Odete Cortes Valente (1997: 84), ou *iscas à Portuguesa* por Rosa Maria Cunha e Maria Helena Raposo (2001: 119).

Nas diversas publicações consultadas, as iscas têm sido catalogadas tanto como prato principal de carne, como inseridas nas compilações de receitas dedicadas às miudezas, ou, são ainda referidas nos capítulos dos petiscos. No anexo L encontra-se a transcrição de algumas dessas receitas.

3.4.5. As *Iscas*, as Artes do Espectáculo e a Literatura: Fado e Revista à Portuguesa

Era tal a popularidade deste prato tradicional que o teatro lhe dedicou uma revista em 2 actos e 18 quadros intitulada precisamente *Iscas com Elas*, que estreou em 1938 no Teatro Apolo em Lisboa⁵⁹. Daqui seria extraído o *Fado das Iscas* com letra dos *Três Abexins* e música de Raul Portela, muito divulgado e conhecido através da interpretação de Hermínia Silva, gravada em disco em 1957 (cf. Colecção Fados do Fado - Os Fados e os Teatros, Vol. 23)⁶⁰. Já anteriormente, em 1927, o *Fado das Iscas*, com música de Raul Portela, Wenceslau Pinto e Alves Coelho, e letra de Avelino de Sousa, alcança grande sucesso decorrente da sua aparição na Opereta *Bairro Alto*, e pouco depois, em 1928, é apresentado, no Teatro Variedades, uma outra versão do *Fado das Iscas* na revista *Coração Português*, embora se desconheça os seus autores e intérprete. Igualmente, os fadistas José Freire e Álvaro Pereira, em diferentes ocasiões editaram em disco, no formato de 33 rpm, o *Fado das Iscas* com música e letra diferentes da versão de Hermínia Silva. Este motivo volta a aparecer quando a fadista gravou em 1977 no disco *Isto é Fado*, o tema *Tasca das Iscas* com música de Manuel Paião e letra de Eduardo Damas, tal como acontece com Carlos do Carmo, que no refrão do *Fado dos Cheirinhos* (1979) refere, como perfumes da cidade de Lisboa, além do caldo verde, do alecrim, e da hortelã, as *Iscas com Elas*. No LP intitulado *Simone Mulher Guitarra* de 1984, Simone de Oliveira interpreta o *Fadinho das Iscas* com música de Martinho d'Assunção e letra de José Carlos Ary dos Santos. Ainda no que respeita ao património

⁵⁹ **Iscas com Elas**: revista em 2 actos e 18 quadros, da autoria de “Três Abexins”, pseudónimo de Fernando Santos (1892-1966), Lourenço Rodrigues (1898-1975) e Xavier Magalhães (1885-1948), com música de Raul Ferrão, Raul Portela, Jaime Mendes e Vasco Macedo, e letra de Fernando Santos, Xavier de Magalhães e Lourenço Rodrigues. Estreada a 1 de Setembro de 1938 no teatro Apolo (antigo Príncipe Real), situado na esquina da Rua da Palma com a Rua da Mouraria. Fonte: Arquivo Distrital do Porto e Sociedade Portuguesa de Autores (SPA). Ver Anexo F.

⁶⁰ Toda a informação sobre as referências às Iscas no Fado teve como fonte o Museu do Fado e da Guitarra Portuguesa e a Sociedade Portuguesa de Autores (SPA).

musical da cidade não devemos esquecer que o seu hino popular *Cheira Bem, Cheira a Lisboa* contém na segunda estrofe, antes do conhecido estribilho, os versos: “Se chove cheira a terra prometida; procissões têm o cheiro a rosmaninho; nas tascas das vielas mais escondida; cheira a *iscas com elas* e a vinho”⁶¹.

Quanto à literatura, já aqui referimos os sonetos de Nicolao Tolentino de Almeida e de António Lobo de Carvalho ou textos de José Rodrigues Miguéis. Importa referir que também Eça de Queiróz (1845-1900) evocou as *Iscas* em *O Crime do Padre Amado* e em *a Relíquia*.

Então estão vocês muito atrasados! Em Lisboa era todos os dias o meu almoço... Bem, acabou-se, dê-nos duas *iscas* com batatas... E bem saltadinho, isso (*O Crime do Padre Amado*, cit. por Castro Alves, 1992: 314).

E carregava furiosamente no r da palavra – a *forrrça!* – agitando os seus pulsos magríssimos de tísico sobre o grande prato de *iscas* que o moço trouxera (idem: 316).

Está vossa senhoria muito enganado! – E recolheu-se a um silêncio chocado, partindo com furor a sua *isca* (idem: 316).

E então Gustavo, que tinha molhado vastamente de tinto as *iscas* de fígado, ergueu os punhos fechados, e com a face entumecida, dente rilhado, berrou um rouco:

- Abaixo a religião!

Do outro lado do tabique uma voz trocista grasnou em réplica:

- Viva o Pio Nono (idem: 322).

Este é dos bons... E se ele aqui voltar e quiser dois litros a crédito, é dar-lhos... Cá o Bibi responde por tudo.

- Temos pois – começou o tio Osório – *iscas* a dois, salada a dois... (idem: 328).

Viva o belo Retiro! A ele! Às *iscas*! À carambola! Irra, que estava morto por me refastelar! E depois às mulherzinhas! (*A Relíquia*, cit. por Castro Alves, 1992: 274).

⁶¹ O Fado *Cheira Bem, Cheira a Lisboa*, com letra de Carlos Dias e música de César de Oliveira, foi estreado por Anita Guerreiro em 1969 na Revista “Peço a Palavra” no Teatro Variedades. Ver Anexo I.

Aqui, devemos referir o crescente interesse na valorização da herança cultural confirmado pela classificação, em Novembro de 2011, do Fado como património imaterial da humanidade: “A musical and lyrical expression of great versatility, Fado strengthens the feeling of belonging and identity within the community of Lisbon, and its leading practioners continue to transmit the repertory and practices to younger performers” (UNESCO, 2012). A classificação atribuída pela UNESCO dá-se numa altura em que a emergência, desde a década de 1990, de jovens intérpretes fomenta um “reencontro globalizado dos portugueses com o Fado como uma parcela importante da sua identidade num universo globalizado” (Nery, 2012: 27). Em resumo, o reconhecimento, por parte da UNESCO, do imaterial valor patrimonial do Fado dá-se precisamente num momento em que esta expressão musical adquire uma nova versatilidade e popularidade, em virtude da crescente visibilidade dos seus autores e intérpretes.

Tal como refere Oliveira Marques, “a partir dos textos queirosianos foi possível compilar um quase dicionário gastronómico da época” (Ferro, 1996: 12), e assim através da análise e recolha exaustiva de Castro Alves sobre a obra de Eça de Queiroz, podemos notar a menção das *iscas*, como referência gastronómica, quer como um prato ou ingrediente, associado simultaneamente à metáfora dos “maus fígados”, quer como à proverbial gula de algumas das suas personagens, ou à fuga para os *retiros* e ao erotismo associado à desregulação dos sentidos através da comida, da bebida, do jogo, da música e da dança.

4. LISBOA: OS TURISTAS, OS RESTAURANTES E AS ISCAS

De acordo com a fundamentação apresentada no Capítulo 1, o levantamento sobre a presença do prato *iscas* na restauração da cidade foi elaborado nas áreas e bairros do Rossio, Portas de S. Antão, Graça, Castelo, Alfama, Sé, Bairro Alto, Trindade e Campo de Ourique, entre 21/06/2011 e 22/03/2012, de acordo com o guião pré-estabelecido (ver Anexo B). Este levantamento foi efectuado num período alargado que abrangeu a *época alta* e a *época baixa* do fluxo turístico da cidade, de modo a recolher eventuais variações na oferta, decorrentes da diferente natureza da procura em cada época do ano⁶². Foram abrangidos 80 estabelecimentos num universo total estimado em 3.219 estabelecimentos de restauração existentes em Lisboa⁶³ (ver Anexo D). De acordo com a sua disponibilidade e conhecimentos foram inquiridos no local, gerentes, proprietários, empregados de mesa e cozinheiros. O guião apresentado em anexo serviu como estrutura base para uma conversa efectuada directamente pelo investigador, que decorreu no interior dos estabelecimentos, escolhidos de forma aleatória dentro da área acima referida e em função do seu horário de funcionamento. As informações decorrentes de cada conversa foram registadas numa ficha identificativa de cada restaurante contendo os itens que constam no guião. Uma vez que os inquiridos dispuseram da possibilidade de expor a sua interpretação pessoal sobre vários aspectos do tema em análise, no espaço dedicado às observações foram registadas as impressões, juízos de valor, opiniões pessoais ou dúvidas colocadas pelos inquiridos, quer tivessem uma relação directa ou indirecta com o tema abordado no levantamento. Os estabelecimentos inquiridos estão abertos ao público regularmente, confeccionam nas suas instalações os pratos servidos aos clientes de acordo com a sua ementa diária e, dada a sua localização, são exemplos elucidativos na relação entre gastronomia, turismo e património. Por não se enquadrarem no âmbito desta pesquisa, não foram abrangidos neste levantamento estabelecimentos de comida rápida ou que servem pratos fornecidos por empresas de *catering*, restaurantes de fusão ou distintivamente

⁶² Actualmente, e apesar das diferenças consoante a tipologia do turismo em análise, a *época alta* corresponde ao período entre a Páscoa e a primeira quinzena de Outubro quando termina a época das vindimas.

⁶³ Tal como referimos anteriormente, e de acordo com dados fornecidos pelos serviços da Câmara Municipal de Lisboa, 417 destes 3.219 estabelecimentos encontram-se localizados na área abrangida pelo nosso levantamento.

vocacionados para a culinária de outros países e estabelecimentos que servem apenas refeições frias ou combinados pré-cozinhados.

Tal como referimos anteriormente, o trabalho de campo alicerçado no levantamento dirigido à restauração afigurava-se-nos como elemento indispensável da nossa estratégia metodológica, de forma a dispormos de dados concretos sobre a oferta do prato *iscas* no centro da cidade. Dado a situação particular do terreno, este levantamento teria obrigatoriamente de ser efectuado oralmente e estruturado de forma a poder ser executado de forma sucinta e breve, sem desprezar toda a informação relevante que seria fornecida à margem das questões colocadas. Tal como sucedeu quando a maior disponibilidade dos inquiridos assim o permitiu, evoluindo para uma conversa mais aberta e familiar sobre os temas levantados pelo questionário. Não devemos esquecer que, no que respeita às condições e natureza do trabalho em restauração, estamos perante uma labuta intensa, complexa e de grande desgaste físico. Existe, de facto, uma pequena “janela temporal” entre as limpezas e o serviço das refeições, durante a preparação dos almoços, em que o investigador podia executar o seu trabalho de campo e interferir minimamente nos acontecimentos fugazes decorrentes do trabalho diário de uma casa de comida. Os proprietários, gerentes ou empregados de mesa acederam a responder ao questionário nestas condições, e durante essas escassas horas entre as 9:30 horas e as 12:00 horas. Em várias ocasiões, quer por sugestão nossa, quer por parte dos inquiridos, o questionário foi efectuado enquanto se cortavam e preparavam os legumes para a sopa ou acompanhamentos ou se temperavam as carnes e peixes para as mesmas refeições. Em resumo, e consciente das suas virtudes e limitações, a aplicação do questionário no terreno possibilitou a recolha de dados precisos sobre a forma como as *iscas* são preparadas, confeccionadas e apresentadas; de que forma este prato é divulgado e sugerido aos visitantes; e de que modo o seu valor patrimonial é reconhecido por parte dos anfitriões no contexto da restauração na cidade de Lisboa.

4.1. As Iscas nas Ementas e na Oferta da Restauração no centro da Cidade

Nos quatro itens que se seguem expõem-se os resultados deste levantamento, reflectindo as categorias decorrentes da análise dos dados recolhidos: as *iscas* nas ementas e na oferta da

restauração no centro da cidade; receita e modo de preparação; apresentação e explicação do prato aos clientes; e representação do prato por parte dos restaurantes. No universo de 80 estabelecimentos contactados, 62 servem *iscas* e uma grande maioria (51) fazem-no com regularidade (todos os dias, uma, duas ou três vezes por semana). Em oposição, 11 dos 80 estabelecimentos inquiridos servem este prato episodicamente. A designação *Iscas à Portuguesa* é a escolha de 44 destas *Casas de Comida* para figurar nas ementas, seguida de *Iscas com Elas*, em 4 estabelecimentos e *de Iscas de Cebolada*, em dois restaurantes. Os restantes 12 usam outras designações, tais como *Iscas*, *Iscas à Casa*, *Iscas de Porco à Portuguesa*, *Iscas de Porco com Elas*, *Iscas de Fígado à Portuguesa*, *Iscas com Todos* ou *Iscas à Leonesa*. No final das entrevistas, e de acordo com as informações recolhidas durante a investigação para este trabalho, os entrevistados foram questionados sobre a razão de optarem por uma designação diferente da do prato tradicional, ou seja *Iscas com/sem Elas*. Os inquiridos que conhecem esta designação optaram, por outra, por considerarem que a alternativa é mais fácil de traduzir, que o nome se relaciona com a cozinha portuguesa, ou que assim os turistas entendem melhor o que está a ser servido. Os que desconhecem esta mesma designação, usam outra que é corrente em diversos estabelecimentos da área, dando lugar por vezes a equívocos, como é o caso de considerarem as azeitonas como o seu acompanhamento, ou ainda, o pressuposto de que o prato *Iscas à Portuguesa* acompanha com batatas cozidas, enquanto que as *Iscas com Elas* são acompanhadas com batatas fritas. Na verdade, as *Iscas com Elas* de Lisboa evoluíram para as *Iscas à Portuguesa* à medida que a receita alastrou por todo o território nacional, acompanhada então por vezes de cebolada, enquanto que a pontual presença das batatas fritas no prato das *Iscas*, nos remete para o receituário mais antigo, e simultaneamente reflecte uma nova alteração observada nas últimas décadas, tal como se verifica em muitos outros pratos tradicionais de onde anteriormente as batatas fritas estavam ausentes.

4.2. Receita e Modo de Preparação

O ingrediente principal deste prato provém maioritariamente de porco, situação verificada em 60 das casas inquiridas, e de vitela em apenas 2 estabelecimentos. O tempero e preparação da marinada de véspera, em *vinha d'alhos*, é habitual em 52 estabelecimentos. Nos outros 10

estabelecimentos usam-se variações, como por exemplo a não utilização do vinho, sendo que os restantes ingredientes se mantêm, isto é sal, alhos, pimenta e louro. Alguns, mas poucos, restaurantes adicionam vinagre na fritura, para a qual se usa tanto a banha de porco como o azeite, como gordura. O baço, cujas raspas serviam para engrossar o molho das *iscas*, desapareceu das receitas das mesmas. Tal como outras partes integrante dos suínos e gado bovino deixaram de ser fornecidas pelos matadouros aos talhos e, consequentemente, aos restaurantes. Neste momento, desconhecemos a verdadeira razão para que tal aconteça. Podemos especular que tenha sido devido à decrescente procura, aliada à eternização dos receios resultantes das recorrentes epidemias que têm atacado as produções animais ao longo das últimas décadas e que têm sido alvo de grande destaque por parte da comunicação social. O acompanhamento para as *iscas* é, na maior parte dos casos, a batata cozida (em 52 restaurantes), sendo que nos restantes (10) a oferta varia entre batata cozida ou frita (à escolha do cliente) com salada ou batata cozida e azeitonas (que alguns inquiridos consideram as *Elas* da receita tradicional). Podemos comparar esta situação com algumas receitas recolhidas de pratos tradicionais que têm o fígado como ingrediente principal (ver anexo L) e concluir que, nos pratos de preparação mais complexa e com maior variedade de ingredientes, está presente a designação de fígado mas não a de *iscas*, que estas se autonomizaram relativamente às outras vísceras, e que a adição da cebolada e a alternativa do acompanhamento com batata frita são contemplados no receituário tal como observámos no decorrer do nosso levantamento.

4.3. Apresentação e Explicação do Prato aos Clientes

No que respeita à relação entre a restauração e o turismo, observamos que a totalidade dos estabelecimentos contactados (quer sirvam *iscas* ou não) é frequentada por visitantes estrangeiros, sendo que 72 deles o são durante todo o ano, e 8 apenas durante a *época alta* (da Páscoa à 1ª Quinzena de Outubro). Nas casas que servem *iscas*, em 41 estabelecimentos, os empregados de mesa aconselham este prato aos turistas, enquanto que em 21 não o fazem. As razões apontadas para o fazerem tem a ver essencialmente com o facto de ser “um prato típico, barato e aparecer na ementa”, tal como os outros (gerente, Graça)⁶⁴. Para muitos destes profissionais, trata-se de um prato tradicional da cozinha portuguesa que os turistas “até

⁶⁴ De modo a identificar os autores das afirmações recolhidas durante o levantamento efectuado e garantir a sua confidencialidade, colocamos entre parênteses a função do inquirido e a zona da cidade em que se localiza o restaurante.

comem e gostam” (gerente, Alfama) quando escolhem, algumas vezes “sem saberem bem o que comem” (empregada, Castelo), outras “porque é diferente e querem experimentar” (empregado, Castelo). As principais razões para este prato não ser aconselhado e consumido pelos turistas têm a ver, por um lado, com a “expectativa criada sobre a nossa cozinha” (gerente, Graça) por parte da informação divulgada nos guias de viagem e, por outro lado, com a usual repulsa criada em relação a qualquer tipo de vísceras e miudezas, sejam elas *iscas*, *tripas* ou *rins*, com excepção de visitantes brasileiros e italianos (empregados, locais vários).

