

A gastronomia como produto turístico

Francisco Sampaio

Presidente da Região de Turismo do Alto Minho (RTAM)

Resumo

1. **Turismo versus cultura** – A Gastronomia é um discurso sobre o prazer da mesa. É tributária da variedade e funde-se na escolha e na selecção. Parte integrante da cultura, a Gastronomia implica amar e apreciar verdadeiramente **boa comida e bom vinho**, dois dos prazeres da vida que, quando são sustentados por um bom serviço e boa companhia, ajudam a proporcionar uma refeição, realmente **fantástica**. A sua preservação e valorização deverão, pois, ser vistas como tão importantes como a de qualquer outro elemento do património cultural. Vários estudos têm vindo a mostrar que as mais recentes escolhas turísticas dão preferência ao Turismo Cultural incluindo as experiências interculturais. É nestas experiências interculturais que o novo turista (Séc. XXI), mantém a sua aposta. Isto é, já não basta apresentar o Inventário Turístico tradicional – alojamento, alimentação e transporte (oferta tangível). O Século XXI reclama novas emoções e novos afectos ligados à oferta intangível. É aqui onde entra a nova Gastronomia como experiências únicas que são vividas, para além e dentro da cultura, como mote de Produto Turístico – a Gastronomia Típica das nossas zonas rurais (aldeias).
2. A **gastronomia** constitui-se como um **recurso turístico primário**; idem, como um verdadeiro **produto turístico**, reclamando mesmo a sua **autonomia**. Os Domingos Gastronómicos não necessitam de estar ligados a eventos para se constituírem como principal motivo para uma deslocação turística. O **Case Study** desenvolvido pela Universidade de Aveiro, confirma essa distinção pela sua atractibilidade numa época baixa fazendo com que visitantes espanhóis e portugueses, de Madrid ou de Lisboa se desloquem exclusivamente por ser um produto cultural (matérias-primas e receitas tradicionais).
3. Os subsídios para a **História da Alimentação** da Euro Região Norte de Portugal / Galiza iniciam-se a partir do primeiro contacto (anos 133 a.C) quando Decimus Junius Brutus com o Cognome de “O Galaico” vem subordinar os Castrejos às Águias Romanas. A História da Alimentação recebe influências da Grécia e de Roma passa por Suevos e Visigodos, pelas Invasões Árabes, pela Reconquista, por uma vida medieval ligada a Castelos e Mosteiros, pelas Descobertas e pelo aparecimento do Homem Novo do Renascimento e pelo Homem Moderno e Contemporâneo.
4. Dos **Receituários escolhidos** (Festas Cíclicas / Ritos de Passagem / Refeições de Trabalho – ritmos agrários, romarias), podemos caracterizar quatro tipos de cozinhas: cozinha popular ou étnica; cozinha familiar, cozinha caseira, cozinha tradicional.
5. Também, não queremos virar as costas às Cozinhas Contemporâneas. Referimo-nos, concretamente, às cozinha de autor, à cozinha histórica e à cozinha de fusão.

Apresentamos uma proposta: a Nova Cozinha Atlântica que revela uma nova atitude, um estado de espírito, uma mudança de mentalidades com uma obrigatoriedade: a de se praticar ideias e conceitos inovadores, combinando a cozinha tradicional e regional com a Escola e a Formação Profissional. Depois, a introdução de elementos de autor serão sempre bem vindos.

Palavras-chave

Gastronomia, Turismo, Produto turístico, Turismo cultural, Turismo étnico, Ofertas tangível e intangível, Artes culinárias, Civilização castreja, Cozinha tradicional, Cozinha familiar, Cozinha caseira, Nova cozinha atlântica, Escola, Formação profissional, Dieta atlântica.

Abstract

1. Gastronomy versus Culture - Gastronomy is a dialogue about the pleasure of good food; it is tributary of the variety and is based on choice and on selection. An important part of culture, Gastronomy implies truly loving and enjoying good food and good wine, two of lives pleasures, that when along with a good service and good company offer a really fantastic meal. Its preservation and valorisation must be seen as much as important as any other cultural patrimony. Several studies have shown that the most recent choices done by tourists prefer Cultural Tourism including intercultural experiences. The new tourist (21st Century) seeks these intercultural experiences. This means, that it is not enough to offer the traditional Tourist Inventory - accommodation, food and transport (tangible offer). The 21st Century demands new emotions and new emotions connected to the intangible offer. This is were the new Gastronomy appears as unique experiences that are lived beyond and inside culture as symbol of Tourist Product - the Regional Gastronomy of our villages.
2. Gastronomy is established as a Primary Tourist Resource, idem, as an autonomous product. Gastronomic Sundays do not need to be connected to events to be established as a principal reason for a tourist trip. The case study developed by the University of Aveiro, confirms this distinction by its attraction even during the low season bringing the Spanish tourists and Portuguese, from Madrid or Lisbon to make a trip just for a cultural product (products and traditional recipes).
3. The supports for the History of Food of the Euro Region North of Portugal / Galicia start from the first contact in 133 a.C, when Decimus Junius Brutus the so called "*O Galaico*" come to subordinate the Castrejos to Roman Eagles. The History of Food receives influences from Greece and Rome, it passes though the Suebi and Visigoths, the Arab Invasions, the Reconquest, through a medieval life connected to Castles and Monasteries, the Discoveries and through the appearing of the New Men of the Renascence and through the Modern Man and Contemporaneous.
4. From the Recipe Books chosen (Cyclic Festivals / Passing Rituals / Work Meals - agrarian rhythms, pilgrimages) we may characterize four types of cuisine: ethnic and popular cuisine, familiar cuisine, homemade cuisine, and traditional cuisine.
5. Also, we do not want to leave out the Contemporaneous Cuisine. We refer concretely, to

the author's cuisine, historical cuisine and fusion cuisine. We presented the proposal at the 4th National Congress of Gastronomy - Santarém 2005: the New Atlantic Cuisine that reveals a new attitude, a state of mind, a change of mentality with the obligatoriness: to practice innovating ideas and concepts, combining the traditional and regional cuisine with Schools and Professional Training. After this, the introduction of author's elements will be welcome.

6. A trip through the Gastronomy of Entre Douro e Minho as also the Gastronomy of Galicia tells us that the Gastronomy of the Euro region (Galicia / North of Portugal) is superior by its excellency degree, reflecting exigency standards capable of revelling to the tourist the identity of a destiny in the uniqueness composite of its geography, history and human scenery.

Key-words

Gastronomy, Patrimony, Cultural tourism, Ethnic tourism, Intangible and tangible offers, Traditional flavours, Castro civilization, Traditional cuisine, Familiar cuisine, Homemade cuisine, New atlantic cuisine, School, Professional training, Atlantic diet

1. Turismo versus cultura

O grande dicionário da Língua Portuguesa (1981) descreve a Gastronomia como: "a arte de cozinhar, de modo que se proporcione o maior prazer aos que comem; a arte de regalar com bons acepipes, de comer bem, de saber apreciar os bons petiscos. A Enciclopédia Britânica (citados por Richards G. 2002:3) define gastronomia como a "arte de seleccionar, servir e saborear boa comida". Para Alfredo Saramago (2002:15) a Gastronomia é um discurso sobre o prazer da mesa, é tributária da variedade e funde-se na escolha e na selecção. Parte importante da cultura, a Gastronomia implica amar e apreciar verdadeiramente boa comida e bom vinho, dois dos prazeres da vida que, quando são sustentados por um bom serviço e boa companhia ajudam a proporcionar uma refeição realmente fantástica (Ckraknell e Nobis – 1985). A sua preservação e valorização deverão pois ser vistas como tão importantes como a de qualquer outro elemento do património cultural. Vários estudos têm vindo a mostrar que as mais recentes escolhas turísticas dão preferência ao Turismo Cultural incluindo as experiências interculturais. (C. Fernandes – XIV Congresso de Gastronomia do Minho – 2003:83).

Atração turística cultural é já reconhecida pela Organização Mundial do Turismo quando distingue os recursos como meios humanos, energéticos e materiais que uma colectividade dispõe ou pode dispor. Tais recursos (incluindo a Gastronomia) são considerados recursos turísticos a partir do momento em que são capazes de atrair turistas tornando possível a actividade turística e satisfazem as necessidades da procura (citado por Novais, 1997:32).

Fazemos assim a ligação entre a Gastronomia e o Turismo tal como defende Greg

Richards (2001: 80) “uma grande parte da experiência turística é passada a comer ou a beber, ou ainda, a decidir o quê e onde comer”.

A Oferta Turística é basicamente uma oferta de serviços e está sujeita à lei da substituição, isto é, facilmente preterida em função de outros destinos turísticos. Daí que um Destino Turístico é tanto mais capaz de atrair turistas conforme as respectivas classificações de atracções o que vai influenciar o tipo de viagens, o número e o tipo do alojamento turístico, a qualidade dos mesmos nas áreas naturais, edifícios históricos, os santuários, os parques temáticos e, naturalmente, a Gastronomia.

Considerada ou não a Gastronomia como Produto Turístico, a verdade é que Rosario Scarpato (2003:65) afirma que o “Turismo Gastronómico” é uma forma do “Novo Turismo” adiantado por Poon (1993), um turismo mais flexível, segmentado, diagonalmente integrado e ambientalmente consciencioso nos quais os turistas são mais independentes e detêm um maior grau de formação, buscando novas experiências, mais aventura e divertimento. Azambuja (1999) elenca, além e dentro da cultura, como mote de produto turístico, a Gastronomia típica das localidades.