Assim, de acordo com as leituras preparatórias e representações prévias que os turistas trazem consigo, estes solicitam essencialmente grelhados de peixe no contexto da “cozinha mediterrânica” (gerente, Graça) e preferem pratos “mais caros porque estão de férias e dispostos a gastar dinheiro” (gerente, Graça). As *iscas* não lhes são apresentadas nem por eles aceites, também, devido a “tratar-se de um prato muito pouco divulgado, ao contrário da sardinha assada ou do *cozido à Portuguesa*” (gerente, Alfama), feito a partir de uma parte do animal (vísceras), “carne pouco nobre, quase sem valor culinário” (gerente, Campo de Ourique), diabolizada “desde a epidemia das vacas loucas (BSE)” (gerente, Portas S. Antão) e com um “paladar muito específico” (gerente, Alfama).

Outras razões apontadas têm a ver com a necessidade que os restaurantes têm de “vender os pratos mais caros” (gerente, Portas S. Antão) e de as *iscas* serem “uma comida de inverno” (cozinheira, Portas S. Antão). Alguns dos empregados de mesa referiram também o facto de, por vezes, as ementas em português (ou somente em português/inglês) não ajudarem todos os visitantes de diferentes origens a identificar o ingrediente principal. Quando questionados sobre a forma como tentavam ultrapassar essa barreira linguística, foi-nos dito que tentavam explicar que se tratava de um prato de fígado frito através de um gesto indicativo em que com a mão aberta entre o indicador e o polegar desenhavam um espaço no seu próprio flanco esquerdo indicando a área do fígado. Como conclusão, registamos que, no universo das *casas de comida* contactadas que servem *iscas*, em 29 estabelecimentos, os turistas consomem esporadicamente este prato, em 18 às vezes, em 14 nunca solicitam e apenas em 1 caso os turistas solicitam este prato com frequência.

No que respeita à questão colocada sobre o património gastronómico, demo-nos conta, ao fim dos primeiros cinco estabelecimentos contactados, e ainda durante o primeiro dia de

trabalho de campo, que a formulação da mesma não tinha sido a mais correcta. A questão, “sabia que se trata de um prato tradicional da cidade de Lisboa?”, pressupunha uma resposta directa, afirmativa ou negativa. Sim ou Não. Apesar de alguma hesitação na resposta por parte dos primeiros contactados, estes por razões ligadas ao automatismo da resposta e eventual pudor em assumirem o seu desconhecimento, responderam invariavelmente de forma afirmativa. Deste modo, e apesar de a pergunta figurar desta mesma forma no questionário, no contacto directo optámos por modificar ligeiramente a formulação da mesma, tendo sido apresentada como: “sabia que as Iscas com/sem Elas são consideradas um prato tradicional? E sabia que se trata de um prato tradicional da cidade de Lisboa?”. Esta nova formulação com duas partes distintas permitiu-nos assegurar a especificidade da segunda parte da questão, aquela que nos interessava directamente.

Desta forma, a maior parte dos profissionais que sabe que se trata de um prato tradicional português *tout court*, reflecte sobre a particularidade do contexto do mesmo em Lisboa, o que os levou, pensamos nós, a responder de uma forma mais clara e natural sobre esta questão. Os resultados, em que 44 dos inquiridos responderam afirmativamente e 36 negativamente, são assim uma consequência da alteração efectuada durante a aplicação da nova formulação no terreno.

Entre as informações recolhidas paralelamente ao longo da aplicação do questionário, e que se enquadram na alínea das observações, sobressaem duas, dada a sua relevância no contexto da nossa pesquisa. Por um lado, as *Casas de Fado*, como sejam a *Casa de Linhares* (antigo *Bacalhau de Molho*), o *Marquês da Sé*, o *Clube do Fado*, o *Faia* ou a *Parreirinha de Alfama* não têm *iscas* nas suas ementas, apesar da estreita ligação histórica e social, como vimos anteriormente, entre este prato tradicional e o Fado. Por outro lado, sobressaiu, durante estes levantamentos, a ideia generalizada por parte dos anfitriões de que apesar de *iscas* ser um prato “pouco indicado para oferecer aos turistas” (gerente, Graça) por ser “comida de fatelas⁶⁵” (gerente, Portas S. Antão), trata-se de um prato que “só os indígenas” (cozinheiro, Bairro Alto) sabem apreciar devidamente, uma vez que é necessário “entender a nossa cultura” (cozinheira, Portas S. Antão) para saber desfrutar deste sabor tão particular (visceral, sanguíneo e reimoso⁶⁶), este “prato típico, que é bom e não conhecem!” (gerente, Bairro

⁶⁵ O adjectivo *fatela* foi usado por um dos entrevistados como sinónimo de pindérico, reles ou pobre.

⁶⁶ Reimoso: Que tem reima ou reuma; O mesmo que almofeira; Cheio de humores glutinosos; Que faz mal ao sangue; Que produz pruridos e coceiras; De mau génio, genioso, brigão. Alimento reimoso deriva de uma

Alto). Nesta apreciação do gosto encontramos algo que nos evoca uma noção de tesouro escondido, algo recôndito e oculto, cujo acesso está devidamente vedado aos neófitos pelas próprias convenções da restauração.

Diversos entrevistados asseguraram que apesar de as *iscas* não constarem nas suas ementas, aceitavam sempre encomendas deste prato para “almoços ou jantares de grupos de amigos” (gerente, Portas S. Antão) onde a convivialidade tem lugar à volta de um “prato de sabor tradicional tipicamente português” (idem). Desta forma, e tal como aqui referimos anteriormente, a hospitalidade dos anfitriões pode esconder uma ironia invertida, em que o altruísmo e o prazer genuíno de receber forasteiros dá lugar à re-afirmação da soberania doméstica, regional ou nacional e reactiva valores culturais de natureza nacionalista nesta convivência, eminentemente comercial, entre anfitriões e forasteiros, ou seja, entre prestadores de serviços e respectivos consumidores.

4.4. Representação sobre o Prato por parte dos Restaurantes

Na consequente análise dos resultados obtidos neste levantamento podemos concluir que, actualmente, as *iscas* ainda são um prato popular em Lisboa, uma vez que é confeccionado com regularidade num número considerável de restaurantes e outras *casas de comida* espalhadas pelo centro da cidade, ainda que a designação de *Iscas à Portuguesa* tenha vindo substituir as *Iscas com/sem Elas*. Acima de tudo, a nova designação possui um simbolismo que, na nossa opinião, reflecte o anseio quase atávico de impregnar os pratos da cozinha tradicional com uma clara indicação do seu lugar de origem e simultaneamente atribuir uma marca da identidade nacional como forma de distinção em relação a outras cozinhas existentes por esse mundo fora. A escolha do fígado de porco em detrimento do fígado de vitela na confecção das *iscas* confirma a progressiva substituição do ingrediente principal deste prato assinalada a partir de 1916, e marca a mais profunda alteração sofrida na elaboração deste prato desde meados do século XIX. Quanto à preparação e confecção tradicional deste prato

expressão antiga, ligada à sabedoria popular, dada a alimentos que fazem mal aos doentes. Também designados como “alimentos carregados”, costumam ter em comum uma alta concentração de proteínas e gordura animal com forte sabor adstringente, áspero e ácido. Fonte: *Wikipédia* e *Dicionário da Língua Portuguesa* de Cândido de Figueiredo.

(ver anexo L) observamos poucas alterações: em alguns casos o azeite substituiu a banha, o baço foi substituído pelo fígado esmagado para engrossar o molho e o vinagre não é usado amiúde. Neste ponto, não nos devemos esquecer que o fígado de porco possui um sabor mais intenso e não necessita de marinar tanto tempo no tempero como acontece com o fígado de vitela, nem de uma cozedura tão prolongada em banha de forma a manter uma textura suave. A evolução do gosto contemporâneo para paladares mais suaves e menos contrastados afastou igualmente o vinagre das receitas praticadas actualmente.

A presença de visitantes estrangeiros, na maioria dos estabelecimentos contactados, não é pontual e decorre maioritariamente ao longo de todo o ano. O facto de metade dos inquiridos não aconselhar as *iscas* aos turistas resulta de quatro ordens de razões:

- Ideias pré-concebidas, e muitas vezes erradas, relativamente à gastronomia tradicional de Portugal, em geral, e da região de Lisboa, em particular, que resultam no desconhecimento de muitos pratos tradicionais como é o caso das *iscas*.
- A aversão criada nos próprios anfitriões pelas vísceras e outras partes de animais consideradas menos nobres e logo imerecedoras da singular experiência gastronómica que os visitantes procuram.
- A dificuldade que os empregados têm para explicar aos clientes os ingredientes utilizados e a confecção deste prato.
- E por último, as razões económicas que levam os restaurantes a tentar rentabilizar o seu negócio ao propor os pratos mais dispendiosos aos turistas, que vêm dispostos a pagar mais por comida de boa qualidade.

Quanto ao património gastronómico da cidade de Lisboa, e de acordo com as informações recolhidas, existe um grande desconhecimento ou pré-conceitos, quer em relação aos pratos tradicionais (seu contexto histórico e gastronómico), quer em relação à própria noção de património gastronómico. Por exemplo, é muito comum a restauração assumir a patrimonialização de um prato a partir da suposta legitimidade do seu ingrediente principal, em vez de o fazer a partir do próprio conceito de património aplicado no contexto da gastronomia. Foi o que verificamos, por exemplo, com praticamente todos os pratos de bacalhau, que são considerados e apresentados aos visitantes como pratos tradicionais portugueses.

5. REFLEXÕES FINAIS

A importância da alimentação e das experiências inerentes ao acto alimentar é incontornável no que respeita ao turismo. A relação entre forasteiros e anfitriões é indelévelmente marcada por esta experiência corpórea em que o visitante, através dos múltiplos sentidos da percepção humana (olfacto, visão, tacto, paladar e audição), incorpora e absorve uma expressão da cultura da comunidade visitada. Esta reflexão recorda-nos ainda alguns dos textos de viagens de ocidentais que viajaram pelo Oriente, quase sempre marcados pela presença desse factor de diversidade, portanto, de identidade, que é o olfacto, esse sentido corpóreo, frequentemente ignorado e que, não poucas vezes, vinca o nosso primeiro contacto com os alimentos confeccionados ou em processo de confecção. O primeiro de todos os sentidos a fazer crescer a água na boca.

Quer se trate dos alimentos locais ao seu dispor, dos ingredientes e preparações culinárias observados, das regras de estar à mesa, ou da originalidade dos aromas e da convivialidade nos espaços dedicados às refeições, as práticas gastronómicas são um dos mais importantes elementos apresentados da identidade dos anfitriões. Uma vez que o valor da experiência turística é sempre corroborado à *posteriori* através da memória sensorial da mesma, o testemunho gastronómico pode revelar-se uma das mais inextinguíveis provas dessa experiência. Não necessita, ao contrário das imagens fotográficas ou captadas em vídeo, de um suporte material. O seu valor manifesta-se através do modo como o forasteiro o rememora e a partir dessa rememoração é capaz de o transmitir aos outros e dessa forma constitui-lo como episódio eminentemente pessoal. Único e intransmissível, quase irrepetível e todavia como vimos totalmente social. Os anfitriões sabem-no e dia-a-dia laboram activamente de forma a facultar e valorizar esta singular experiência que só pode existir na sua singularidade por ela é social.

Neste contexto, as refeições são um marcador da identidade em que a comunidade de acolhimento apresenta o que de melhor tem para oferecer, consciente de que a origem, qualidade e frescura dos ingredientes, a abundância, a apresentação e a sua preparação culinária são as características mais valorizadas pelos visitantes. Estas especificidades, intimamente relacionadas com a cultura e com a realidade económica e social da comunidade

local, são fundamentais, não só para que o turista participe na cultura local, em relação à qual se considera e é considerado pelos anfitriões como um estrangeiro, mas também porque pode simultaneamente absorver estes valores ao validar e consolidar a legitimidade dos mesmos.

No que respeita à abordagem do sistema alimentar, no contexto do objecto de estudo deste trabalho, o património gastronómico da região de Lisboa é muito marcado pela intensa ligação da cidade e arredores com o rio Tejo e o oceano Atlântico (Sobral, 2004) e pela confluência de uma migração proveniente quer do interior sul, quer, especialmente, do nordeste do país e da Galiza, e mais recentemente das antigas colónias ultramarinas.

Tal como tivemos oportunidade de assinalar anteriormente, o porco tem uma presença histórica e social importantíssima em todo o país rural, considerando-se como a despensa da casa (Brito, 1994, 1996, e 2004). E não nos podemos esquecer que Portugal foi um país eminentemente rural até meados do século XX no que respeita a toda a sua economia e à distribuição populacional. Esta realidade sofreu grandes transformações, com a expansão das cidades e as respectivas exigências de fornecimento de carne aos centros urbanos. O estabelecimento dos matadouros e a conservação dos alimentos através do vácuo e do frio artificial alterou as possibilidades e os hábitos alimentares. Deste modo, as *Iscas de Fígado*, que têm a sua origem e são servidas em Lisboa a partir do fornecimento de gado bovino à cidade, convertem-se naturalmente à fonte suína, tanto por razões económicas e culinárias (mais baratas e com sabor mais intenso que não carece de um período tão longo de tempero), como porque acabam por se re-enquadrar na matriz rural da cozinha do interior do país e dessa forma serem facilmente aceites pela população. Estamos perante uma *Baixa Cozinha* que com pontuais excepções, como são o caso da vitela assada do noroeste e da *posta mirandesa* do nordeste, apresenta poucos exemplos de pratos tradicionais ancorados em carne de gado bovino (E1, 2012). Este foi usado ao longo dos séculos em Portugal essencialmente como animal de trabalho. Apenas com a industrialização tardia das empresas agro-pecuárias se expandiu a sua utilização para a produção de leite e derivados sobretudo no Baixo-Vouga e no Minho. Até essa data a produção de leite estava concentrada em pequenas unidades urbanas de fornecimento quotidiano.

Neste quadro de *Baixa Cozinha* como dissemos acima, onde o bovino não é protagonista as *iscas* também não se encaixam nos estereótipos da cozinha mediterrânica que servem de

referência para Portugal quando a sua gastronomia é apresentada e divulgada no estrangeiro e para estrangeiros. Para além da sua posição incerta relativamente às cozinhas, tanto mediterrânica como nórdica, o seu estatuto hierárquico como alimento tem sempre um efeito perturbador. A natureza particular desta *comida de inverno*, popularizada nas antigas tabernas de Lisboa e casas ligadas à boémia (E2, 2012), em que o sangue, o vinho e a gordura, muitas vezes de origem animal, têm um papel central, não reflecte nem a “tranquila dignidade e honra” de um povo nem as supostas qualidades medicinais apanágio de uma cozinha tradicional de cariz mediterrânico seleccionada para consumo turístico, e daí que através de um reflexo condicionado tenha sido banida do quotidiano “turístico” como um símbolo incómodo de um passado indigente (Quitério, 1987) e consequentemente resguardada da divulgação internacional.

O fígado, a partir do qual as *iscas* são confeccionadas é uma víscera que tal como as outras está associada directamente ao funcionamento interno do organismo, em particular ao sangue, humores e outros fluidos. Órgãos sem os quais nenhum animal pode viver, nem o indivíduo se pode reproduzir. Enquadradas numa economia de subsistência, as vísceras representam uma mais valia culinária, quer pelas suas qualidades organolépticas e medicinais, quer pelo seu baixo preço. No entanto, à medida que os espaços e lugares de criação e matança e as rotinas de produção (matar, sangrar, esfolar, estripar, desmanchar e desossar) se afastaram progressivamente do consumidor, a relação deste com a visceralidade animal é uma relação de crescente aversão e horror. À medida que hábitos e gestos tão antigos, como aquele em que a mulher semi-agachada, na cozinha ou no pátio da casa, segura o galináceo entre os joelhos enquanto serra o pescoço do animal abaixo dos ouvidos e deixa escorrer o sangue quente para uma bacia com vinagre, estão cada vez mais longínquos e ausentes do quotidiano, tornam-se incompreensíveis. O gesto instintivo que alguns empregados de mesa usam para identificar o ingrediente, com a mão aberta sobre o seu flanco direito, tem um impacto ao mesmo tempo desafiante e impeditivo sobre o forasteiro, como se se tratasse de uma referência antropofágica a partir da própria imagem e presença da vida humana.

No contexto turístico, podemos encarar o consumo do fígado e das outras vísceras como o desafio lançado ao forasteiro para determinar o seu valor, como referem as regras da hospitalidade. A forma de combate é a mesa e o resultado é a assimilação do estranho.

Assim, no contexto da sociedade de consumo e de economia global em que vivemos, as *iscas*, tal como as tripas e os rins, são vistos pelos anfitriões, quer na restauração quer através da divulgação turística, como uma curiosidade. Um segredo. Uma singularidade gastronómica reveladora de um aspecto da nossa identidade cultural que pode ser considerada como fonte de embaraço face a estranhos mas que, mesmo assim, assegura e fomenta a sociabilidade entre a comunidade, e desta forma consolida a nossa própria identidade nacional (Herzfeld, 1997). Neste caso particular, uma identidade local bem demarcada. Algo daqui que serve para nós mas não para os outros.

O turismo usufrui das férias e dos períodos de lazer como um *tempo com qualidade*. Este tempo é dedicado a experiências que não se enquadram no dia-a-dia do visitante, e no entanto grande parte da fruição desse tempo depende de um programa calendarizado, dedicado a viagens, transportes, horários de entrada e saída de hotéis, exposições ou restaurantes. É um tempo controlado em que o risco é minimizado. O mesmo acontece com a alimentação. As condições de higiene implementadas pela União Europeia tendem a formatar a oferta alimentar no sentido de assegurar o risco zero (Gonçalves, 1995 e Truninger, 2000). Como referimos anteriormente, esse risco zero não é uma possibilidade, nem os forasteiros, com algumas excepções, o esperam. A natureza humana, mesmo no âmbito da actividade turística, tem no risco o preço a pagar pela estranheza, novidade e autenticidade desta experiência. Apesar de o turismo ser uma actividade em que o período de lazer é altamente controlado e protegido, paradoxalmente, o risco é um factor inerente da própria experiência. Esta é uma das razões, a par do desenvolvimento dos meios tecnológicos, por que cada vez mais turistas preparam as suas viagens fora da estrutura tradicional do turismo de massas. Assim, numa primeira fase a *indústria do turismo* disseminou pela hotelaria e restauração os conceitos da cozinha internacional. Familiaridade, reconhecimento e segurança. Como reacção a esta *nova ordem mundial*, assistimos a partir da década de 80 do século XX à gradual reconstrução das identidades alimentares e gastronómicas locais (Valagão: 2009). Actualmente, na cidade de Lisboa assistimos à reconstrução de espaços e lugares onde se procura valorizar a cozinha local de forma simples e despojada onde pontuam, por exemplo, na Taberna da Rua das Flores aberta desde Março de 2012, as *Iscas* e a *Meia Desfeita* a par com as *Miombas*, um bife da carne do cachaço cortado muito fino com molho servido no pão (Espírito Santo, 2012: 40).

Em Lisboa as *miombas* vieram substituir as *Iscas sem Elas* (Iscas no pão) antes da popularização do *Prego* de carne de vaca e da *Bifana* de porco no pão.

Nos últimos anos, e a partir da minha experiência pessoal como guia-intérprete, tenho observado tanto a espectacularização da cultura gastronómica e a massificação do turismo em que, tal como refere Edward Bruner (2005), a apresentação da cultura dos anfitriões é grandemente modelada pela percepção e entendimento que os visitantes dela fazem, como a cada vez mais visível apresentação da autenticidade cultural local através de iniciativas individuais de cidadãos ou pequenas empresas privadas, com pouco ou nenhum apoio por parte das entidades estatais ligadas à iniciativa e divulgação turística. Esta valorização das tradições alimentares inscritas na paisagem, no território e na cultura que lhe são próprios (Valagão: 2009) reflectem, não só a valorização das especificidades gastronómicas de cada região enquanto valioso recurso turístico, como, também a progressiva consciencialização por parte dos anfitriões de que a cultura gastronómica tem as suas raízes profundamente envolvidas nas vivências, nos costumes, nos espaços e nos modos de estar à mesa interiorizados por cada comunidade como marcadores da sua identidade. Uma identidade que é resultado de uma convergência de diferentes povos, saberes e sabores que se adequaram e se consolidaram num espaço e num tempo muito próprios através de uma vigência incrustada no seu novo quotidiano.

A natureza da relação entre os anfitriões e as *Iscas com/sem Elas* enquanto prato tradicional de Lisboa tem também, na nossa opinião, a ver com a própria natureza dos processos de patrimonialização, o suposto carácter eminentemente nacional dos produtos dignos de representarem o património gastronómico nacional, e tal como foi referido no Festival Nacional de Gastronomia de 2010, em Santarém, o facto de a nossa legislação “ter transposto as normas comunitárias sem acautelar os regimes de excepção dos produtos nacionais, o que pôs em causa este património histórico”.

Ao contrário dos denominados produtos de qualidade e dos produtos “mais adequados à patrimonialização” referidos por Elena Espeitx (2007), o fígado das *Iscas de Lisboa* como ingrediente principal do prato analisado não é um produto *du terroir*, não tem uma origem protegida, bem demarcada, precisa e específica. A sua proveniência é o matadouro, a sua especificidade é a frescura e as suas propriedades são as organolépticas e medicinais. Seria

porventura diferente se hoje, e à semelhança do que acontece com outros produtos de qualidade e com as recentes criações de produtos tradicionais, as *iscas* tivessem denominações como *Iscas de Porco Preto*, *Iscas de Porco Bísaro*, *Iscas de Vitela Mertolenga* ou *Iscas de Vitela Barrosã com Elas*. Até hoje, as *iscas* não se enquadram na categoria de produto *gourmet*. Não aspiram a essa categoria e não precisam, estão um pouco por todo o lado. Nas ementas escritas a marcador grosso sobre os quadrados de papel que servem para cobrir e proteger as mesas dos restaurantes, nos cardápios ainda dactilografados em arcaicas máquinas de escrever, nas listas em papel cartonado impressas via computador ou, muito frequentemente, em escrita cursiva manual alinhada num rectângulo de papel pautado que se anexa à ementa com os pratos do dia. São as *sugestões da casa* ou as *sugestões do dia*.

A resistência à divulgação deste prato deve tanto ao seu baixo custo como ao baixo nível em que os anfitriões enquadram o ingrediente principal. Ao contrário do que acontece com muitos pratos tradicionais anteriormente associados a dias festivos e que actualmente são confeccionados durante os dias de trabalho ao longo da semana, as *iscas* nunca foram, nem são, um produto nobre. A alta cozinha não as refere, nem quando se trata de recuperar os *petiscos* da cozinha tradicional. Não resistem às regras de hospitalidade, em que ao forasteiro deve ser oferecido o que de melhor há em casa, sob pena de, caso essas regras não se apliquem, o mesmo se sentir atingido na sua honra, e consequentemente, a relação de confiança e o apelo à eventual reciprocidade ser abalado. Todavia, como referimos anteriormente, as *iscas* também se servem por encomenda, discretamente e sem aparato “numa cumplicidade que diminui o anonimato mercantil do restaurante e aproxima o cliente do estatuto de convidado” (Prista, 1996: 471).

No entanto, como resultado do “génio colectivo”, de um cuidadoso aproveitamento e apuramento de um ingrediente fresco e rico em ferro, aromático, de textura muito particular, que *primeiro estranha-se e depois entranha-se*⁶⁷, responsável por aplacar o apetite a sucessivas gerações de habitantes de Lisboa de diferentes estratos sociais, este é um prato modesto, porém notável e muito recomendável. A todos os níveis. Tal como “a memória é essencial para entender a nossa cultura” (E2, 2012), neste caso, o pudor sentido por parte dos

⁶⁷ Em 1928, Fernando Pessoa criou o slogan “Primeiro estranha-se. Depois entranha-se” para o lançamento do refrigerante *Coca-Cola* em Portugal. Esta bebida esteve proibida em Portugal continental até 1974 porque era considerada susceptível de criar dependência devido à suposta presença de cocaína entre os seus ingredientes.

anfitriões em relação a este prato de “comida caseira” – no sentido em que a confecção, no espaço urbano da cidade desta “alimentação doméstica”, está intimamente ligada ao quotidiano dos afazeres familiares e profissionais e o afasta da usual preferência pelos alimentos “invulgares e exóticos” que orientam a maior parte das vezes as escolhas de “comer fora” (Prista, 1996: 471) –, funciona amiúde e paradoxalmente como um bloqueio alimentar no contexto da oferta disponível para o visitante. Este pudor, que se alicerça também no baixo lucro comercial garantido por este prato, germina a partir do desconhecimento e da falta de informação adequada, porque a partir do momento em que o forasteiro deixa de ser o estranho, instala-se o orgulho e alastra a convivialidade entre as duas partes. Na totalidade dos estabelecimentos contactados, não houve um único entrevistado que desconhecesse o prato, ou que não soubesse grosso modo temperar e confeccionar um prato de *Iscas com/sem Elas*.

No que respeita, em particular, ao âmbito do turismo e do património, acercámo-nos de situações muito particulares. Quando o texto de divulgação do concurso *As 7 Maravilhas da Gastronomia* refere que “as artes culinárias constituem um património intangível, testemunho da nossa identidade cultural, e são factor decisivo na escolha de Portugal como destino turístico”, apenas podemos considerar a primeira parte desta afirmação como verdadeira. O factor decisivo na escolha de Portugal como destino turístico continua ancorado na máxima Sol e Mar. A inexistência de um levantamento estruturado da gastronomia de Portugal resulta da incapacidade política dos diferentes governos que não implementaram nem respeitaram os respectivos diplomas legais que os próprios elaboraram. E se, na verdade, o património é definido essencialmente pelas pessoas, pela vivência e valor que atribuímos a essa herança do passado e do futuro, não é menos importante o reconhecimento institucional desse estatuto patrimonial. Esta situação apenas se torna mais grave, porque me confrontei ao longo da investigação para esta dissertação com muita literatura de qualidade (Olleboma 1933, Sampaio 1940, Caetano 1946, Modesto 1982, Quitério 1987, Saramago 2004, só para citar alguns exemplos), que facilmente poderia e deveria servir como alicerce para a elaboração, quer de uma Carta Gastronómica de Portugal, quer de qualquer outro material de divulgação no âmbito da promoção turística, em particular no caso de Lisboa. Ao invés, os diferentes concursos marcados pela mediatização televisiva não trouxeram nada de novo a esta paisagem

e limitaram-se a eleger vencedores entre muitos e honrosos vencidos, cujo fim, como acontece sempre, será o esquecimento. Não é possível eleger O prato tradicional de Portugal, nem o prato tradicional de Lisboa. Não comemos todos os dias o mesmo prato. A sazonalidade dos ingredientes – apesar do comércio global –, as festividades cíclicas, os dias de jejum religioso, as celebrações familiares, os feriados, o estar à mesa em dias de trabalho ou em dias de lazer, limitam territórios, impõem regras, condicionam as nossas escolhas, fazem sobressair os nossos gostos e a nossa disponibilidade financeira. O património gastronómico de Portugal, ou de qualquer outro país, não é eleito por competição mas por legitimidade de cada prato. A partir da sua natureza, origem, ingredientes, preparação, confecção e hábitos de consumo, consolidou-se a sua validade como um bem integrante do património cultural de Portugal. Simultaneamente, o *Projecto Identificação dos Ícones Tradicionais da Gastronomia e do Léxico dos Termos Gastronómicos*, desenvolvido entre a AHRESP e o Turismo de Portugal e direccionado para os profissionais da restauração na área do turismo não apresenta, como referimos anteriormente, qualquer contextualização geográfica, histórica ou social dos pratos seleccionados por cada região. Trata-se de um documento em que a equipa de trabalho responsável elegeu os símbolos gastronómicos de Portugal sem apresentar qualquer preocupação gastronómica, com excepção dos ingredientes, preparação e empratamento. Em resumo, se a restauração é obrigada a cumprir uma série de regulamentos no que respeita à higiene e segurança, no que se refere ao espaço, manuseamento, confecção e conservação de produtos alimentares, não tem ao seu dispor um documento legitimado por uma Comissão Nacional de Gastronomia (a que foi criada em 2001, já foi extinta) que sirva de referência à sua actividade no âmbito do património gastronómico português.

Em resumo, continua a ser da responsabilidade do “génio anónimo” a manutenção ou criação dos pratos tradicionais que fazem o gosto ao dedo e ao palato do visitante nacional ou estrangeiro. Por essa razão, e apesar de tudo, as *iscas* aí estão à disposição de quem quiser arriscar. E, tal como no popular aforismo, “quem não arrisca não petisca!”. Seja numa tasca de Campolide, num restaurante da Baixa, num *snack-bar* de Campo de Ourique ou numa adega do Castelo ou de Alfama. Modernas ou antigas casas de comida e convívio mas sempre num registo popular. Muito frescas, aromáticas, saborosas, fortemente apaladadas e nutritivas e ainda vagamente medicinais. Podem encontrar-se as *iscas* apresentadas em boa companhia -

seja salada, azeitonas, pickles (ou conservas), batatas cozidas ou fritas, já que o pão, na maior parte das ocasiões, se deixa para o fim, caso ainda haja apetite, para acamar o molho e a bebida. Finalizamos com um cafezinho em chávena fria ou escaldada, mais ou menos curto, pingado, sem princípio ou com “cheirinho” ou “caldinho”⁶⁸, que auxilia a digestão e a dedicação ao labor quotidiano.

Lisboa, Setembro de 2012

⁶⁸ Num registo familiar, habitual em Lisboa e noutras localidades, “cheirinho” ou “caldinho” indicam a adição de aguardente, ou outra bebida com forte teor alcoólico como o *whisky*, ao café expresso, no primeiro caso, ou *café de saco* (manualmente coado através de um passador) no segundo, tomado após a refeição.

FONTES

Carta de Bruxelas (2009), *Carta de Bruselas sobre el Papel del Patrimonio Cultural en la Economía y para la Creación de una Red Europea de Su Reconocimiento y Difusión*, Bruxelas, União Europeia, (on line), disponível em www.igespar.pt [consultado em 14/03/2012].

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), Paris, UNESCO, (on line), disponível em <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf> [consultado em 16/10/2011].

Declaração de Viena (2009), *Um Incentivo ao Património em Período de Recessão Económica*, Viena, 4º Encontro do Fórum Europeu de Responsáveis pelo Património, (on line), disponível em www.igespar.pt [consultado em 14/03/2012].

Diário da República (2000), Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, Diário da República n.º 171 Série I-B de 26 de Julho, pp. 3618-3620, (on line), disponível em <http://dre.pt/pdfgratis/2000/07/171B00.pdf> [consultado em 16/01/2011].

Diário da República (2001), Resolução do Conselho de Ministros n.º 169/2001, Diário da República n.º 292 Série I-B de 19 de Dezembro, pp. 8353-8354, (on line), disponível em <http://dre.pt/pdfgratis/2001/12/292B00.pdf> [consultado em 16/01/2011].

Diário da República (2001), Decreto de Lei n.º 107/2001, Diário da República n.º 209 Série I-A de 8 de Setembro, pp. 5808-5829, (on line), disponível em <http://dre.pt/pdfgratis/2001/09/209A00.pdf> [consultado em 16/01/2011].

Diário da República (2002), Portaria n.º 312/2002, Diário da República n.º 69 Série I-B de 22 de Março, p. 2756, (on line), disponível em <http://dre.pt/pdfgratis/2002/03/069B00.pdf> [consultado em 16/01/2011].

Diário da República (2002), Portaria n.º 1333/2002, Diário da República n.º 232 Série I-B de 8 de Outubro, pp. 6730-6735, (on line), disponível em <http://dre.pt/pdfgratis/2002/10/232B00.pdf> [consultado em 16/01/2011].

INE - Instituto Nacional de Estatística (1971), *Anuário Estatístico de Portugal 1970*, Lisboa, INE.

INE - Instituto Nacional de Estatística (2005), *Anuário Estatístico de Portugal 2004*, Lisboa, INE.

INE - Instituto Nacional de Estatística (1950), *IX Recenseamento Geral da População*, Lisboa, INE.

INE - Instituto Nacional de Estatística (1960), *X Recenseamento Geral da População*, Lisboa, INE.

INE - Instituto Nacional de Estatística (1970), *XI Recenseamento Geral da População*, Lisboa, INE.

7 Maravilhas da Gastronomia, (on line), disponível em <http://www.7maravilhas.sapo.pt/maravilhas-da-gastronomia/apresentacao/> [Consultado em 18/11/2011].

ADHP - Associação de Directores de Hotéis de Portugal, (on line), disponível em <http://jtmb.takeforum.com/2006/05/29/m-da-agricultura-protege-produtos-tradicionais-por/>. [Consultado em 18/11/2011].

Adivinhação e Aurispicação, (on line), disponível em <http://www.scribd.com/doc/6390579/Adivinhacao-Completa> [consultado em 10/01/2010].

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, Site do Ministério da Economia e do Emprego, (on line), disponível em <http://www.asae.pt> [consultado em 14/05/2012].

Associação Portuguesa para o Estudo do Fígado (APEF), (on line), disponível em http://www.apef.com.pt/ficheiro/conteudo/pdfs/NL_2009_1_LT_5... [consultado em 17/12/2009].

Casa de Linhares, (on line), disponível em www.casadelinhares.com/ [consultado em 27/03/2012].

CEUCO - Conselho Europeu das Confrarias Enogastronómicas, *Conselho Europeu de Confrarias*, (on line), disponível em <http://ceuco-portugal.com/ceuco.htm> [consultado em 20/03/2012].

Comissão Nacional de Gastronomia, (on line), disponível em http://www.estig.ipbeja.pt/~ac_direito/gastronomia.htm [consultado em 10/01/2010].

Cooperativa Agrícola da Ilha de Noirmoutier, (on line), disponível em <http://www.laprimeurdeliledenoirmoutier.com/> [consultado em 29/09/2011].

Clube do Fado, (on line), disponível em <http://www.clube-de-fado.com/> [consultado em 27/03/2012].

CMA - Câmara Municipal de Albufeira (on line), disponível em <http://www.cm-albufeira.pt> [consultado em 11/04/2011].

Embaixada Regional das Confrarias dos Produtos Tradicionais de Poitou-Charentes, (on line), disponível em <http://confreries.sitadom.com/fr/rubrique-1003-la-pomme-de-terre-primeur-de-l-ile-de-re.html> [consultado 29/09/2011].

Funções do Fígado, (on line), disponível em <http://www.alunosonline.com.br/biologia/funcoes-do-figado/> [consultado em 10/01/2010].

Guia de Lisboa do Turismo de Portugal, (on line), disponível em www.askmelisboa.com/ [consultado em 14/06/2012].

Loja A Vida Portuguesa, (on line), disponível em <http://www.avidaportuguesa.com/> [consultado em 02/02/2012].

Medicina Oriental, (on line), disponível em <http://www.medicinachinesapt.com/filosofia.html> [consultado em 10/01/2010].