Nas directrizes estratégicas para a Expansão Empresarial Ansoff (1965) as opções de crescimento sistematizadas por Sharghnessy (1991:68), o desenvolvimento de novos produtos e a sua diversificação obriga a um esforço de Marketing muito superior, já que os mercados são ainda desconhecidos, quer a nível internacional, quer mesmo no mercado doméstico de qualquer organização ainda não explorado por esta. Nas estratégias oficiais para o Turismo Português (Livro Branco do Turismo (MCT / SET, 1991) onde se apresentavam os vectores da estratégia do desenvolvimento do Turismo no ponto 6. “Desenvolvimento da Oferta de Produtos Turísticos” a Gastronomia e Vinhos aparecem-nos ligadas à criação de uma nova imagem turística associada ao conceito de “Portugal – um País onde apetece viver” e não apenas passar férias; criação de uma imagem múltipla (Portugal Pais de Contrastes, o campo, a praia, a cultura erudita e popular, a alta qualidade o preço menos alto). Preocupação da diversificação e o porquê de aplicá-la ao Turismo das Regiões de Turismo com a defesa do bem estar das populações residentes e dos turistas, com a qualidade de vida, o equilíbrio ecológico, os recursos naturais, a preservação dos ecossistemas e embora Sampaio (1994:62-63) considere que compete ao ICEP a promoção global do País, defende a participação das Regiões de Turismo na definição e elaboração dessas campanhas promocionais e na defesa e implementação de novos produtos turísticos, entre os quais a Gastronomia e Vinhos.

2. Gastronomia *versus* identidade

Já o afirmamos - a Gastronomia Tradicional Portuguesa é um importante polo de atracção dos fluxos turísticos. A Resolução do Conselho de Ministros nº96/2000 de 26 de Julho que afirma existirem “centenas de eventos promovidos anualmente no País, por iniciativa das mais diversas entidades, frequentemente integrados em importantes celebrações que constituem sempre verdadeiro polo de atracção para turistas nacionais e estrangeiros” pode, conforme se pode ler na referida Resolução, a que a mesma seja preservada, valorizada e divulgada (a Gastronomia Nacional) enquanto valor integrante do Património Cultural Português.

Na mesma linha de pensamento, a FERECA, no seu IX Congresso que decorreu em S. Salvador da Baía em 2003, reforçou a ideia que “é imprescindível que nas acções de promoção turística no estrangeiro, a Gastronomia não seja esquecida”, sendo necessário dar-lhe o devido relevo, como Produto Turístico, na certeza que poderá contribuir muito mais para atrair turistas ao nosso País colmatando assim a Sazonalidade que desde o Algarve ao Minho, cada vez se acentua mais. Também nos diversos Congressos realizados pela Confraria dos Gastrónomos do Minho se vem afirmando: “da urgente necessidade da criação de roteiros – tipo Domingos Gastronómicos - que pelo facto de se situarem na chamada época baixa permitem combater a sazonalidade no Turismo do Alto Minho”.

3. Gastronomia *versus* autenticidade

No Inventário dos Recursos Turísticos da DGT (1991), a Gastronomia é considerada como um recurso secundário ou complementar (ponto 5 – Actividades: Gastronomia e Vinhos – pratos típicos, doçaria regional, vinhos regionais e queijos); circuitos turísticos; compras; romagens. Infelizmente e ainda passados mais de 25 anos, a Gastronomia e o Vinho continuam a ser classificados, segundo o Inventário dos Recursos Turísticos de 1991. Assim, a Gastronomia Tradicional Portuguesa é única e simplesmente classificada como um recurso turístico primário **quando ligada a festivais ou a concursos**. De facto e segundo a DGT, Gastronomia e Vinho por si só, não se constituem atracções turísticas primárias. Daí que a Região de Turismo do Alto Minho, em 2001 (I Congresso Internacional de Gastronomia e XII Congresso de Gastronomia do Minho) quando teve entre nós o grupo de Investigação Internacional do Turismo da Associação ATLAS, assim como especialistas da vizinha Galiza e Espanha, considerou-se ao abordar este tema nos respectivos Congressos como sendo “pioneira na valorização da Gastronomia Regional como um verdadeiro Produto Turístico”. Aliás, confirmado posteriormente pelo Case Study efectuado pela aluna IVA Vinha do Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial da Universidade de Aveiro e com a Orientadora Prof^a Elizabeth Kastenholz em que nas conclusões (Domingos Gastronómicos) se refere o seguinte:

- O evento “Domingos Gastronómicos” (realizado entre Fevereiro e Maio de cada ano pela RTAM) constitui-se como um Recurso Turístico Primário, idem, como produto autónomo.
- Os Domingos Gastronómicos atraem visitantes espanhóis e portugueses com mais de 200 Km (ida e volta), como acontece com Algarve, Lisboa e Madrid.
- Os Domingos Gastronómicos não necessitam de estar ligados a eventos para se constituírem como principal motivo para uma deslocação turística.
- A Gastronomia e os Vinhos aparecem já no Relatório de Wolf Ollins’2004 Portugal Godeeper (ICEP - Sistema de Identidade do Turismo Português), com os seguintes segmentos-alvo: Gastronomia/Vinhos; Arquitectura; História; Personalidades.
- Nestes termos há que rectificar o Inventário da DGT - Inventário Português de Recursos Turísticos - que consideram a Gastronomia e Vinhos - como um recursos secundário ou complementar.

4. Os Galaicos

A hostilidade sentida por Décimus Junius Brutus, no confronto com os Galaicos e, mais para o centro de Portugal, os Astures, os Cantábros, os Vaceus ou os Lusitanos, justificam na narrativa de fontes escritas o termos sido apelidados de “Bárbaros”, não só pelo facto de, como refere Homero “não éramos comedores de pão” mas, também, por desconhecermos o nome dos nossos Deuses, realizarmos sacrifícios humanos, no fundo “um refúgio de bandidos de onde saíamos para incursões em campos já pacificados”.