Nós e a História, (on line), disponível em <http://noseahistoria.wordpress.com/2011/05/19/a-regeneracao-1851-1910-2/> [consultado em 27/03/2012].

Notícias de Guimarães, (on line), disponível em <http://www.noticiasdeguimaraes.com/camara-e-aphort-lancaram-produto-gastronomico-naco-a-conquistador-e-o-prato-tipico-de-guimaraes/> [consultado em 19/03/2012].

Novos Quiosques na Avenida da Liberdade, (on line), disponível http://fugas.publico.pt/RestaurantesEBares/284897_os-novos-quiosques-esplanada-da-avenida-da-liberdade [consultado em 28/06/2012].

Quiosques de Refrescos em Lisboa, (on line), disponível em http://www.dn.pt/inicio/interior.aspx?content_id=1149114&page=-1 [consultado em 28/06/2012].

Restaurante Marquês da Sé, (on line), disponível em <http://www.marquesdase.com/> [consultado em 27/03/2012].

Master Chef RTP, (on line), disponível em, <http://www.rtp.pt/masterchef/index.php?t=Programa.rtp&article=23&visual=2&layout=17&tm=7> [Consultado em 23/12/2011].

Produtos de Qualidade Certificada, (on line), disponível em http://www.gppaa.min-agricultura.pt/valor/DOP_IGP_ETG.html [consultado em 16/10/2011].

Ruas de Lisboa com Alguma História, (on line), disponível em <http://aps-ruasdelisboacomhistoria.blogspot.pt/09/campo-dos-martires-da-patria-i.html> [consultado em 29/03/2012].

Turismo de Portugal, (on line), disponível em <http://www.descubraportugal.com.pt/edicoes/tdp/resultadospesquisa.asp?pag=1®iao=8&tema=70,151,155,268,157,67,158,68,69&catTema=1024&funcao=pesquisar&ordem=> [consultado em 16/12/2009].

Turismo de Portugal, IP, (on line), disponível em [www.turismodeportugal](http://www.turismodeportugal.pt) [consultado em 16/12/2009].

WTTC - *Conselho Mundial de Viagens e Turismo*, (on line), disponível em www.wttc.org [consultado em 28/07/2012].

ENTREVISTAS

- E1: Quitério, José (2012), Entrevista no Âmbito da Tese de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património, 05 de Janeiro, Domicílio do entrevistado, Entrevista concedida a Pedro Pereira da Silva, Duração 2 horas. [Gravação em suporte áudio digital].
- E1: Modesto, Maria de Lourdes (2012), Entrevista no Âmbito da Tese de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património, 11 de Março, Domicílio do entrevistado, Entrevista concedida a Pedro Pereira da Silva, Duração 2 horas. [Gravação em suporte áudio digital].

BIBLIOGRAFIA

- AHRESP – Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal e Turismo de Portugal (2011), *Projecto Identificação dos Ícones Tradicionais da Gastronomia e do Léxico dos Termos Gastronómicos*, (on line), disponível em <http://sharing.turismo.deportugal.pt/> [consultado em 20/03/2012].
- AAVV (1990), *Festas de Lisboa: Junho 1990 - Revista/Programa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- AAVV (1979), *O Povo de Lisboa: Tipos, Ambiente, Modos de Vida, Mercados e Feiras, Divertimentos, Mentalidade: Exposição Iconográfica*, Lisboa, Serviços Culturais da Câmara Municipal de Lisboa.
- Abreu, Maria Emília Cancelli (1984), *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Selecções do Reader's Digest.
- Almeida, Fialho (1923-24), *Os Gatos: Publicação Mensal de Inquérito à Vida Portuguesa*, 4º vol., 6 vols., Lisboa, Livraria Clássica Editora. [1ª edição 1889].
- Amirou, Rachid (2000), *Imaginaire du Tourisme Culturel*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Anon (1860), *Archivo Pittoresco - Semanário Ilustrado*, vol. III, Lisboa, Editores e Proprietários: Castro, Irmão & C^a, pp. 273-274.
- Anon (1913), *Lisbôa: Guia Ilustrado - 1913*, Lisboa, (s.n.), Composto e Impresso na typographia “A Editora Limitada”.
- Amorim, Roby (1987), *De Mão à Boca: Para Uma História da Alimentação em Portugal*, Lisboa, Salamandra.
- Appadurai, Arjun (1996), *Dimensões Culturais da Globalização*, Lisboa, Teorema.
- Aramberri, Júlio (2001), “The Host Should Get Lost: Paradigms in the Tourism Theory”, *Annals of Tourism Research*, 28, (3), pp. 738-761.
- Aranguren, Roldán Jimeno e José Ignacio Martínez (eds.) (2004), “Festas, Rituales e identidades”, *Cuadernos de Antropologia/Etnografía*, 1, (26), pp. 33-76.
- Araújo, Norberto (1947), *Inventário de Lisboa*, Fascículo V, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Arnaiz, Mabel Gracia (2005), “Alimentación y Cultura: ¿Hacia Un Nuevo Orden Alimentario?”, (on line) disponível em www.altaviana.com/PDF/AlimentacionCultura_MabelGracia.pdf [consultado em 11/03/2011].
- Arnaut, Salvador Dias (2000), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Sintra, Colares Editora.
- Avillez, José (2007), *Petiscar com Estilo*, Lisboa, A Esfera dos Livros.
- Barcellini, Caroline (2002), “Le Combat Idéologique de la Patrimonialisation de la Révolution Française”, *Revue Socio-Anthropologie*, Traces 12, (on line), disponível em <http://socio-anthropologie.revues.org/index148.html> [consultado em 05/03/2012].
- Barusi, Angela et al. (eds.), (1998), *El Color en la Alimentación Mediterránea: Elementos Sensoriales Y Culturales de la Nutrición*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.

- Bastos, Sousa (1947), *Lisboa Velha: Sessenta Anos de Recordações (1850-1910)*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Baudrillard, Jean (2009), *A Sociedade de Consumo*, Lisboa, Edições 70.
- Bauman, Zygmunt (2007), *Consuming Life*, Cambridge e Malden, Polity Press.
- Beaud, Stéphane e Florence Weber (2003), *Guia Para a Pesquisa de Campo: Produzir e Analisar Dados Etnográficos*, Petrópolis, Editora Vozes.
- Bessa, Alberto (1901), *A Linguagem Popular: A Gíria Portuguesa, Esboço de um Dicionário de Calão*, Lisboa, Livraria Central de Goês de Carvalho - Editor.
- Bodson, Daniel (1992), “Tourisme, Une Nouvelle Image: De L’Artisanat a L’Industrie”, *Sociologia Urbana e Rurale*, 38, Roma/Milão, Franco Angeli Edizioni, pp. 131-134.
- Botinas, Luísa (2009), “Quiosques Desactivados Reabrem com Novo Conceito”, *Diário de Notícias*, (on line), 3 de Fevereiro, disponível em <http://www.dn.pt/> [consultado em 02/02/2012].
- Boulton, Susie (2006), *Lisboa: Guia American Express*, Porto, Dorling Kindersley/Civilização Editores, Lda.
- Bourdieu, Pierre (1984), *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Harvard University Press. [1ª edição em língua francesa 1979].
- Braga, Isabel Drumond (2004), *Do Primeiro Almoço à Ceia: Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora.
- Braga, Isabel Drumond (2000), *Portugal à Mesa: Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*, Lisboa, Hugin Editores Lda.
- Brito, Joaquim Pais (1991), “A Taberna: Lugar e Revelador da Aldeia”, in Brian Juan O'Neill e Joaquim Pais de Brito (eds.), *Lugares de Aqui: Actas do Seminário ‘Terrenos Portugueses’*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, pp. 167-199.
- Brito, Joaquim Pais (1996), “Coerência, Incerteza e Ritual no Calendário Agrícola”, *O Voo do Arado*, Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp. 217-229.
- Brito, Joaquim Pais (2004), “Entrevista com Joaquim Pais de Brito”, *Estudos Históricos*, 33, (on line), disponível em <http://www.scribd.com/doc/7334932/Entrevista-Com-Joaquim-Pais-de-Brito-Alimentacao-Em-Portugal>. [consultado em 10/12/2009].
- Brito, Joaquim Pais (1994) “Le Bucher de Noël au Portugal”, Comunicação apresentada nas Actas do Colóquio *Ethnologie du Portugal: Unité et Diversité*, Paris, Centro Cultural Calouste Gulbenkian, pp. 25-36.
- Brito, Joaquim Pais (2005), “Patrimónios e Identidades: a Difícil Construção do Presente”, in *Patrimónios e Identidades: Ficções Contemporâneas*, Oeiras, Celta, pp. 43-51.
- Brito, Joaquim Pais (1996), *Retrato de Aldeia com Espelho*, Lisboa, Dom Quixote.
- Brown, David (1999), “Des Faux Authentiques: Tourisme versus Pèlerinage”, *Terrain*, 33, Septembre 1999, (on line), pp.41-56.
- Bruner, Edward M., (2005), *Culture on Tour: Ethnographies of Travel*. Chicago, University of Chicago Press.
- Bruner, Edward M., (1986), “Ethnography as Narrative”, in Edward M. Bruner e Victor W. Turner, (eds.), *The Anthropology of Experience*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, pp. 139-155.

- Bruner, Edward M., (2005), “The Maasai and The Lion King: Authenticity, Nationalism, and Globalization in African Tourism”, in Edward M. Bruner, *Culture in Tour*, Chicago/London, The University of Chicago Press, pp. 71-100.
- Bruner, Edward M., (1996), “Tourism in The Balinese Borderzone”, in Smadar Lavie e Ted Swedenburg (eds.), *Displacement, Diaspora and Geographies of Identity*, Durham, Duke University Press, pp. 157-179.
- Buck, Paul (2002), *Lisbon: A Cultural and Literary Companion*, Cities of Imagination. Oxford: Signal Books.
- Cadete, Célia (dir.) (2009), *O Verdadeiro Almanaque Borda D’Água*, Editorial Minerva, Lisboa.
- Caldas, Eugénio de Castro (1991), *A Agricultura Portuguesa Através dos Tempos*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.
- Câmara, Ana Cristina (2003), “Pitéus de Lisboa”, *Revista Única*, *Jornal Expresso* 1598, 14 de Junho, pp. 94-100.
- Camporesi, Piero (1990), *O Pão Selvagem*, Lisboa, Editorial Estampa.
- Câncio, Francisco (1939), *Aspectos de Lisboa no Século XIX*, Vols. I-XV, Lisboa, Imprensa Baröeth.
- Câncio, Francisco (1958), *Lisboa: Tempos Idos*, Vol. II, Lisboa, s.n.
- Carrère, Joseph B. F. (1989), *Panorama de Lisboa no Ano de 1796*, Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Castelo-Branco, Fernando (1990), *Lisboa Seiscentista*, Lisboa, Livros Horizonte.
- Castilho, Júlio (1893), *Ribeira de Lisboa: Descrição Histórica da Margem do Tejo desde a Madre-de-Deus até Santos-o-Velho*, Lisboa, Imprensa Nacional.
- Castro Alves, Dário Moreira de (1992), *Era Tormes e Amanhecia: Dicionário Gastronómico Cultural de Eça de Queiroz*, Vol. 1, Lisboa, Livros do Brasil.
- Cardeira da Silva, Maria (coord.), (2004), *Outros Trópicos: Novos Destinos Turísticos, Novos Terrenos da Antropologia*, Lisboa, Livros Horizonte.
- Carvalho, Pinto [Tinop] (1898-1899), *Lisboa d’Outros Tempos*, 2 Vols., Lisboa, Livraria Antonio Maria Pereira. [Re-editado em 1991].
- Cavaco, Carminda (2003), *Permanências e Mudanças nas Práticas e nos Espaços Turísticos*, in Orlando Simões e Artur Cristóvão (eds), *Tern: Turismo em Espaços Rurais e Naturais*, IPC, Coimbra, pp. 25-40.
- Centeio, António (2010), “Santarém - Rosa do Céu na formação de um movimento cívico em defesa do património gastronómico”, *Noticias do Ribatejo*, (on line), 30 de Outubro, disponível em <http://noticiasdoribatejo.blogs.sapo.pt/836137.html>. [Consultado em 24 Nov. 2011].
- César, Margarida Silva, (1998), *The Best Guide: Lisboa*, Lisboa, J. Pedro Castanheira Publicações.
- Chastel, André (1990), “L’Invention de l’Inventaire”, *Revue de l’Art*, 87, (on line), pp. 5-11, disponível em <http://www.persee.fr>. [consultado em 08/03/2012].
- Chaves, Luís (1961-69), *Lisboa, Nas Auras do Povo e da História - Ensaios de Etnografia*, 4 vols., Lisboa, Biblioteca de Estudos Olisiponenses.
- Chiva, Isac (1990), “Le Patrimoine Ethnologique: L’Exemple de la France”, *Encyclopaedia Universalis*, Symposium, pp. 229-241.

- Choay, Françoise (2006), *A Alegoria do Património*, Lisboa, Edições 70. [1ª Edição 1982].
- Cinco Bifes Tradicionais de Lisboa (E Também as Velhas Iscas)*, (1987), Lisboa, Restaurante Mercado de Santa Clara.
- CMA - Câmara Municipal de Albufeira, (2011) *Farrobitos são Doce Típico de Albufeira*, Nota de Imprensa n.º 070, 01 de Abril, (on-line), disponível em: <http://www.cm-albufeira.pt> [consultado em 11 Abril 2011].
- Coelho, António Manuel e Leal Isabel (2005), *Cozinha e Tradição: Menus Práticos e Rápidos*, Porto, Porto Editora.
- Cohen, Erik (1994), “Contemporary Tourism - Trends and Challenges: Sustainable Authenticity or Contrived Pos-modernity?”, in Richard Butler e Douglas Pearce (eds.), *Change in Tourism: People, Places, Processes*. Nova Iorque e Londres, Routledge, pp. 12-29.
- Cohen, Erik e Avieli, Nir (2004), “Food in Tourism: Attraction and Impediment”, *Annals of Tourism Research*, 31, (4), pp. 755-778.
- Consiglieri, Carlos (1995), Introdução, in Esculápio [Eduardo Fernandes], *Petisquinhos de Lisboa: Comidas e Bebidas*, Lisboa, Compendium.
- Cordeiro, Graça Índias (2001), “Trabalho e Profissões no Imaginário de uma Cidade: Sobre os Tipos Populares de Lisboa”, *Etnográfica*, V, (1), Oeiras, Celta Editora, pp. 7-24.
- Costa, Vítor (dir.) (1990), *Festas de Lisboa: Revista Programa*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- Couto, Nuno (2011), “Farrobitos de Albufeira já Estão à Venda”, *Jornal do Algarve*, (on line), 20 Junho, disponível em: <http://www.jornaldoalgarve.pt/2011/06/farrobitos-de-albufeira-ja-estao-a-venda/>. [consultado em 3 Jan. 2012].
- Crato, Maria Helena Tavares (1993), *Cozinha Portuguesa*, Vol. II, Lisboa, Editorial Presença.
- Csergo, Julia (2011), “La Gastronomie dans les Guides de Voyage : de la Richesse Industrielle au Patrimoine Culturel, France XIX^e – Début XX^e Siècle“, *In Situ* (on-line), disponível em <http://insitu.revues.org/722;DOI:10.4000/insitu.722>. [consultado em 09/03/2012].
- “Culinária Ganha Destaque na TV” (2011), *Correio da Manhã* (on-line), disponível em: <http://www.cmjornal.xl.pt/> [consultado em 27/12/2011].
- Cunha, Rosa Maria e Raposo, Maria Helena (2001), *Traditional Portuguese Cooking*, Lisboa, Sage Editora.
- Curado, Hermínio de Carvalho (2005), “Cultural Tourism in Portugal”, in Greg Richards (ed.) *Cultural Tourism in Europe*, (on line), disponível, in Association for Tourism and Leisure Education (ATLAS), em http://www.tram-research.com/cultural_tourism_ineurope.PDF, pp. 181-194 [consultado em 02/08/2011].
- Custódio, Jorge (coord.) (2011), *100 Anos de Património: Memória e Identidade*, Lisboa, Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico I.P. (IGESPAR).
- Davies, Charlotte Aull (2008), *Reflexive Ethnography: A Guide to Reasearching Selves and Others*, London e New York, Routledge.
- Dicionário da Língua Portuguesa de Cândido de Figueiredo* (1986), Vols. I e II, Lisboa, Livraria Bertrand S.A.R.L. [1ª edição 1973].
- Douglas, Mary (1997), “Deciphering a Meal”, in C. Counihan e P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader*, New York/London/Routledge, pp.36-54 [1ª edição 1972].