O texto de Estrabão (Geografia) diz-nos quanto foi difícil a implantação da Civilização Romana e quanto precária a sua penetração na Civilização Castreja:

- Todos estes habitantes da montanha são sóbrios: não bebem senão água, dormem no chão e usam cabelos compridos à maneira feminina, ainda que para combater os prendam com uma banda. Comem principalmente carne de cabra; a Ares sacrificam cabras e, também, cativos e cavalos; costumam fazer hecatombes de cada espécie de vítima, à maneira Grega e como dizia Pindaro emolam uma centena... em três quartas partes do ano os montanheses não comem senão belotas que secas e trituradas se moem para fazer pão o qual pode guardar-se durante muito tempo. Bebem zitos e o vinho, que escasseia, quando obtém o consomem em seguida nos grandes festins familiares. Em lugar de azeite usam manteiga.

Como viviam, então, os Castrejos?

Apesar de apelidados de “bandoleiros” por Estrabão e de fazermos a guerra a partir dos montes (tipo guerrilha); apesar de não termos cidades como os Romanos o entendiam, não era o povo “bárbaro”, como nos consideraram os cronistas romanos. Tinham hortas e na floresta carvalhos, sobreiros e castanheiros; conheciam a agricultura e, nos currais, havia cabras, ovelhas, cavalos e bovinos.

Assim, conheciam espécies de trigo, cevada, painço, ervilhas, favas, grão de bico, castanha, bolotas, hortaliças, nomeadamente, os nabos e as couves, cerejas, frutos secos; nos animais, podia escolher entre o porco, a cabra, o carneiro, os equídeos e os bovinos; nos rios e no mar, lampreia, sável e salmão, trutas e bogas, pescada e congro, robalo, pargo, dourada; finalmente, os mariscos com os crustáceos, as percebas e as santolas, as ostras, a amêijoia, o berbigão, o mexilhão, as lapas e os búzios.

E como já referimos, e foi anotado por Estrabão: *comem sentados em bancos de pedra, construídos em redor das paredes, alinhando-se de acordo com a idade e a dignidade; os alimentos circulam de mão em mão, bebem água e cerveja, vinho (só em grandes festins), dançam os homens ao som da flauta e de trombetas, saltando alto e caindo de joelhos*”.

5. Grécia e Roma. Suevos, Árabes, da Reconquista aos Descobrimentos

O que se passava na Antiga Grécia e em Roma? A comida dos Gregos e Romanos era constituída por cereais, trigo, cevada, painço e derivados. Leite e queijo, elementos indispensáveis aos cozinheiros romanos que os utilizavam como condimentos. Nas carnes, o porco já era Rei. Os gastrónomos pagavam generosamente **os recos** que haviam sido tratados a figos secos e vinho com mel, pois o fígado adquiria um tamanho monstruoso e se convertia num manjar digno dos Deuses. Dos vegetais utilizados na culinária tinham o grão, os tremoços, os rábanos, os nabos, o feijão, as ervilhas. Enchidos e fumados curados ao fumo, toda a salsicharia (actual), era conhecida dos Romanos. Mas vai ser nos peixes que Roma Antiga atinge o seu máximo em termos do requinte mastigativo. **Apício**, o célebre cozinheiro romano, contemporâneo de Séneca, fundou uma Escola de Hotelaria. Escreveu uma obra monumental em que recolheu a História da Alimentação da sua época. Da sua obra fragmentada chegou-nos um livro de cozinha “**Apicii Celli de re coquinaria libri decem**” e fragmentos de um outro onde se indicavam os peixes que se capturavam nas águas do Mediterrâneo.

Com os suevos chega o arado quadrangular, instrumento potente, muitas vezes provido de rodas que vai cavar as terras fundas (vessada), com quatro ou cinco juntas de bois a puxá-lo, proporcionando assim uma lavoura fecunda que, desde essa época, se mantém até aos nossos dias.

Com os suevos chegou, também, o centeio da Europa Central, obrigando à primeira grande transformação dos hábitos alimentares da população do Noroeste, permitindo o fabrico de um pão mais barato, primeiro junto com o trigo, depois, com o milho quase mil anos depois.

Nas Invasões Árabes e, sobretudo, durante o “ermamento”, árabes e os submetidos moçarabes, utilizavam a rotação das colheitas: trigo, aveia e cevada; ervilha, feijão e verduras; o terceiro ano sem cultivo (para recuperar). No ano seguinte, o ciclo agrário iniciava-se pelas terras de pousio. A indústria da farinha ganha um incremento novo com os moinhos de vento que se juntam às típicas azenhas nos cursos de água. Devido aos árabes não comerem porco, era o “cordeiro”, o prato preferido, aliás, como os Judeus.

Com a Reconquista iniciada no Séc. XI e que se vai manter até finais do Séc. XIII, a Idade Média foi decisiva para o desenvolvimento de uma nova sociedade construída após o conturbado “Século do Ferro”, onde foi possível criar-se uma arte própria - o Românico – uma filosofia e uma mística – Caminhos de Santiago – organismos sociais e políticos que tiveram de se adaptar à sua complexa idiossincrasia. Reis, Nobres, Ricos – Homens, filhos de Algo, Cavaleiros, Ingénuos (Homens Livres); servos (cozinheiros, moleiros, pastores, carpinteiros), servos da gleba (adstritos às terras onde moravam e com pagamentos em géneros das terras aforadas).