- Douglas, Mary (1998), “La Pureté du Corps”, *Terrain*, 31, (on line), Disponível em <http://terrain.revues.org/index3131.html>. [consultado em 20/12/2009].
- Douglas, Mary (1991), *Pureza e Perigo*, Lisboa, Edições 70.
- Enzensberger, Hans Magnus (1996), “A Theory of Tourism”, *New German Critique*, 68, Ithaca N.Y., Cornell University, pp. 117-135. [1ª edição 1958].
- Esculápio, [Eduardo Fernandes] (1941), “Petisquinhos de Lisboa: Comidas e Bebidas”, *Boletim do Grupo “Amigos de Lisboa”*, nº 15 (Julho 1941) e nº 16 (Outubro 1941).
- Esculápio, [Eduardo Fernandes] (1995), *Petisquinhos de Lisboa: Comidas e Bebidas*, Lisboa, Compendium.
- Espeitx, Elena (2007), “Los Espacios Turísticos del Patrimonio Alimentario”, in Jordi Tresseras e Xavier Medina (eds.), *Património Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, IBERTUR (Red de Património, Turismo y Desarrollo Sostenible).
- Espírito Santo, Maria (2012), “Petiscos, Iscas e Tragédia na Taberna”, *Jornal i*, 31 de Março, Lisboa, Sojormedia Capital SA., p.40.
- Faure, Muriel (1999), “Un produit Agricole ‘Affiné’ en Objet Culturel”, *Terrain*, 33, Setembro, pp. 81-92.
- Fernandez, James W. e Fernandez, Renate L. (2009), “Práticas Patrimoniais: Contextos Semióticos”, in *Memória e Artifício: Matéria do Património*, 11, pp. 19-40.
- Ferro, João Pedro (1996), *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, Dom Quixote.
- Fischler, Claude (1988), “Food, Self and Identity”, *Social Science Information*, 27, Junho, pp. 275-292.
- Fischler, Claude (1979), “Gastro-nomie et Gastro-anomie. Sagesse du Corps et Crise Bioculturelle de l’Alimentation Moderne”, *Communications*, 31, (on line), disponível em <http://www.persee.fr> [consultado em 08/02/2012].
- Fischler, Claude (1993), “Le Corps Ingouvernable, ou Le Complexe Alimentaire Moderne”, *Communications*, 56, (on line), pp. 207-224, disponível em <http://www.persee.fr> [consultado em 09/03/2012].
- Fischler, Claude (1990), *L’Honnivore: le Goût, la Cousine et le Corps*, Paris, Éditions Odile Jacob.
- Flandrian, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.) (2008), *História da Alimentação*, 2 vols., Lisboa, Terramar.
- Folkard, Claire et al. (2008), *DK Eyewitness Travel Guide: Lisbon*. Eyewitness Travel, London, Dorling Kindersley.
- França, José-Augusto (2005), *Lisboa: Urbanismo e Arquitectura*, Lisboa, Livros Horizonte, [1ª edição 1980].
- Franklin, Adrian e Crang, Mike (2001), “The Trouble with Tourism and Travel Theory?”, *Tourist Studies*, 1, (1), (on line), pp. 5-22, disponível em <http://webpace.ulbsibiu.ro>, [consultado em 12/08/2011].
- Frota, José (2011), Lojas Gourmet Reanimam Comércio Alimentar Regional, *Évora Mosaico*, 9 (Abril/Maio/Junho), Évora, Câmara Municipal de Évora, pp. 22-23.
- Gallego, Merche (2005), *Lisboa*. Ed. Raquel López Varela. Coleção Vive e Descobre, Rio de Mouro, Everest Editora.

- Gmelch, Sharon Bohn (2004), *Tourists and Tourism*, Long Grove IL, Waveland Press.
- Goes, Maria Antónia (2005), *Dicionário de Gastronomia*, Sintra, Colares Editora.
- Goes, Maria Antónia (2010), *O Livro dos Petiscos*, Sintra, Colares Editora.
- Góis, Damião (2009), *Descrição da Cidade de Lisboa*, Lisboa, Frenesi. [Texto original impresso em Évora no ano de 1554].
- Gonçalves, Mara (2011), “Os Novos Quiosques-Esplanada da Avenida da Liberdade”, *Fugas*, *Jornal Público*, (on line), 14 de Maio. Disponível em http://fugas.publico.pt/RestaurantesEBares/284897_os-novos-quiosques-esplanada-da-avenida-da-liberdade?pagina=-1 [consultado em 02/02/2012].
- Gonçalves, Maria Eduarda (1995) “Ciência e Política em Portugal : o caso da ‘Doença das Vacas Loucas’”, *Oficina do Centro de Estudos Sociais*, Setembro nº 59, pp. 1-17.
- Gonçalves, Maria Eduarda (coord.), (2007), *Os Portugueses e os Novos Riscos*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.
- Goody, Jack (1998), *Cozinha, Culinária e Classes*, Oeiras, Celta Editora. [1ª edição em língua inglesa 1982].
- Guimarães, Manuel (1991), *Histórias de Ler e Comer*, Lisboa, Vega.
- Hancock, Matthew (2004), *Rough Guide Directions Lisbon*, Pap/Com. Rough Guides Limited.
- Hernández, Jesús Contreras (2007). *El patrimonio Alimentario en el Área Mediterránea*, in Jordi Tresserras e F. Xavier Medina (eds.). *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: IBERTUR (Red de patrimonio, turismo y desarrollo sostenible), pp.17-37.
- Hernández, Jesús Contreras e Arnáiz, Mabel Gracia (2005), *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*, Barcelona, Ariel.
- Herzfeld, Michael (1987), “As in Your Own House: Hospitality, Ethnography, and the Stereotype of Mediterranean Society”, in David D. Gilmore (ed.), *Honor and Shame and the Unity of the Mediterranean*, Washington, D.C.: American Anthropological Society, pp. 75-89.
- Herzfeld, Michael (1997), *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*, London/New York, Routledge.
- Heuman, Daniel (2005), “Hospitality and Reciprocity: Working Tourists in Dominica”, *Annals of Tourism Research*, 32, (2), pp. 407-418.
- Inguanez, Joe (1992), “The Role of The Tourist Guide in the Tourist System”, *Sociologia Urbana e Rurale*, 38, pp. 287-383.
- Jacobs, Jane (2000), *Morte e Vida de Grandes Cidades*, São Paulo, Martins Fontes.
- Joseph, Christina A. e Kavoori, Anandam P. (2001), “Mediated Resistance Tourism and The Host Community”, *Annals of Tourism Research*, 28, (4), pp. 998-1009.
- Korsmeyer, Carolyn (2002), *El Sentido del Gusto: Comida, Estética y Filosofía*, Barcelona, Editorial Paidós.
- Le Goff, Jacques (1984), “Documento/Monumento”, *Enciclopédia Einaudi*, vol. 1, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, pp. 95-106.
- Leira, Xan (2007), *Histórias dunha Emigración Difusa sobre a Emigración Galega a Lisboa*, Investigação para uma produção Multimédia produzida por Acurela Comunicación SLL, com a colaboração da Xuventude de Galicia de Lisboa, Secretaria Xeral de Emigración e

- Secretaria Xeral de Comunicación da Xunta de Galicia nas comemorações do centenário da Juventude da Galiza - Centro Galego de Lisboa (1908-2008), (on line), disponível em <http://emigracion.xunta.es/files/HistoriasDunhaEmigracionDifusa.pdf> [consultado em 23/01/2012].
- Lévi-Strauss, Claude (1965), “Le Triangle Culinaire”, *L’Arc*, 26, pp. 19-29.
- Louis, Regis et al. (2005), *PORTUGAL, In Europe on a Shoestring: Big Trips on Small Budgets*, Singapura, Lonely Planet.
- Lousada, Maria Alexandra e Aurindo, Maria José (2007), *Sentir os Sabores de Portugal: Pratos Típicos e Doçaria Regional*, 3 vols., Lisboa, Edição Bial – Portela & Cª, S.A. [publicação de difusão restrita].
- Machado, Delfim (2012), “Câmara e APHORT lançaram Produto Gastronómico: ‘Naco à Conquistador’ é o Prato Típico de Guimarães”, *Jornal Notícias de Guimarães*, (on line), 15 de Março. Disponível em <http://www.noticiasdeguimaraes.com/>. [consultado em 20/03/2012].
- Machado, Júlio César (2002), *Lisboa na Rua*, Lisboa, Frenesi. [1ª edição 1874].
- Machado, Júlio César (1872), *Novo Guia do Viajante em Lisboa*, Lisboa, Editor: J.J. Bordalo.
- Maia, Carlos Bento (1995), *Tratado Completo de Cozinha e de Copa - As Receitas Portuguesas Aprovadas por Décadas de Prática Quotidiana*, Lisboa, Publicações D. Quixote. [1ª Edição de 1904].
- Mascarenhas, Maria Paula de Vilhena (2007), *A Cultura Alimentar nos Grupos Domésticos: Cascais 1960-2005*, Tese de Doutoramento em Sociologia, Braga, Universidade do Minho/ICS. [Documento Policopiado].
- Mauss, Marcel, (1988), *Ensaio sobre a Dádiva*, Lisboa, Edições 70. [1ª edição 1950].
- McNaughton, Darlene (2006), “The ‘Host’ as Unvited ‘Guest’: Hospitality, Violence and Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 33, (3), pp. 645-665.
- Méndez, Cecília Díaz e Benito, Crístobal Gómez (coord.) (2007), “Food, Consumption and Health”, *Social Studies Collection*, 24, editado pela Fundação “La Caixa”, Barcelona (on line), disponível em obrasocial.lacaixa.es/StaticFiles/StaticFiles/.../es/vol24_en.pdf. [consultado em 11/03/2011].
- Mennell, Stephen et al. (1992), “The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture”, *Current Sociology*, 40, (2), Autumn 1992, London, International Sociological Association (ISA)/Sage Publications.
- Miguéis, José Rodrigues (1972), *Espelho Poliédrico*, Lisboa, Estúdios Cor [1ª edição].
- Modesto, Maria de Lourdes (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa/São Paulo, Verbo.
- Modesto, Maria de Lourdes (1984), *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Selecções do Reader’s Digest.
- Modesto, Maria de Lourdes (2004), *As Receitas Escolhidas de Maria de Lourdes Modesto*, Lisboa/São Paulo, Verbo.
- Montanari, Armando (org.), (2002), *Food and Environment: Geographies of Taste*, Rome, Società Geografica Italiana.
- Montanari, Massimo (2004), *La Comida Como Cultura*, Gijón, Ediciones Trea S.L..
- Moreira, Raquel (1994), *Alimentação e Práticas Alimentares - Uma Abordagem Sociológica (Estudo de Caso Realizado no Concelho de Sintra)*, Dissertação de Mestrado em

- Sociologia Urbana e Rural, Lisboa, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE).
- Moreira, Raquel (2003), *Valorizar o Património Gastronómico Português através do Ensino*, *Revista Turisver*, Lisboa, Abril de 2003.
- Moreira, Raquel (2004), *Queijadas de Sintra. Turismo e Identidade Local*, in Maria Cardeira da Silva (coord.), *Outros Trópicos: Novos Destinos Turísticos, Novos Terrenos da Antropologia*, Lisboa, Livros Horizonte, pp. 171-180.
- Moreira, Raquel (2006), “Memória y Património Alimentario: La Importancia de Los Saberes Empíricos”, *Actas do III Congreso Internacional de la Red SIAL sob o tema Alimentación y Territórios*. [CD], Baeza, (Jaén-Espanha).
- Moreira, Raquel (2011), “Rencontre de Cultures, Échanges Alimentaires et Identités Culinaires: la Cuisine Portugaise sur le Temps Long”, in Philippe Duhamel e Boualem Kadri (dir.), *Tourisme et Mondialisation*, Éditions Espaces Tourisme et Loisirs, collection *Mondes du Tourisme*, Setembro, pp. 379-387.
- Nash, Dennison (1996), *Anthropology of Tourism*, New York, Elsevier Science Ltd./Pergamon.
- Nery, Rui Vieira (2012), “Fado”, *Revista Visão*, 31 de Maio, p.27.
- Olleboma [António Maria de Oliveira Bello] (1933), *A Culinária Portuguesa*, Lisboa, Edição de Autor.
- Olleboma [António Maria de Oliveira Bello] (1936), *A Culinária Portuguesa e o Turismo – V Secção*, Lisboa, 1º Congresso Nacional de Turismo.
- Oliveira, Ernesto Veiga (1984), *Festividades Cíclicas em Portugal*, Lisboa, Publicações D. Quixote.
- Oliveira, Frei Nicolau (1990), *Livro das Grandezas de Lisboa*, Lisboa, Vega. [1º Edição 1620].
- O'Neill, Brian Juan (1991), “A Hospitalidade e o Estranho: O Enigma do Antropólogo dentro da Europa”, in Jorge Gaspar et al. *Portugal e a Europa: Identidade e Diversidade*, Lisboa, Asa, pp. 65-98.
- Pacheco, Fernando Assis (2012), *Trabalhos e Paixões de Benito Prada - Galego da Província de Ourense que Veio a Portugal Ganhar a Vida*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- Pacheco, João (2010), “Trabalhar Que Nem Um Galego, Certo?”, *Suplemento Nós, Jornal i*, nº 49, 10 de Abril.
- Pais, José Machado (1985), *A Prostituição e a Lisboa Boémia do Século XIX aos inícios do Século XX*, Lisboa, Querco, Colecção Conhecer Portugal, Vol. 5.
- Paquete, Manuel (2001), *Cozinha Saloia: Hábitos e Práticas Alimentares no Termo de Lisboa*, Sintra, Colares Editora.
- Paralta, António Luís (1990), *12 Variações sobre o Paladar Lisboeta: 1º Concurso de Gastronomia Lisboeta*, Lisboa, Câmara Municipal e Comissão Executiva das Festas de Lisboa.
- Pêgo, Manuela (coord.) (1998), *Livros Portugueses de Cozinha*, Lisboa, Biblioteca Nacional.
- Pereiro Pérez, Xerardo (2009), “Turismo Cultural: Uma Visão Antropológica”, *Collección Pasos Edita*, (2), (on-line), disponível em <http://www.pasosonline.org>, [consultado em 11/12/2011].

- Pérez, Marcos S. (2009) “A Memória da Lisboa Galega”, in *Vieiros - Galiza Hoxe* (on-line), 23 de Janeiro de 2009. Disponível no site: <http://www.vieiros.com/nova/71497/a-memoria-da-lisboa-galega>, [consultado em 14/01/2010].
- Pimentel, Alberto (1904), *A Triste Canção do Sul: Subsídios para a História do Fado*, Lisboa, Livraria Central de Gomes de Carvalho, (on-line), disponível no site: <http://archive.org/stream/tristecanodo00pimeuoft#page/58/mode/2up>, [consultado em 08/04/2012].
- Pina, Paulo (1988), *Portugal: o Turismo no Século XX*. Lisboa, Lucidus Publicações.
- Pinheiro, Joaquim Gil (1905), *Roteiro de Lisboa 1905 - Histórico, Hydrográfico, Chorographico, Archeológico e Estatístico com Minuciosas Instruções a Viajantes*, São Paulo, Brasil, (s. n.).
- Pires, José Cardoso (1997), *Lisboa: Livro de Bordo*, Lisboa, Expo 98/Publicações D. Quixote.
- Pitt-Rivers, Julian (1968), “The Stranger, the Guest and the Hostile Host: Introduction to the Study of the Laws of Hospitality”, in J. G. Peristiany (ed.), *Contributions to Mediterranean Sociology*, Paris, Mouton, pp. 13-30.
- Philips, Edite Vieira (2010), *Traditional Portuguese Cookery*, Lisboa, Feitoria dos Livros.
- PETC - Plan Estratégico del Turismo en Cataluña (2006), (on-line), disponível em: http://www.gencat.cat/diue/doc/doc_40213955_1.pdf. [consultado em 09/03/2012].
- PENT - Plano Estratégico Nacional de Turismo (2007), (on-line), disponível em: <http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/conhecimento/planoestrategiconacionaldoturismo/Pages/EstrategiaNacionaldoTurismo.aspx> [consultado em 30/09/2011].
- Poulain, Jean Pierre (1997), “Goût du Terroir et Tourisme Vert à l’Heure de l’Europe”, *Ethnologie Française - Pratiques Alimentaires et Identités Culturelles*, XXVII, (1), Janvier-Mars, Paris, Armand Colin, pp. 18-26.
- Prats, Llorenç (1997), *Antropologia y Património*, Barcelona, Editorial Ariel S.A..
- Prista, Pedro (1992), *Quem é o Corvo?*, Lisboa [Documento Policopiado].
- Prista, Pedro (1993), *Sítios de Querença: Morfologias Sociais no Alto Barrocal Algarvio*, Tese de Doutoramento em Antropologia, Lisboa, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE).
- Pedro Prista (1997), “Do Doméstico ao Caseiro – Aspectos da Dominação Turístico-Alimentar nos Campos”, *III Colóquio Hispano Português de Estudos Rurais*, Lisboa, Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais, pp. 459-474.
- Prista, Pedro (1997), “O Livro de Alportel e a Etnografia em Estanco Louro”, *Etnográfica*, I (2), pp. 259-270.
- Prista, Pedro (2012), “Hospitalidades e Gastronômias”, comunicação apresentada nas *Jornadas de Reflexão em Gastronomia e Turismo - Da Terra à Mesa, às Mesas do Campo*, realizadas no âmbito das Comemorações do 1º Centenário do Turismo em Portugal, Centro Cultural Raiano, 4 de Fevereiro de 2012, Idanha-a-Nova [Documento Policopiado].
- Quitério, José e Cardoso, Homem (1997), *Comer em Português/Eating in Portuguese* [Bilingue], Lisboa, CTT Correios.
- Quitério, José (1987), *Livro de Bem Comer: Crónicas de Gastronomia Portuguesa*, Lisboa, Assírio & Alvim.