E a Gastronomia - tal qual a arquitectura românica tão apegada aos seus contrafortes, cachorradas, torres sineiras obesas ligadas, ainda, a uma situação defensiva de cruzada, viu aparecer a esbelteza dos ogivais, de colunas e rosáceas que inundam de luz uma nova vida e uma nova esperança – deu **Hossanas** a um povo que viu, renascer das cinzas, os grandes momentos da sua vida colectiva, dos seus rituais, dos seus mitos: Natal, Entrudo, Páscoa, Santos Populares, Colheitas, Festas, Feiras e Romarias com os manjares típicos dos Santos Patronos, assim como dos trabalhos de favor, feitos no lugar e por vizinhos. Sinal que outros tempos estavam a chegar. Do **Homem Novo** com as descobertas das Índias e dos Brasis, que permitiram contactos com novos Mundos. Novas gentes, também, com as especiarias, novas plantas, os milhos, a batata e o arroz que vão revolucionar toda a alimentação europeia.

6. A história da alimentação do Alto Minho *versus* receituário

A Confraria dos Gastrónomos do Minho assumiu desde 1984 o repto de trazer à luz a **História da Alimentação do Alto Minho**, concretamente, dos Concelhos que enformam a Região de Turismo. Uma opção de como deveríamos fazê-la poderia ser o resultado de uma investigação que nos trouxesse todos os receituários:

- Das **festas cíclicas** (Natal, Ano Novo, Reis, Entrudo, Páscoa, Corpo de Deus, S. Martinho, Santos);
- **Ritos de passagem** (nascimento, primeira-comunhão, comunhão-solene, namoro, noivado, casamento, viuvez, mortório);
- **Refeições de trabalho (ritmo agrário)**: vessadas, mondas, sachadas, arrigas do linho, desfolhadas, espadeladas, malhadas, matança do porco, serões);
- **Romarias** (entre o altar e a mesa): Santo Amaro (enchidos e fumados); Entrudo – O Pai Velho (cozido); Páscoa (Jantar da Cruz / Compasso Pascal / Lanço da Cruz – Lampreia); S. João (Santos Populares / sardinha assada e cordeiro, etc.); S. João d'Arga (Cabrito); S. Mamede (Mel); Senhora da Saúde (Solha – Lanhelas); S. Bartolomeu do Mar (Galo Preto); Sr^a da Abonança (Peteiro da Santa); Sr^a da Peneda (Procissão de Mortos / Vivos); Feira de Todos os Santos (Fiéis Defuntos) / Festa dos Pericos; S. Martinho (Castanhas e Vinho); Sr^a da Conceição (Doçaria Popular); Natal (o célebre banquete Minhoto); Reis (cozido - orelheira).

7. A boa mesa do Alto Minho

Todos estes aspectos nos pareceram importantes, sem contudo, me darem a sensação que houvesse grandes novidades a trazer à História da Alimentação do Alto Minho. Daí que a nossa proposta fosse diferente:

- a) Recolha de receitas dos pratos mais característicos, (com a preciosa colaboração das Técnicas das Delegações de Turismo), obtidos ao longo de muitos anos junto das “velhas cozinheiras” do Alto Minho, onde amensandei já, um ror de vezes, e que fomos reunindo numa pequena pasta de bonitas capas que é disputada em Congressos e Eventos Gastronómicos (já na 5^a edição), dando origem,
 - b) Ao livro “**A Boa Mesa do Alto Minho**”, uma colectânea de receitas com assinatura de “cozinheiras” e “donas” que décadas e décadas se dedicaram às artes culinárias de tachos e panelas, deixando-nos agora na sua versão escrita toda a riqueza de uma tradição oral do que de melhor temos sobre o receituário étnico, familiar, caseiro e tradicional minhotos, proposta que assumimos nos livros e trabalhos de investigação com edições em espanhol, francês e inglês e que passo a expor:
- **Cozinha popular ou étnica**: pratos da tradição antiga que não chegaram aos restaurantes; cozinha de sentido etnográfico/folclórico que fazia parte da tradição gastronómica quotidiana do passado e cuja vivência actual só existe em casos pontuais. Receituário ancestral, de tradição oral (a perder-se), parte fundamental da nossa cultura gastronómica e repartida pela geografia da região. Em resumo: hábitos alimentares dos nossos antepassados cuja recuperação requer um trabalho de localização e investigação - cozinha comunitária, da época: matança do porco, Consoada, cozinha do Entrudo, Jantar da Cruz, arroz das lavradas ou arroz de Maio, bucho doce (Melgaço), afogado de cabrito, sarapatel (Vila Mou), almoço e jantares de Baptizados, casamentos e missas novas e em tempo, ainda muito recente, os jantares dos mortórios.