- Quitério, José (1994); “Gastronomia e Identidade Cultural”, in *Actas do I Congresso Nacional de Gastronomia*, Santarém, Festival Nacional de Gastronomia, pp. 25-33.
- Quivy, Raymond e Campenhoudt, Luc Van (2005). *Manual de Investigação em Ciências Sociais*, Lisboa, Gradiva.
- Ramos, David Lopes e Martins, João Paulo (2000), *Rotas da Gastronomia e Vinhos*, Lisboa, Junta Metropolitana de Lisboa.
- Riera-Melis, Antoni (2008), *Sociedade Feudal e Alimentação (Séculos XII-XIII)*, in Jean-Louis Flandrian e Massimo Montanari (dir.), *História da Alimentação*, 2 vols., Lisboa, Terramar, pp. 11-29.
- Ribeiro, Orlando (1987), *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Livraria Sá da Costa.
- Richards, Greg (2002), “Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?”, in Anne-Mette Hjalager e Greg Richards (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London, Routledge/ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education), pp. 3-22.
- Rigaud, Lucas (1999), *Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte de Cozinha*, Sintra, Colares Editora. [1ª edição 1780].
- Ritchie, Carson I. A. (1995), *Comida e Civilização: De Como A História foi Influenciada pelos Gostos Humanos*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- Rosa-Limpo, Bertha et al. (2010), *O Livro de Pantagruel*, Lisboa, Temas e Debates/Círculo de Leitores. [1ª Edição 1946].
- Salta, Ana Maria (2001), *Factores Estruturantes da Colina de Sant’Ana em Lisboa: Séculos XIV a XVII*, Dissertação de Mestrado em Desenho Urbano, Lisboa, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE) [Documento Policopiado].
- Sampaio, Albino Forjaz (2000), *Volúpia: A Nona Arte - A Gastronomia*, Lisboa, Editorial Notícias. [1ª edição 1940].
- Santana, Agustín (2006). *Antropología y Turismo, ¿Nuevas hordas, Viejas Culturas?.* Barcelona, Editorial Ariel S.A..
- Santos, Laura (1992), *Lições de Culinária: Clássicos da Cozinha Tradicional Portuguesa*, Estarreja, Moderna Editorial Laves.
- Saramago, Alfredo (2002), “Gastronomia, Património Cultural?”, in AAVV; *Com os Olhos Postos no Futuro: Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*, Lisboa, Ministério da Economia.
- Saramago, Alfredo (2003), *Cozinha de Lisboa e o seu Termo*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- Saramago, Alfredo (2004), *Para uma História da Alimentação de Lisboa e o seu Termo*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- Schlecht, Neil (2008), *Lisbon Pocket Guide*, Singapura, Berlitz Publications.
- Schmidt, Luísa, Fonseca, Susana, e Truninger, Mónica (2004). Riscos Ambientais e Riscos Alimentares: Percepções e Atitudes, in João Ferreira de Almeida (eds.), *Os Portugueses e o Ambiente: II Inquérito Nacional às Representações e Práticas dos Portugueses sobre o Ambiente*, Oeiras, Celta Editora, pp. 173-236.
- Silva, António Morais (1949-59), *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, VI, 10ª edição, Lisboa, Editorial Confluência, p. 19.

- Silva, Raquel Henriques (1994) (coord.), *Lisboa em Movimento/Lisbon in Motion 1850-1920*, Lisboa, Sociedade Lisboa 94 - Capital da Cultura/Livros Horizonte, pp. 41-67. [Edição Bilingue].
- Simmel, Georg (2002), “The Aventure”, (on line), disponível em <http://condor.depaul.edu/~dweinste/theory/adventure.html> [consultado em 01/06/2010]. [Texto original de 1911].
- Simmel, Georg (1971), “The Stranger”, in Donald N. Levine (ed.), *On Individuality and Social Forms: Selected Writings*, Chicago, Chicago University Press, pp. 143-149. [Texto original de 1908].
- Smith, Melanie et al. (2010), *Key Concepts in Tourist Studies*, London, SAGE Publications Ltd.
- Smith, Valene L. (ed.) (1989), *Hosts and Guests: The Anthropology of Tourism*, London, University of Pennsylvania Press. [2ª Edição].
- Sobral, José Manuel (2004). “A Cozinha da Área Metropolitana de Lisboa”, in João Ferrão (ed.), *Área Metropolitana de Lisboa: Gentes, Paisagens, Lugares*, Lisboa, Área Metropolitana de Lisboa, pp. 65-83.
- Sobral, José Manuel (2007), “Nacionalismo, Culinária e Classe”, *Ruris – Revista do Centro de Estudos Rurais*, 1, (2), Universidade Estadual de Campinas, pp. 13-51.
- Sousa, Joaquim Sabino Eleutério (1878), *O Matadouro Municipal de Lisboa/L'Abattoir Municipal de Lisbonne*, Lisboa, Lalléman Frères, Typ. Lisboa. [Edição Bilingue].
- Sottomayor, Appio (1993), *O Poço da Cidade: Crónicas Lisboetas*, vol. 1, Lisboa, Editorial Notícias.
- Sucena, Eduardo (1986), “Os Antigos Retiros das Hortas: Palestra proferida no Quebra Bilhas no dia 26 de Abril de 1986”, *Boletim Olisipo*, 149, Lisboa, Grupo Amigos de Lisboa.
- Tavares, Marina Dias (1990), *Lisboa Desaparecida*, vol. 2, Lisboa, Quimera Editores.
- Tosun, Cevat (2002), “Host Perceptions of Impacts: A Comparative Tourism Study”, *Annals of Tourism Research*, 29, (1), pp. 231-253.
- Tresseras, Jordi et al. (2007). “El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Cataluña”, in Jordi Tresserras e F. Xavier Medina (eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR, Barcelona, Universitat de Barcelona/Institut Europeu de la Mediterrània.
- Truninger, Mónica (2000), *Consumos Verdes: Alimentação e Risco*. Lisboa, Observa.
- Truninger, Mónica (2010). *O Campo Vem à Cidade: Agricultura Biológica, Mercado e Consumo Sustentável*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.
- Urry, John (2002) *The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies*, London, Sage Publications.
- Valagão, Maria Manuel (1992) “A Problemática do Estudo das Práticas Alimentares: O Caso das Ciências Sociais”, *Temas da Economia e Sociologia Agrárias*, Lisboa, Departamento de Estudos de Economia e Sociologia Agrárias/Instituto Nacional de Investigação Agrária, pp. 327-349.
- Valagão, Maria Manuel (2002), “The Reinvention of Food Traditions and New Uses of The Countryside”, in Armando Montanari (org.) *Food and Environment: Geographies of Taste*, Roma, Società Geografica Italiana, pp. 33-46.
- Valagão, Maria Manuel (org.) (2005), *Tradição e Inovação Alimentar: Dos Recursos Silvestres aos Itinerários Turísticos*, Lisboa, Colibri/INIAP.

- Valagão, Maria Manuel (org.) (2009) *Natureza, Gastronomia e Lazer*, Lisboa, Edições Colibri.
- Valente, Maria Odette Gomes (1987), *Cozinha Regional Portuguesa Vol. II*, Lisboa, Dinalivro/Círculo de Leitores.
- Valente, Maria Odette Gomes (1991), *Cozinha Regional Portuguesa*, Coimbra, Almedina.
- Valente, Maria Odette Gomes (1997), *Cozinha de Portugal: Estremadura*, Lisboa, Temas e Debates.
- Valente, Maria Odette Gomes (1998), *Gastronomia Portuguesa: Tradição e Prática Regional*, Sintra, Colares Editora.
- Valeri, René (1989), “Alimentação”, *Enciclopédia Enaudi*, vol. 16, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, pp. 191-209.
- Vialles, Noëlie (2004), “La Peur au Ventre? Le Risque et le Poison”, *Terrain*, 43 (on line), disponível em <http://terrain.revues.org/1852> [consultado em 05/03/2011].
- Vialles, Noëlie (1988), “La Viande ou la Bête”, *Terrain*, 10, (on line), disponível em <http://terrain.revues.org/2932>. [consultado em 06/03/2011].
- Viana, António Manuel Couto e Carrera Ceferino (1998), *Comeres de Lisboa: Um Roteiro Gastronómico/Lisbon's Traditional Food: A Gastronomical Guide Book/Comidas Tradicionales de Lisboa: Un Guia Gastronómica* [trilingue], Lisboa, Vega.
- Vieira, Alice (1993), *Esta Lisboa*, Lisboa, Caminho.
- Vieira, António Lopes (1982), *Os Transportes Públicos de Lisboa entre 1830 e 1910*, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda (INCM)/Associação Portuguesa de História Económica e Social (APHES).
- Vigarelo, Georges (1988), *O Limpo e o Sujo: A Higiene do Corpo desde a Idade Média*, Lisboa, Editorial Fragmentos Lda.
- Wikipedia (2012), *Ginjinha* [on-line]. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Ginjinha>. [Consultado em 25/03/2012].
- Wikipedia (2012), *Reimoso* [on-line] Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Reimoso>. [Consultado em 27/03/2012].
- Walker, Kerry (2009), *Lisbon Encounter*, China, Lonely Planet.

ANEXOS

.....

ANEXO A

Gastronomia e Eléctrico 28 nos Guias sobre a cidade de Lisboa.

Boulton, Susie (2006), *Lisboa: Guia American Express*, Porto, Dorling Kindersley/Civilização Editores, Lda. [Versão portuguesa do DK Eyewitness Travel Guide: Lisbon].

Gastronomia: Fruta fresca, marisco, pastéis de bacalhau, caldo verde, carnes fumadas, sardinhas assadas, leitão à Bairrada, frango com piripiri, bife à café, bacalhau à Gomes de Sá, Carne de Porco à Alentejana, queijos frescos, mousse de chocolate, arroz doce, pastéis de nata, queijadas de Sintra, pastéis de feijão e broas de farinha de milho e mel (págs.: 122-123). **Eléctrico 28:** Descreve o percurso, num texto curto, com imagens, acrescentando: “É óptimo para visitar Lisboa antiga e por isso grande parte dos passageiros são estrangeiros (pág.: 159).

Buck, Paul (2002), *Lisbon: A Cultural and Literary Companion*, Cities of Imagination. Oxford: Signal Books.

Gastronomia: (pag.: 103. Bacalhau Sardinhas, peixe e marisco. “When one comes to meat, there is only one kind: pork” (pág.: 104). **Eléctrico 28:** Escreve sobre todo o percurso, com texto extenso, quase sem incluir imagens (págs.: 106 - 118).

César, Margarida Silva, (1998), *The Best Guide: Lisboa*, Lisboa, J. Pedro Castanheira Publicações.

Gastronomia: Bacalhau, Enchidos, Iscas à Portuguesa... “Em Lisboa pode dedicar-se a descobrir os encantos da comida portuguesa: os mariscos e peixes sempre frescos, próprios de um país de marinheiros e pescadores; as muitas maneiras de cozinhar o bacalhau; os enchidos saborosos, inigualáveis devido à arte do fumeiro que a tradição fez preservar; as carnes temperadas em vinha de alhos; as iscas à portuguesa; o cozido, a dobrada e a feijoada para os estômagos mais resistentes; as carnes e peixes grelhados em brasas de carvão, ou assados em fornos de lenha, que lhe dão um sabor especial.” (pág.: 178).

Folkard, Claire et al. (2008), *DK Eyewitness Travel Guide: Lisbon*. Eyewitness Travel, London, Dorling Kindersley.

Gastronomia: Podem encontrar-se peixe e marisco frescos, confeccionados de diversas formas assim como carne de porco e doçaria (pastéis de nata e arroz doce) vinhos (Porto, Madeira e de mesa) (pág.: 124). **Eléctrico 28:** Refere a espaços e só como meio de transporte para chegar a Alfama, a par com o E12 e o BUS 37 (pág.: 31).

Gallego, Merche (2005), *Lisboa*. Ed. Raquel López Varela. Coleção Vive e Descobre, Rio de Mouro, Everest Editora.

Gastronomia: Peixe (bacalhau, lulas, espadarte, enguias) e marisco (lagostas, ostras, lavagantes). Carne (cabrito, borrego, vaca, porco, vitela). Pastelaria - bolo de coco, toucinho-do-céu, pastéis de nata, arroz doce (feito com açúcar, ovo e canela) (pág.: 87). **Eléctrico 28:** “O número 28 percorre alguns dos melhores recantos da velha Lisboa, desde S. Vicente de Fora até aos bairros da Graça e da Estrela.”(pág.: 16).

Hancock, Matthew (2004), *Rough Guide Directions Lisbon*, Pap/Com. Rough Guides Limited.

Gastronomia: “At their finest, Portuguese dishes can be a revelation, made with fresh ingredients bursting with flavour. Grilled meats and fish tend to be the best bets, usually accompanied by rice or chips and salad. But unless you go upmarket, don’t expect sophisticated sauces” (pág.: 39). Informação detalhada sobre Eléctricos 28 e 25 (pág. 197).

Louis, Regis et al. (2005), *PORTUGAL, In Europe on a Shoestring: Big Trips on Small Budgets*, 927–957. Singapura, Lonely Planet.

Gastronomia: “With the Atlantic on the doorstep fish is big on most menus and tastes terrific served with a glass of Alentejo wine on the coobles” (pág.: 131). “Hitch a ride on tram 28”, caixa de texto onde se menciona o percurso e as principais atracções (pág.: 112). **Eléctrico 28:** “Hitch a ride on tram 28”, caixa de texto onde se menciona o percurso e as principais atracções (pág.: 112).

Schlecht, Neil (2008), *Lisbon Pocket Guide*, Ed. Tony Halliday, 4th ed. Singapura, Berlitz Publications.

Gastronomia: “Seafood is perhaps the best thing to try in Lisbon, as there is a surfeit of fresh fish and shellfish. Not that restaurants skimp on meat: you can find delicious pork or lamb dishes and steak” (pág.: 94). **Eléctrico 28:** “tacking a tram is the best way to get up into Alfama: N°. 12 goes from Praça da Figueira, N°. 28 from Bairro Alto. They share the same tracks in Alfama and you won't get lost if you follow their iron rails.” (pág.: 26).

Walker, Kerry (2009), *Lisbon Encounter*, China, Lonely Planet.

Gastronomia: Frango, Sardinhas, pastéis de nata, “new temptation in celebrity haunts and zen-style sushi lounges” (p.134). **Eléctrico 28:** Modo de chegar a Alfama (pág. 11), “Scooting Through Lisbon on Tram 28” (págs.: 14 e 15) – Texto extenso sobre percurso do Eléctrico 28.

ANEXO B

Guião do Questionário Aplicado nos Restaurantes do Centro da Cidade.

Tese de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património
ISCTE – IUL 2010-2012

1. Servem “Iscas Com/Sem Elas” _____ Regularmente / Episodicamente.
Assinalar a resposta correcta com um círculo.
*(caso a resposta seja **negativa**, seguir para questão nº 4 e nº 8)*
2. Usam esta ou outra designação. Qual?
3. Que receita e acompanhamento seguem?
4. O estabelecimento é frequentado por Turistas? SIM / NÃO.
Todo o ano ou apenas na Época Alta (Páscoa-1ª Quinzena de Outubro).
Assinalar a resposta correcta com um círculo.
5. Aconselha este prato aos Turistas? SIM / NÃO.
Assinalar a resposta correcta com um círculo.
6. Porquê?
7. Os Turistas consomem-no? Muito, Às vezes, Esporadicamente, Nunca.
Assinalar a resposta correcta com um círculo.
8. Sabia que se trata de um prato tradicional da cidade de Lisboa? Sim / Não.
Assinalar a resposta correcta com um círculo.
9. Observações:

Identificação do Local e Inquirido:

Data e Hora:

Identificação do Inquiridor: Pedro Pereira da Silva

ANEXO C

Guião para Entrevista – Gastrónomos e *Chefs*.

**Tese de Mestrado em Antropologia do Turismo e Património
ISCTE – IUL 2010-2012**

1. De acordo com o Turismo de Portugal, o prato “Isclas Com/Sem Elas” é considerado um prato tradicional da cidade de Lisboa. Concorde?
2. Quais são as razões que considera mais relevantes para a sua posição?
3. Que outros os pratos incluiria na lista de pratos tradicionais da cidade de Lisboa?
4. No seu entender, qual a mais valia da patrimonialização dos pratos tradicionais da gastronomia de Portugal, e das “Isclas Com/Sem Elas”?
5. Não existe nenhuma estratégia clara quanto à gastronomia tradicional da cidade de Lisboa em geral, e para este prato em particular, por parte do Turismo de Portugal. Qual é a sua opinião sobre esta situação?
6. Quais são, na sua perspectiva, as principais razões que levam a restauração a “ignorar” este prato na oferta que produzem e publicitam para o turista?
7. Na sua opinião, qual seria uma abordagem válida para definir uma estratégia para a divulgação deste património?

Identificação do Local e Inquirido:

Data e Hora:

Identificação do Inquiridor: Pedro Pereira da Silva

ANEXO D

Lista de Restaurantes e Inquiridos.

PORTAS DE SANTO ANTÃO E ROSSIO - Solar dos Presuntos (Evaristo Cardoso: gerente), Pastelaria Anunciada (Jorge Costa: gerente), Restaurante Queque e Pastel Lda. (Ângelo Costa: gerente), Cervejaria-Bar Derby (Joaquim Grilo: gerente), Marisqueira Solmar (*Chef* Jorge), O Churrasco (Manuel Miranda: gerente), Andorra (Eduardo Sousa: empregado), Restaurante O Regedor (António Ferreira: gerente), Ginjinha Popular (Carlos Gomes: gerente e Empregado), Adega do Artur (Dirce Freitas: gerente e cozinheira), Restaurante Milano (Luís Ventura: empregado), Eurodoce (Lucília Fernandes: cozinheira e empregada), Restaurante Inhaka (Armando Baptista: gerente), Gambrinus (Dário Afonso: gerente), Cervejaria Berlenga, Lda. (Carlos Manuel: gerente e Luís Pereira: *Chef*), Restaurante João do Grão (José Bastos: empregado e Abel Bastos: *Chef*), Restaurante Pirilampo (José: empregado), Adega da Mó (Pedro Ramos: gerente), O Bacalhoeiro e A Licorista (Miguel Neves: empregado), e Merendinha do Arco (David: gerente e Dona Fátima: cozinheira).