- **Cozinha familiar:** receitas de âmbito familiar, recitadas de cor, sem compromissos, versátil, autónoma, com base nos produtos da “casa” (mimos da horta / quinteiro / corte). Feita de muito amor aos tachos e panelas; alguidares e almofias de barros vidrados, gamelas de pau, carretilhas de latão; a arte maravilhosa de desenhos feitos a fio de canela - a **canelografia**. Sofre influências de aculturação (ex. bolo-rei trazido pelas moças Minhotas criadas de servir em Lisboa).
- **Cozinha caseira:** é a soma da cozinha popular e familiar. É utilizada já na maior parte dos restaurantes, sendo possível a sua recriação de modo a torná-la adaptável aos clientes e gastrónomos (inovação na tradição). Cozinha de caseirices – feminina, ligada às raízes e memórias da quinta e do folclore (os folares – as célebres roscas das Mordomas, o bate – pão-de-ló das Romarias; o molho fervente que estruge na caçarola, de azeite fino, vinagre de sete ladrões, cebola picada, dente de alho e o cheiro a pimenta).
- **Cozinha tradicional:** usa técnicas tradicionais com receitas mais elaboradas. Interpreta a cozinha popular com as velhas tradições, os produtos endógenos locais e regionais, inclusivé, as técnicas de elaboração das respectivas “funções”. Uma gastronomia sólida, apoiada em sabores próprios de cada ingrediente. As receitas (com pelo menos cinquenta anos de uma tradição oral viva e operante), são específicas e realçam os sabores do produto. Muito profissional, masculina, satisfaz o consumidor e permite a convivência e a confraternização.

Cozinhas contemporâneas

Mais três cozinhas surgem nos nossos dias a acrescentar às cozinhas étnica, familiar, caseira e tradicional. São respectivamente, a cozinha de autor, cozinhas de fusão, a cozinha histórica e a que definimos deste modo:

- **Cozinha de autor:** Privilegia outros produtos, testa outros paladares que não os da tradição; a decoração torna-se numa arte de sedução em que a parte alimentar terá que ser considerada sempre como um complemento ao refinar da apresentação. Rações minimalistas, montagens e manipulações, delicadas e efémeras; surpresa do consumidor. Reduz a confraternização para ser o espectáculo. O cozinheiro é mais estrela que o cliente. Preços: o dobro. Tem clientela própria.
- **Cozinha histórica:** interpreta épocas da História, restituindo-lhe toda a sua dignidade desde o traje à confeção, aos alimentos da época, quiçá, os utensílios que eram utilizados no tempo ou, mesmo, a sua não utilização: o saber comer “à mão”, como acontecia até finais do Séc. XIII e que agora surge, sobretudo, na reconstituição das Ceias Medievais.

Cozinha de fusão – cozinha de influência contemporânea que tem por base a globalização; propõe novas abordagens para produtos com história e tradição, combinando dietas mediterrânicas / atlânticas / asiáticas. Tal qual a cozinha de autor (os olhos também comem), os pratos possuem uma apresentação lindíssima (verdadeiras obras de arte), um génio, claro, com preços a condizer.

8. A minha proposta

Nível III - A inovação na tradição

Já vimos que na falta das velhas cozinheiras, mestras da cozinha étnica, familiar, caseira e tradicional, resta-nos trazer as artes culinárias para as Escolas, e aqui residirá sempre o quid da questão. Não poderemos deixar as Cozinhas Regionais (não vou entrar aqui na questão por mim já levantada no XII Congresso de Gastronomia do Minho, I Internacional - Esposende, 2001 - em que discutimos a Dieta Atlântica e a Dieta Mediterrânica), sem uma aprendizagem garantida pelas Escolas ligadas à rede da INFTUR, **Profissionais** e outros Centros de Formação, na certeza que cozinhar, além de ser uma arte é, também, e em igual medida ciência e trabalho, o que obriga a acrescentar nos *curricula* as cozinhas tradicionais.

Potenciar estas actividades com toda a sua transcendência social (Associações Profissionais) e uma correcta projecção profissional (Estatuto) pode ser a condição necessária para dar a volta ao problema.

9. Uma cozinha de emoções

Nível IV - Uma nova cozinha atlântica / Uma cozinha de emoções

Uma Atitude / Um Estado de Espírito / Uma Mudança de Mentalidades

Uma Cozinha de Emoções onde o CHEFE confecciona pratos ditos de “nova geração”, cuja cozinha base é o receituário tradicional e os produtos de qualidade – DOP / IGP. Daí que propusemos Superiormente (IV Congresso Nacional de Gastronomia / Santarém / 2004) que os Cozinheiros com o nível III possam frequentar o nível IV (agora da responsabilidade dos Politécnicos, Escolas Profissionais e INFTUR) e onde aprenderiam a:

- Melhorar e incrementar as técnicas da cozinha ao vapor e ao vácuo e a elaboração de receitas a partir do uso e manejo das Novas Tecnologias;
- Valorizar e compreender a importância de uma dieta saudável, utilizando produtos da temporada;
- Praticar ideias e conceitos inovadores para a combinação de produtos alimentares (misto de emoções e sabores);
- Aprender a combinar a cozinha tradicional e regional com a introdução de elementos de autor na Gastronomia;
- Familiarização com os normativos do Sistema de Auto-Controlo (HACCP);
- Familiarização (mesas redondas, seminários e estágios) com especialistas estrangeiros e nacionais **experts** nesta Cozinha de Emoções.