GRAÇA E CASTELO – Restaurante O Pardieiro (António Soares: gerente), Snack-Bar Margarida (Jorge Mendes: gerente), Restaurante O João (Rosa Lopes: cozinheira), O Cantinho da Fátima (Elisabete Morais: cozinheira), Tasca do Jaime (Jaime Nunes: gerente), Restaurante Os Amigos (Manuel Gonçalves: gerente), Pastelaria Nanda (Agostinho: gerente), Café-Pastelaria A Cabreira (António Costa Pereira: gerente), Restaurante Satélite da Graça (João Campos: gerente), O Pitéu (Vitor Campos: gerente), A Mourisca (Carlos Silva: gerente), Adega Bate-Fundo (Catarina Silva: empregada e cozinheira), Jardim da Graça (Manuel Alves: gerente), Snack-Bar Matas Lda. (Filomena Silva: empregada), Restaurante Santo André (Graça Guerra: empregada), Frei Papinhas (Ângelo Olivença: gerente), Estrela da Graça (Paulo Cardoso: gerente), e Restaurante Sol Nascente (José Henriques: empregado e Maria Rodrigues: cozinheira).

ALFAMA E SÉ – Parreirinha de São Vicente (Álvaro Latas: gerente), Entre Guitarras (Tina Sequeira: gerente), Os Minhotos (Cacilda Cardoso: gerente), Alfama Grill (Alberto Rodrigues: gerente), Morgadinho de Alfama (Luís Cadinha: gerente), Restaurante Cova Funda (José Ribeiro: gerente), Nova Alfama (Rosa Ferreira: gerente), Marítima das Colunas (Maria Helena: cozinheira), Restaurante Patrono (Alberto Roque: gerente), Cartacheiro (Isabel Vasco: cozinheira), Pão com Manteiga (Augusto Ferreira: gerente), Pastelaria/ Restaurante Guadalupe (António Alberto: gerente), Porta de Alfama (Maria Argentina: gerente), Restaurante Rio Coura (José Barros: gerente), Restaurante Alpendre (João Morais: gerente), Restaurante Estrela da Sé (Dolores Ferreira: gerente), e Restaurante Vocemessê (Fátima Gonçalves: cozinheira e gerente).

BAIRRO ALTO E TRINDADE – Cantinho das Gáveas (Luís Borges: cozinheiro), A Tasca do Manel (Guilherme Gouveia: empregado), O Caracol (António Carvalho: proprietário), Adega da Barroca (José Oliveira: responsável), Restaurante Adega do Ribatejo (Augusto Silva: proprietário), Restaurante 1º de Maio (Miguel Antas: empregado), Floresta do Calhariz (Sofia Jesus: empregada), Adega do Tagarro (Judite Oliveira: gerente e empregada), Cantinho da Rosa (Carlos Barbosa: empregado), Restaurante O Avião (Custódia Arantes: gerente), Bota Alta (Leonídio: proprietário), Restaurante Fidalgo (Eugénio Fidalgo: proprietário), Flor do Mundo (Rosa Martins: cozinheira), e Cervejaria Trindade (Mário Baptista: empregado).

CAMPO DE OURIQUE – Café/Restaurante O Canas (Vitor Marques: empregado), Adega Peseta (António José: funcionário), O Outeiral (Manuel Gonçalves: empregado), Restaurante Trempe (Luciano Laurêncio: proprietário e Rute Vieira: empregada), Restaurante Santa Clara (Ricardo Cabral: proprietário), O Bitoque (Alfeu Santos: sócio gerente), José Pereira e Herdeiros (João Ferreira: gerente), O Tachinho (Luís Fonseca: proprietário), Restaurante O Comilão (Daniel Vieira: cozinheiro e Cardoso: gerente), Abelha D'Ouro (Rui Pereira: empregado), e Snack-Bar Venezuela (Francisco Ferreira: funcionário).

ANEXO E – Listas de Pratos Identificados com a cidade de Lisboa⁶⁹

E1: Pratos Tradicionais seleccionados por José Quitério para o 1º Concurso de Gastronomia Lisboa, organizado em 1990 pela Câmara Municipal de Lisboa.

Petiscos:

Fava Rica e os Peixinhos da Horta.

Sopas:

Sopa de Camarão, Sopa de Amêijoas, Sopa de Ostras, Sopa Rica de Puré de Peixe e Sopa à Tia Gertrudes da Perna de Pau.

Mariscos:

Amêijoas à Bulhão Pato, Santola Recheada e Ostras Recheadas.

Peixe:

Caldeirada à Fragateira, Desfeita (ou Meia-Desfeita) de Bacalhau, Pataniscas de Bacalhau, Filetes de Bacalhau, Bacalhau à Brás (ou à Lisbonense, ou Dourado), Pescada em Salmão, Linguados com Recheio de Camarão, Filetes de Linguado Frito, Salmonetes com Alcaparras, Filetes de Polvo Fresco, Canoa de Pargo, Canoa de Pescada, Pudim de Peixe com Macarrão e Bacalhau à Batalha Reis.

Caça:

Perdizes à Convento de Alcântara e Lebre à Bulhão Pato.

Carne:

Iscas com Elas, Favas Guisadas com Enchidos, Ervilhas com Paio e Ovos, Chispe com Ervas, Carne de Porco à Moda das Mercês, Mão de Vaca com Grão (ou Feijão Branco), Bife à Marrare, Bife à Faustino, Bife à Jansen, Bife à Cortador, Bife Enrolado, Bife na Frigideira de Barro e Bife com Molho de Queijo.

Doces:

Pastéis de Nata.

⁶⁹ Trata-se de listagens propostas por diferentes entidades, e em diferentes contextos. Nestas listagens optámos por manter a organização alfabética e temática dos textos originais que serviram de fonte para a elaboração deste trabalho.

E2: Lista de Pratos Tradicionais de Lisboa elaborada pelo Turismo de Portugal.

Esta lista, disponível para consulta pública até 2009, incluída no *site* “Descubra Portugal”, foi retirada do livro *Sentir os Sabores de Portugal - Pratos Típicos e Doçaria Regional* de Maria Alexandre Lousada e Maria José Aurindo, editado por: Edição Bial - Portela & C^a, SA, 2007.

Amêijoas à Bulhão Pato

Argolas

Bacalhau à Brás

Bife à Marrare

Bifes de Cebolada

Bolo da Madre de Deus

Bolo-Rei

Bolos de Abóbora

Broas Castelares

Canja de Bacalhau

Coelho à Caçadora

Doce de Cenoura

Ervilhas com Ovos Escalfados

Farófias

Favada à Portuguesa

Iscas com Elas

Leite do Céu

Meia-Desfeita

Ovos Verdes

E3: Lista de Pratos do *Projecto Identificação dos Ícones Tradicionais da Gastronomia e do Léxico dos Termos Gastronómicos*. Lista de Pratos Tradicionais da região de Lisboa e Vale do Tejo elaborada entre 2009 e 2010 pela Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP), teve o apoio financeiro do Turismo de Portugal (TP).

Lagosta Suada

Linguado Recheado com Molho de Camarão

Pataniscas de Bacalhau

Queijadas de Sintra

Salmonetes à Setubalense

Para o desenvolvimento do projecto, a AHRESP constituiu uma equipa de trabalho composta por Fausto Airoidi (Chefe de Cozinha), Manuel Gonçalves da Silva (Gastrónomo e Jornalista) e Virgílio Gomes (Gastrónomo).

.....

E4: As 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa.

Em 2011, o *site* oficial *7 Maravilhas* elegeu, através de votação na rede social *facebook*, por telefone e SMS, como vencedores por categorias, região e área ou localidade de onde a receita é proveniente, a seguinte lista de pratos tradicionais:

Entradas – *Alheira de Mirandela* ETG (Trás-os-Montes e Alto Douro, Mirandela); *Queijo da Serra* DOP (Beira Litoral/Beira Interior, Serra da Estrela); Sopa – *Caldo Verde* (Entre Douro e Minho); Marisco – *Arroz de Marisco* (Estremadura e Ribatejo, Praia da Vieira, Marinha Grande); Peixe – *Sardinha Assada* (Lisboa e Setúbal, Setúbal); Carne – *Leitão à Bairrada* (Beira Litoral, Bairrada); e Doces – *Pastel de Belém* (Lisboa e Setúbal, Lisboa).

(61)

Definição de Chanfana.

S O N E T O LIX.

COmprada em asquerozo matadoiro
Sanguinoza forçura, quente, e inteira,
E cortada por gorda Taverneira,
Cujo caxaço adorna hum cordão d'oiro;

Cabeças de alho com vinagre, e loiro,
E alguns carvões, que saltão da fogueira,
Fervendo tudo em vasta frigideira,
Cos' indigestos figados do toiro;

Suavissimo cheiro, o qual augura
Grato manjar, mas que por causa justa
Dá hum fabor, que nem o demo o atura;

Isto he Chanfana, e sei quanto ella custa;
Deo-me o berço, dar-me-hia a sepultura,
A não valer-me a vossa Mão Augusta.

SO-

— 53 —

Descripção da Chanfana.

SONETO LIII.

Em pequenas barracas de madeira
No campo do curral vejo espichado
Em torto prego o bofe ensanguentado
De velho boi, já cheio de lazeira :

Alli de Isidro, Almeida, Talaveira (*)
E de outros taes, a quem ergueu o fado,
Todo o negocio foi principiado
Por indigesta gorda forçureira :

Alli de bodegões bando infinito
O seu tassalhão compram de semana,
Que descalços á porta vendem frito :

A qualquer que ali passa o cheiro engana :
Gasta os seus cobres, e depois afflicto
A vomitos conhece o que é chanfana.

(*) Casas de pasto mui nomeadas em Lisboa.

António Lobo de Carvalho (O Lobo da Madragoa) (1852). *Poesias Joviaes e Satyricas*, Colligidas e pela primeira vez impressas, Cadix [Lisboa], (s.n.).

— 55 —

Retrato do Mal-cosinhado.

SONETO LV.

Lá onde d'antes era situada
Essa antiga Ribeira, em negras choças
Estão vendendo enlabuzadas moças
Arroz com açafrão, sardinha assada :
Soccas nos pés, as pernas sem ter nada,
Roupinhas de baeta, argolas grossas,
Aos tostões dos galegos fazem mossas
Co'o feijão, com a isca, e co'a canada :
Alli de humilde boi já esfolado
O molle bofe se lhe vai frigindo,
E em prato o põem, que nunca foi lavado :
Toda a plebe á chanfana vai surgindo ;
Mas depois saem d'este coe damnado
Ora dando encontrão, ora caindo.

**ANEXO G – Lugares de Comida e Petiscos, em Lisboa
(finais do Século XIX- Inícios do Século XX).**



Retiro do Manuel dos Passarinhos, na Calçada do Poço dos Mouros.
Foto Joshua Benoliel (1873-1932), início século XX.

Lisboa, Arq. Fot. CML PT/AMLSB/AF/JBN/000970



Antigo Retiro do Quebra-Bilhas, no Campo Grande.
Foto de Eduardo Portugal, 1941.

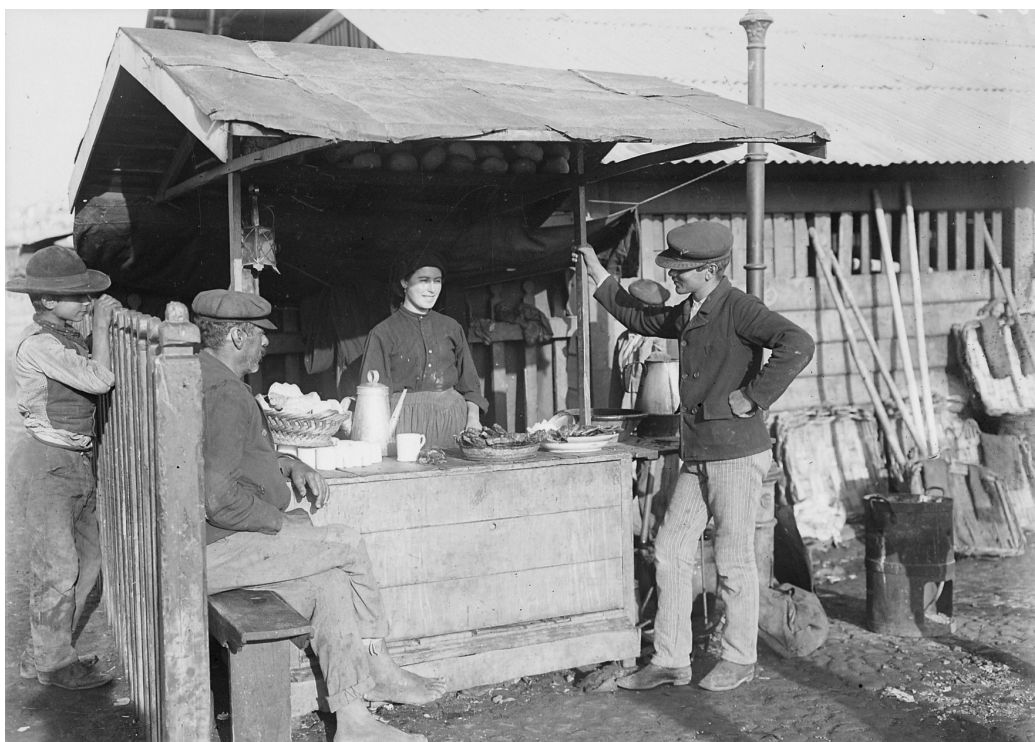
Lisboa, Arq. Fot. CML PT/AMLSB/AF/POR/059498

**ANEXO G – Lugares de Comida e Petiscos, em Lisboa
(finais do Século XIX- Inícios do Século XX).**



**Retiro *A Perna de Pau*, junto ao apeadeiro do Areeiro,
na antiga Estrada de Sacavém. Foto Paulo Guedes (1886-1947).**

Lisboa, Arq. Fot. CML PT/AMLSB/AF/PAG/000251



**Lugar de Frigideiro ou Lugar de Comeres junto à Ribeira (Antigo Mal-Cozinhado).
Foto de Joshua Benoliel. S/D (Início século XX).**

**ANEXO G – Lugares de Comida e Petiscos, em Lisboa
(finais do Século XIX- Inícios do Século XX).**



**Vendedora de Sardinha Assada.
Estampa a partir de Aguarela de Roque Gameiro. S/D.**



**Fado Amador no Restaurante Ferro de Engomar na estrada Benfica.
Cerca 1930. Autor anónimo.**

ANEXO H – Capa do folhetim impresso em 1938 com as músicas da Revista
“Isclas com Elas” da autoria dos “Três Abexins”.

COPLAS
DA
Revista em 2 actos
:: e 18 quadros ::

Isclas 
com elas

Original de “TRÊS ABEXINS”
Música de
Vasco Macedo
Raúl Portela
Raúl Ferrão
Jaime Mendes

Representada pela 1.ª vez no **TEATRO APOLO**
a 1.ª de Setembro de 1938

PREÇO 1\$50

TIPOGRAFIA
COSTA SANCHES
Largo do Carmo, 21
Telefone 2 2108
LISBOA

ANEXO I – Fac-Simile do folheto com os versos e música do *Fado das Iscas* incluído na *Opereta do Bairro Alto* da autoria de Avelino de Sousa (1927), vendido na rua por um tostão.

259

Fado das Iscas

da Opereta "Bairro Alto"

Letra de A. de Sousa
Música de
W. Pinto, A. Coelho e R. Portela
Transc. de João Victoría

Ban-dolim ou Violino
Tons da viola indicados

Mod.^{to} (1^a Fa Maior) (2^a)

(1^a) canto (2^a)

Esta velha ca-sa d'is-cas, Onde não en-tram os
no-bres (1^a Re menor) (2^a)
E onde tu, po-vo, pe--tis--cas, E
o grande ho-tel dos po-bres. (1^a Fa Maior) (2^a)
Bri-lham as me--zas de
pi-nho, Pratos de pou-co ta-ma-nho, (1^a Re menor) (2^a)
Can-gi-rões jor-ran-do
vi--nho E os ve-lhos gar-fos d'es--ta--nho. Can-
--gi--rões jor-ran-do vi--nho E os ve-lhos gar-fos d'es-
--ta-nho. (1^a Re Maior) (2^a)
U-ma com e-las, meio pão, faz meiotos-tão; e mais dois
fintos carrascão, já-bà ti--sa-do. De- pois às con-tas são se-tenta reis por
juntos; (1^a) decidido (1^a Re Maior) (2^a) (1^a) f. côro
Põe-se fim a es-te as-sunto, fica um homem conche-ga-do. De- pois às
(2^a Mi menor) (1^a) (1^a Re Maior) (2^a)
con-tas são se-tenta reis por juntos; Põe-se fim a este as-sunto, fica um homem conche--
(1^a) f. (1^a Fa Maior) (2^a)
--ga--do. Não ha canja ou ca-bi--gado.
Os versos, completos custam um tostão

ANEXO J – Letras de Fados sobre ou com as Iscas à mistura.

FADO DAS ISCAS

Noutros tempos de rambóia
Metia sempre tipóia
Os tascos tinham beleza
Davam gosto as berzundelas
Com conserva à portuguesa
Ai! As belas iscas com elas

As iscas sabiam bem
Sem elas era um vintém
Quanto metia batatas
Trinta réis eram um pratinho
E um tipo nestas frescatas
Enchia sempre o papinho

Belas iscas do Alfaia
Da Rua da Atalaia
Era um petisco burguês
Tinha um sabor sem igual
Comido no Alvarez
Da Rua do Arsenal

As iscas sabiam bem
Sem elas era um vintém
Quanto metia batatas
Trinta réis eram um pratinho
E um tipo nestas frescatas
Enchia sempre o papinho

Uma isquinha a preceito
Chega a fazer bem ao peito
Aquele cheirinho a isca
Até regala os mortais
A gente quando a petisca
No fim chora por mais

Interpretação de Hermínia Silva (gravado em 1957; adaptado do original de 1938).
Música: Raul Ferrão, Raul Portela, Jaime Mendes e Vasco Macedo; Letra: Fernando Santos,
Xavier de Magalhães e Lourenço Rodrigues.