10. Galiza / fachada atlântica

Para uma carta gastronómica conjunta

Do mesmo modo como avançamos na Associação de Desenvolvimento do Turismo na Região Norte (ADETURN) e com a TOURGALICIA, dentro da Comunidade de Trabalho Norte de Portugal / Galiza, para a confecção de um mapa turístico Norte de Portugal / Galiza, que foi sucesso e praticamente já esgotou e em que foi necessário realizar esforços para que as equipas de cartografia, sinalização turística, sinalização rodoviária, ferroviária, etc, quer do Norte de Portugal, quer da Galiza, realizassem trabalho em tempo útil, creio que, igualmente, e relativo à História da Alimentação, Gastronomia e Vinhos, produtos certificados, muito há já feito no Norte de Portugal (Norte e Qualidade – Universidade de Trás-Os-Montes, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, e na Galiza (Universidade de Santiago de Compostela – Instituto de Investigação e Análise Alimentar – oferta de I + D) e que nesta proposta de confecção, mercados e certificação da Dieta Atlântica, podiam ser englobados em parcerias estratégicas de transferências de tecnologia, sabores e saberes. Em relação ao Minho a Região de Turismo do Alto Minho já avançou com a respectiva Carta Gastronómica tendo sido publicados “A Boa Mesa do Alto Minho” (colectânea de receitas tradicionais) e, ainda, “Os Domingos Gastronómicos” (Em Busca de Uma Gastronomia Perdida) e, ultimamente, uma pesquisa relativa à Gastronomia de Entre-Douro-E-Minho.

11. Conclusões

É nossa intenção reafirmar e provar, que existe um adjetivo “atlântico”:

- a) Em contraponto à dieta **mediterrânica**, enquanto realidade geográfica com características de agricultura de montanha (produtos hortícolas com ênfase especial para as brássicas), abundância de pescados e mariscos; as raças autóctones – bísaro, barrosã, rubia galega, ternera galega, Lacón Galego, minhota, cabrito do monte, cordeiro; fruta da época, peixes e mariscos, algas e sal; leite e derivados; mel, pão de milho, batata da Galiza, vinhos jovens (verdes) do Norte de Portugal, assim como da Galiza, D.O. Ribeiro, Valdeorras, Rias Baixas, Monterrei, Ribeira Sacra; Aguardentes – D.E. Orujo de Galizia; Queijos – D.O.P. Queixo Tetilla, Arzúa – Ulloa, Queixo de San Simón da Costa, Queixo de Cebreiro e cidras. Partilhando condições edafo-climáticas que se espalham pela vizinha Galiza (parceiro privilegiado neste projecto, assim como todo a **fachada atlântica** – Astúrias, Cantábria, País Basco, Oeste de França, Sul de Inglaterra, Irlanda).
- b) Falta-nos concertar a História da Alimentação da “velha” Galécia como Euro Região Galiza / Norte de Portugal. Os subsídios que apresentamos dizem-nos bem da sua pujança cultural básica, concretamente, quando os conotamos através dos Séculos com a Cozinha Popular ou Étnica, a Cozinha Familiar, a Cozinha Caseira e a Cozinha Tradicional,

comuns em toda a EuroRegião. Também, não pretendemos continuar a apostar sempre numa identidade e numa cultura que não crie pontes aos tempos actuais até porque outras tecnologias, outras certificações transformaram a cozinha simples, sóbria, rica de sabores fortes e pessoais como é a nossa cozinha étnica ou tradicional. Pretendemos, também, inovar. Mas não iremos renegar o que é nosso, muito menos considerar a nossa arte de bem comer antiquada, “fossilizada”. Ter uma nova Carta Gastronómica com outras ofertas. Chamamo-lhe uma Nova Cozinha Atlântica. Uma Cozinha de Emoções com novos sabores, novos afectos, mas sempre e, obrigatoriamente, com um fundamento tradicional. Há identidades que é mister serem mantidas para se caracterizarem como “referências” de uma oralidade de saberes culinários que foram transmitidos de geração em geração. Responderemos sempre às seguintes questões: **o que se come, quem come, quando come, onde come e como se come.**

- c) Como já dissemos, Gregos e Romanos consideravam-nos Bárbaros (não éramos comedores de pão) mas também, porque não fazíamos da comida um acto social, um acto de civilização, um acto cultural. O homem civilizado, no conceito clássico, é aquele que convive. O homem civilizado não come só. Plutarco diz mesmo: “Não nos sentamos à mesa para comer, mas sim para comer juntos”. Assim o *Simposium* dos Gregos e o *banquete* dos Romanos. Saber escolher as matérias autóctones e os cardápios que hão-de manter a autenticidade e a memória desta nova cozinha. Receituários que na inovação da tradição nos darão a honra de podermos equipararmo-nos a qualquer outra alta cozinha seja de que País ou Região for. Uma cozinha de afectos voltada para os alimentos da zona e do tempo (Paradigma do Território). Ligada às denominações de origem e agricultura ecológica que, quer no Norte de Portugal, quer na Galiza se mantêm fiéis à Dieta Atlântica. Até porque é falacioso dizer-se que teremos de negar a nossa oferta intangível de convivialidades e de sonhos.
- d) O novo turista dos nossos dias (já o dissemos) é curioso, explorador, aventureiro, amante de emoções fortes. Mas é também arqueólogo. Sabe o que quer, onde vai, gosta de pormenores. Compra livros, não é um turista seguidor, passivo. Por isso gosta de apreciar as grandes Festas Gastronómicas (mais de 300 Festas Gastronómicas na Galiza – diremos o mesmo no Norte de Portugal), muitas delas ligadas à cozinha étnica e popular e que hoje já são consideradas como factores de atractibilidade e um verdadeiro produto turístico, quer nacional, ou regional, ou mesmo localmente (animação de atracção). Porquê? Pela expectativa criada ao consumidor final; por poder beneficiar na visita de uma experiência étnica de festa gastronómica intimamente ligada aos valores de cada povo e de cada terra com todo o intangível património histórico e natural que os rodeia.

Bibliografia

- Alvarez, J. V. (2006). Eixo atlântico – Revista da Euro Region Galicia – Norte de Portugal (Nova Época) *Revista da Euro Region Galiza – Norte de Portugal*. 10, 3-6.
- Barroso, M. (2001). Centre for the study of atlantic diet (CEDA). In *Actas do XII Congresso de gastronomia do Minho/I International gastronomy Congress* (pp. 94-97).
- Caldas, E. C. (1985). A Galiza e o Minho: as fronteiras que nos unem. In *Actas do III Colóquio Galaico-Minhoto – 27/28 Setembro – Viana do Castelo*, vol. 1 (pp 34-36).
- Cardozo, P. F. (2006). Considerações preliminares sobre produto turístico étnico – *Revista de Turismo / Património Cultural – 4* (2), 143-152. Universidade Paranaense, Brasil.
- Cracknell, H. L. & Nobis, G. (1985). *Practical professional gastronomy*. London: MacMillan.
- Cunqueiro, A. (1980). *A cociña Galega*. (3ª ed). Vigo: Galicia.
- Estrabão, Geografia da Ibéria. In Schulten (1952). *A-Fontes Hispaniae Antiquae*. (pp. 3-6), Vol. 6, Barcelona.
- Fernandes, C. (2003). Gastronomy and tourism atlantic diet. In *Proceedings of the XIV congresso de gastronomia do Minho – II International gastronomy congress – III Congresso Luso-Galaico. 27 a 30 de Março de 2003– Caminha (Portugal)*, (pp. 78-88)
- Migueis, J. C. S. (2003). Atlântic diet - Centro Superior de Hostalaria de Galicia. In *Proceedings of the XIV Congresso de gastronomia do Minho – II International gastronomy congress – III Congresso Luso-Galaico. 27 a 30 de Março – Caminha (Portugal)*, (pp. 67-73)
- Palmeiro, E. A. (2002). Los movimientos turísticos al lugar de nacimiento. *Estudios Turísticos*. Madrid: Ministério da Economia. 152, 119-128.
- Quan, S. & Ning W. (2003). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in Tourism - *Tourism Management*. USA: University of Illinois. 25, (3), 297-305.
- Ribeiro, O. (1989). *Geografia de Portugal*. Lisboa: Sá da Costa.
- Ribeiro, O. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Sá da Costa.
- Richards, G. (1999). *Cultural tourism in Europe*. Wallingford: CAB International.
- Richards, G. (1999). *Developing and marketing crafts tourism*. Tilburg: ATLAS.
- Sampaio, F. (1985). *The good food of the Upper Minho* (5th ed.). Viana do Castelo: Regional Tourist Board of the Upper Minho (RTAM).
- Sampaio, F. (1990). *Domingos gastronómicos do Alto Minho (roteiro)*. Viana do Castelo:

Regional Tourist Board of the Upper Minho (RTAM).

- Sampaio, F (2001). On the behalf of a certificate of the atlantic diet – memorandum. In *Proceedings of the XII congresso de gastronomia do Minho – I International gastronomy congress. 22 a 25 de Março, Esposende (Portugal)* (pp. 15-26).
- Sampaio, F., Beer, S., Edwards, J. & Fernandes, C. (2002). Tourism And Gastronomy - Regional Food Cultures: Integral to the rural tourism product? In A. M. Hjalager & G. Richards, eds., *Routledge advances in tourism* (pp. 207-223). London.
- Sampaio, F. (2003). *ATLAS – gastronomy and tourism*. Belgie: Academie Voor de Streekgebonden Gastronomie.
- Sampaio, F. (2003). O mercado turístico transfronteiriço, Galicia e Norte de Portugal. In *El sector turístico como motor económico* (pp. 113-142). Vigo: Escola Universitária de Estudios Empresariais; Universidade de Vigo.
- Sampaio, F.(2005). A tradição face à evolução e modernidade. In *Actas do IV congresso nacional de gastronomia* (pp. 21-47). Santarém.
- Sampaio, F. & Gil, F. (2007). *A gastronomia do Eixo Atlântico* (pp 13-118). Vigo: Nigratea.

Correspondência

Francisco Sampaio

Castelo de Santiago da Barra

4900 360 Viana do Castelo

franciscojose.sampaio@gmail.com