FADO DAS ISCAS

No tempo das patuscadas,
Das guitarras e touradas,
Das hortas, do carrascão,
Eram as iscas o prato
De mais consumo e barato
Na vida dum cidadão.
E ninguém se envergonhava,
Toda a gente que passava
Entrava nessas vielas.
A gente sentia-se bem,
Sendo simples era um vintém,
Trinta réis se eram com elas.

Se ao longe vinha um parceiro,
E o cheirinho lhes sentia,
Até mesmo apetecia
Comê-las só pelo cheiro
Que à sua banda foi dar.
O povo então era vê-lo:
Travessa do Cotovelo
E Rua do Arsenal.

Hoje tudo isso mudou,
A taberninha acabou,
Mas apareceram os bifes.
Os cocheiros são *chouferes*,
Vigaristas, *souteneres*,
E os casqueiros, papo-secos.

Se os meninos odaliscas,
Comessem um prato d'iscas,
Daquelas bem temperadas,
Morriam de indigestão,
Não bebendo um garrafão
D'água das Pedras Salgadas.

Interpretações: José Freire e Álvaro Pereira (s.d.).
Música: Jaime Mendes; Letra: José de Oliveira Cosme.

FADO DOS CHEIRINHOS

Ai que cheirinho tem o lindo caldo verde que tu trazes nos teus olhos
Ai que cheirinho tem o alecrim da esperança que tu me atiras aos molhos
Ai que cheirinho têm as roupas de linho que tu estendes nas janelas
Ai que cheirinho gosto mais de amor contigo do que das iscas com elas
Tua boca cheira a cravo
E teu corpo a segurelha
Quando cheiro o cabelo
Cheiro uma rosa vermelha
Tens um cheirinho a hortelã
Na pimenta das palavras
Quando acordas de manhã
Tens tempero de ervas bravas
Ai que cheirinho tem o lindo caldo verde que tu trazes nos teus olhos
Ai que cheirinho tem o alecrim da esperança que tu me atira aos molhos
Ai que cheirinho têm as roupas de linho que tu estendes nas janelas
Ai que cheirinho gosto mais de amor contigo do que das iscas com elas
Tens um cheiro a erva-doce
Mesmo na ponta dos dedos
E és já como se eu fosse
Um cravinho de segredos
Há um cheiro a madrugada
Nas colinas dos teus seios
E uma amora perfumada
Nos teus belos lábios cheios
Ai que cheirinho tem o lindo caldo verde que tu trazes nos teus olhos
Ai que cheirinho tem o alecrim da esperança que tu me atira aos molhos
Ai que cheirinho têm as roupas de linho que tu estendes nas janelas
Ai que cheirinho gosto mais de amor contigo do que das iscas com elas.
Teu corpo cheira a maçã

E até o nosso filho
Quando nascer amanhã
Há-de cheirar a tomilho
Porque me cheiras tão bem
Desde o dia em que te vi?
No fundo, sabes meu bem
É porque cheiras a ti!
Ai que... cheirinho tem o lindo caldo verde que tu trazes nos teus olhos
Ai que cheirinho tem o alecrim da esperança que tu me atira aos molhos
Ai que cheirinho têm as roupas de linho que tu estendes nas janelas
Ai que cheirinho gosto mais de amor contigo do que das iscas com elas

Interpretação: Carlos do Carmo (1979).

Música: Fernando Tordo; Letra: José Carlos Ary dos Santos.

ANEXO L

Algumas receitas de Pratos Tradicionais com o fígado como ingrediente principal.

FÍGADOS DE VITELA À ITALIANA

Cortado que seja um fígado e vitela em tiras muito delgadas, tempere-se de sal, pimenta, ervas finas, um dente de alho e chalotas, tudo bem picado, louro, manjerição em pó e azeite bom; temperadas que sejam, arrumem as tiras bem direitas, acamadas numa caçarola, e ponham-se a cozer em lume brando o espaço de uma hora; cozidas que sejam, tirem-se fora com uma escumadeira, escorram-lhe o azeite, e deem-lhe em lugar deste um bocado de manteiga bem lavada, pulverizada com farinha, com sumo de Agraço ou vinagre, façam-no ligar ao lume, deem-no sobre as tiras do fígado e sirvam-nas bem quentes.

FRESSURA, TRIPAS, BANHAS E REDENHOS DE PORCO

O fígado de porco cortado em bocados, tempere-se com sal. Pimenta, salsa, alhos picados e embrulhem cada bocado num pedaço de redenho, enfiem-nos num espetinho, entremeados de folhas de louro e ponha-se a assar; assado, sirva-se quente como uma entrada. Também se prepara em crispina, como o fígado de vitela, ou à italiana, como já dissemos. As banhas depois de derretidas servem para frigar, para chouriços, e para várias sarças. As tripas servem para se fazerem andulhas, salsichas e chouriços. O redenho serve para se fazerem várias entradas como se verá em seus lugares.

Lucas Rigaud (1999), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, Sintra, Colares Editora, pp. 58 e 62. [Reprodução Integral da 1ª Edição de 1785, Oficina de Lino da Silva Godinho, com Autorização da Real Mesa Censória, Lisboa].

.....

ISCAS DE FÍGADO DE VACA

Limpa-se o fígado, coloca-se, ao baixo, sobre uma tábua e divide-se em diversos bocados, conforme a superfície que se quer dar às iscas. Em seguida, colocando a palma da mão esquerda sobre cada bocado, cortam-se com faca bem afiada, lâminas tão delgadas quanto possível. Cortadas as iscas, deitam-se num prato covo, e temperam-se com sal, pimenta, alhos pisados ou cortados e vinagre, de modo que este cubra as iscas, e assim se conservam pelo espaço de duas horas, pelo menos. Separadamente, tem-se raspado a polpa do baço, que sempre se compra com o fígado e que é empregado para engrossar o molho. Põe-se ao lume, numa frigideira, banha de porco e, quando esta ferve, deitam-se-lhe as iscas, escorridas do molho até estarem fritas. Depois disto, deita-se na frigideira o molho em que as iscas estiveram, no qual se mistura a polpa do baço, deixando estar ao lume o tempo suficiente para o molho engrossar. Servem-se depois com batatas fritas.

ISCAS DE MIUDEZAS DE CABRITO

Limpe-se o fígado do cabrito da vesícula fêlica, corte-se em fatias delgadinhas, ponha-se num prato, polvilhe-se com sal fino e uma pitada de pimenta; regue-se com o sumo de um limão e deixe-se em repouso. Ponha-se numa panela pequena de água temperada com sal e, em fervendo, deitem-se-lhe dentro a língua, o coração, os rins e os pulmões, e deixem-se cozer. Depois de cozidas estas miudezas, cortam-se também em fatias. Põe-se ao lume numa frigideira um pedaço de manteiga e em começando a ferver, deitam-se-lhe dentro as fatias do fígado, até estarem meias fritas, juntam-se-lhe depois as molejas e seguidamente as outras miudezas e mais um bocado de manteiga, mexe-se tudo, juntam-se-lhe batatinhas, cozidas a vapor e peladas, salsa picada, um pouco de molho de estufado e mais sumo de limão, e servem-se.

Carlos Bento da Maia (1995), *Tratado Completo de Cozinha e Copa: As Receitas Portuguesas Aprovadas por Décadas de Prática Quotidiana*, Lisboa, Publicações D. Quixote, p. 271. [Reprodução Integral da 1ª Edição de 1904, Livraria Editora Guimarães & C^a., Lisboa].

.....

ISCAS À LISBOETA

Esta preparação bastante apreciada faz-se geralmente com fígado de vitela. Sendo de animais adultos, o fígado é de fraco sabor e por vezes tem pedras. É principalmente Lisboa que tem estabelecimentos especializados nesta preparação. O fígado deve ser cortado com faca muito afiada em tiras o mais delgada possível, alguns milímetros; o sucesso da preparação é tanto maior quanto mais delgadas forem as tiras. À medida que se vão cortando deitam-se num prato fundo ou travessa, temperados, (para meio quilo de fígado), com três gramas de sal fino, meio grama de pimenta moída, meia folha de louro, 2 dentes de alhos cortados ao meio, algum vinagre, (2 colheres de sopa). As iscas deverão estar nesta infusão pelo menos duas horas, mas estando mais tempo ainda melhores ficarão. Para as preparar, deita-se numa frigideira uma quantidade muito pequena de banha de porco, só para o fígado não pegar ao fundo, e 50 a 100 gramas de baço raspado, e em estando muito quente a frigideira, deitam-se as iscas bem espalhadas e um pouco de infusão onde estiveram, não as sobrepondo; logo que esteja escura a parte de baixo, viram-se e tiram-se da frigideira, em estando igualmente escura a parte virada. Se se deixar ferver pouco que seja, ficam duras, dando a impressão de borracha. Devem preparar-se à última hora, servindo-se bem quentes. Como acompanhamento: batatas cozidas cortadas às rodas, que se aquecem no molho que deixaram as iscas.

António Maria de Oliveira Bello [OLLEBOMA] (1933), *A Culinária Portuguesa*, Lisboa, Edição de Autor, p. 177.

.....

ISCAS À MODA DE LISBOA

½ Kg de fígado

3 colheres de sopa de banha de porco,

3 colheres de chá de cominhos,

3 alhos espremidos

2 folhas de louro

2 ½ de vinho tinto

2 colheres de sopa de vinagre

Sal, pimenta e baço q. b.

Acompanhamento: batatas cozidas às rodas, ou arroz branco.

Corta-se o fígado em iscas, que devem ficar todas ligadas dum lado, isto é, o pedaço de fígado fica cortado como se fosse um livro, sendo a lombada o lado onde as iscas ficam ligadas e as folhas do livro as iscas propriamente ditas. Bate-se a banha com os cominhos, a pimenta, os alhos, o sal, as folhas de louro feitas em pedacinhos e barra-se o “livro” das iscas com esta papa. Cobrem-se com o vinho e o vinagre, sem esquecer de meter o baço na marinada. No dia seguinte, escorre-se o fígado e dá-se-lhe um golpe de cima a baixo, para soltar as iscas umas das outras. Levam-se ao lume sem qualquer gordura, pois a que contém é suficiente, e fritam-se dum lado e doutro, sem as deixar endurecer. Raspa-se o baço, que se deita na frigideira logo que as iscas estiverem fritas, assim como o vinho da marinada. Mexe-se etapa-se para ferver um pouco. Por fim, tira-se a tampa e deixa-se ferver mais um bocado para apurar. Devem ficar com molho abundante e espesso.

Na 74ª edição do *Livro de Pantagruel* estão registadas 12 receitas de fígado e 6 de iscas. No caso das receitas de iscas não se especifica a sua origem animal.

Bertha Rosa-Limpo, Jorge Brum do Canto e Maria Manuela Limpo Caetano (2010), *O Livro de Pantagruel*, Lisboa, Temas e Debates/Circulo de Leitores. [1ª Edição 1946].

.....

FÍGADO DE CEBOLADA (ESTREMADURA)

1 kg de fígado de vitela ou de porco

100 g de baço

3 cebolas grandes

1 colher de sopa de banha

1 colher de sopa de concentrado de tomate

1 colher de sopa de vinho branco seco

1 colher de sopa de vinagre branco

1 colher de sopa de salsa picada

2 folhas de louro

2 dentes de alho

Sal e pimenta

A cebolada é muito útil para disfarçar o sabor acentuado do fígado, especialmente o de vaca, de paladar menos agradável do que o de porco ou de vitela.

Corte o fígado em fatias finas e tempere-as com sal, pimenta, os alhos esmagados, o vinagre e as folhas de louro em pedacinhos. Deixe-as assim 2 horas. Depois, escorra-as e frite-as ligeiramente em banha. Corte as cebolas em rodela finas e coza-as em fogo brando na gordura onde fritou o fígado. Junte salsa picada, o tomate desfeito no vinho branco e o tempero do fígado. Finalmente, acrescente o baço raspado e deixe ferver mais 3 minutos. Num tacho de barro coloque camadas alternativas de cebolada e fatias de fígado, terminando com uma de cebolada. Leve ao lume 3 minutos para aquecer e sirva imediatamente.

ISCAS COM ELAS (ESTREMADURA)

0,5 kg de fígado de vitela cortado às iscas
100 g de baço raspado
50 g de banha
1 folha de louro
3 dentes de alho
1 colher de sopa de vinagre
3 colheres de sopa de vinho branco
500 g de batatas
Sal fio e pimenta q.b.

É uma receita tipicamente lisboeta. Iscas com Elas (elas são as batatas cozidas e cortadas às rodela) era um prato vulgar na Lisboa do século XIX e princípios do actual. Eram famosas as *iscas* do *Marreco das Iscas*, ao Salitre, as da Travessa do Cotovelo, esquina com a Rua do Arsenal, comidas de pé, ao balcão e sem garfo, e ainda as da Travessa de S. Domingos e as do *Magina*, às Portas de S. Antão, citadas por Albino Forjaz de Sampaio na sua obra *Volúpia* (A Nona Arte: A Gastronomia).

Coloque as iscas num prato fundo, temperadas com sal fino, pimenta, a folha de louro em duas metades e os alhos às rodela, e cubra-as com o vinagre e o vinho branco. Deixe-as assim 12 horas. Sem as enxugar, deite-as numa frigideira onde aqueceu bem a banha, sem as sobrepor. Logo que a parte inferior escureça, vire-as com um garfo e retire-as da frigideira para não ficarem duras. Na gordura, que ficou, introduza o baço raspado e a marinada sem o louro e engrosse o molho, mexendo fora do lume; junte as iscas ao molho, dê-lhes umas voltas e coloque-as sobre as rodela de batatas cozidas com a casca e descascadas, já dispostas na travessa ou em frigideiras individuais.

Maria de Lourdes Modesto (1984), *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Selecções do Reader's Digest, p. 113 e 115.

.....

ISCAS (ESTREMADURA)

600 g de fígado de vaca
4 dentes de alho
1 folha de louro
2 colheres de sopa de vinagre
150 g de baço
40 g de manteiga
Sal e pimenta

Corta-se o fígado em fatias o mais fino possível. Coloca-se numa tijela, tempera-se com sal, pimenta, os dentes de alho cortados às falhinhas, o vinagre e a folha de louro. Ficam temperadas cerca de quatro horas. Passado esse tempo, põe-se ao lume uma frigideira larga com a manteiga e o baço raspado. Logo que esteja quente, vão-se colocando as iscas sem as sobrepor. Logo que estejam fritas de um lado, o que é rápido, viram-se para fritar do outro. Tiram-se logo que mudem de cor. Servem-se quentes com batatas cozidas com casca, cortadas ao meio e passadas pelo molho das iscas.

Maria Odete Cortes Valente (1997), *A Cozinha de Portugal – Estremadura*, Lisboa, Temas e Debates, p. 84.

.....

FÍGADO ABAFADO

400 g de fígado
4 dentes de alho
Sal e pimenta
0,125 l de azeite

Corta-se o fígado em quadrados grossos. Tempera-se com os dentes de alho pisados com sal e pimenta. Leva-se ao lume o azeite, numa sertã, e deixa-se aquecer bastante. Deita-se o fígado às porções, que ficam logo louras. Tiram-se e colocam-se num prato e abafam-se. Quando tudo está pronto, passa-se o azeite por um passador de rede e deita-se o fígado e o molho que se formou na frigideira que contém o azeite. Abafa-se e deixa-se ferver um bocadinho. Servem-se com batatas fritas aos palitos grossos.

FÍGADO DE CEBOLADA À MODA DE CASTELO BRANCO

500 g de fígado
1 cebola
250 g de gordura da barriga do porco
0,5 dl de vinho branco
Sal, pimenta e 2 dl de sangue
1 folha de louro

1 ramo de salsa
2 laranjas (sumo)

Corta-se o fígado aos bocados e tempera-se com sal, pimenta e louro. Num tacho leva-se ao lume a gordura cortada aos quadrinhos e logo que esteja derretida junta-se o fígado, deixando-o passar. Adiciona-se o vinho, o sumo das laranjas e a cebola às rodelas. À parte, coze-se o sangue temperado com sal. Logo que esteja frio, faz-se aos quadrinhos e mistura-se ao fígado. Abafa-se, deixando ferver um bocadinho. Serve-se acompanhado de batatas cozidas aos quartos e rodelas de laranja.

Maria Odete Cortes Valente (1987), *A Cozinha Regional Portuguesa* (Vol. 2) Lisboa, Dinalivro/Círculo de Leitores, p. 104.

.....

PORK-LIVER, PORTUGUESE STYLE (ISCAS À PORTUGUESA)

4 thin slices pork-liver
150 g lard
4 cloves garlic
2 bay leaves
2 dl white wine
Juice of half a lemon
Salt and pepper to taste

Make a marinade of the chopped garlic, Bay leaf, wine and lemon-juice, add the slices of pork-liver, seasoned with salt, and let them lie in the marinade for several hours. Melt the lard in a frying-pan and fry the pork-liver; now place them on a dish. Put the marinade into the frying-pan and let it cook. Serve doses, in small earthenware pans, surrounded by boiled potatoes; pour over the sauce and ornament with chopped parsley.

Rosa Maria Cunha e Maria Helena Raposo (2001), *Traditional Portuguese Cooking*, Lisboa, Sage Editora, p. 119.

.....

FIM