

Entrevista com Joaquim Pais de Brito

*Concedida a Celso Castro e Susana Durão
em 14 de novembro de 2003*

Depois de fazer sua formação em Paris e de regressar a Portugal em 1975, o antropólogo português Joaquim Pais de Brito tem lecionado desde 1978 no Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE), em Lisboa. Foi um dos principais protagonistas na criação da Licenciatura em Antropologia Social do ISCTE, em 1982. Desde de 1996, é coordenador científico do Curso de Mestrado em Antropologia: Patrimónios e Identidades, na mesma instituição. Tem sido também professor convidado em universidades estrangeiras.

Desde os anos 1990, tem desenvolvido uma carreira entre a academia e a museologia. É diretor do Museu Nacional de Etnologia desde 1993. No seu *curriculum* museológico destaca-se a coordenação da investigação, catálogo, concepção e montagem das exposições *Fado: Vozes e Sombras* (1994-95), *Vôo do Arado: A Agricultura Portuguesa, Anos 50-90* (1996-98), e *Os Índios, Nós* (2000-01). No âmbito dessa sua preocupação e atividade, é co-presidente do conselho científico do Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, a ser criado em Marselha.

Dentre suas publicações, destaca-se *Retrato de aldeia com espelho: ensaio sobre Rio de Onor* (D. Quixote, 1996), livro que resulta da sua tese de doutoramento e que foi publicado na coleção “Portugal de Perto: Biblioteca de Etnografia e Antropologia”, que Pais de Brito fundou e da qual é diretor há mais de vinte anos.

O reconhecido interesse no tema da alimentação e cozinha fez com que Pais de Brito fosse o antropólogo convidado para representante do Ministério da Cultura de Portugal na primeira fase dos trabalhos do grupo de trabalho interministerial criado em 2001 para classificar a gastronomia como patrimônio nacional. Foi assim, levando-se em conta seu percurso acadêmico e uma sensibilidade especial, que nasceu o pretexto para uma entrevista – perceber como este antropólogo projeta questões teóricas e práticas para investigar nos domínios sociais e culturais da alimentação.

A entrevista foi concedida no Museu Nacional de Etnologia, em Lisboa.

Você tem dedicado atenção às questões da alimentação como tema de pesquisa. Pode falar-nos sobre esse interesse?

São vários os aspectos do trabalho desenvolvido em torno da alimentação. Uns prendem-se com uma pesquisa conduzida em torno das festas em Portugal e a ritualidade alimentar, culinária, gastronômica que marca os dias do calendário. Essa fortíssima ritualização está ligada tanto a proibições – coisas que não se podem comer – como a prescrições – coisas que se devem comer em certos dias. Períodos que são inaugurados, celebrados ou encerrados com “manjares cerimoniais”, na designação bastante feliz que Ernesto Veiga de Oliveira utiliza em alguns artigos de referência que lhes dedicou. Manjar dá uma idéia de fartura, de sávido, de paladar acentuado, de excepcionalidade, enfim, de uma sensorialidade construída e exaltada. Nessa investigação sobre as festas em Portugal, deparamos com a poderosa linguagem da cozinha elaborada pelos calendários. Por exemplo, animais que se comem no inverno ou animais que se comem no verão, ou só em certos dias, comensalidades selvagens que ocorrem em determinadas circunstâncias, comidas associadas a atividades sazonais, como a caça ou trabalhos agrícolas de vários tipos. Trata-se dos modos de comer, de avaliar os alimentos e de os organizar socialmente.

Os ingredientes e as preparações culinárias são outro tema essencial para compreender os domínios culturais, técnicos e sociais da cozinha. Aquelas que levam açúcar são talvez as que mais me têm interessado. Penso que o açúcar é o território que faz a fronteira do sagrado com a transgressão. O açúcar hoje continua a ser o terreno do pecado, com todas as denúncias e alertas nos discursos de dietistas, médicos e nas imagens da moda. O pecado da gula está aqui associado a esse excesso de uma coisa aparentemente inútil que é o açúcar. O açúcar inte-

ressa-me muito por essa dimensão antropológica de pertencer ao reino do supérfluo, do excesso, da pura sensualidade e prazer, portanto, do pecado. Então, ele é fortemente ritualizado e associado a algumas datas, em que se torna expressão do sagrado de transgressão, bem conhecido dos textos clássicos da antropologia. Com ele se transporta e constrói esse sinal positivo de sagração da divindade, dos dias festivos, da Páscoa, do Natal, do próprio Carnaval, dos dias santificados e de todas as festas que acompanham ritos de passagem. O açúcar instala-se como matéria e fluxo de dádiva e de comunicação.

A história dos livros de cozinha mostra bem como o açúcar começou por ser um condimento, ao lado de outras especiarias escassas e caras. De tal maneira era considerado exibição de riqueza, que entrou nas receitas dos salgados, das carnes da Corte e das grandes casas. Afinal, já transportava consigo o pecado da exploração e da escravatura, como foi brilhantemente contado por Sidney Mintz. Depois, passou a elemento-base importante da confecção das doçarias. E assim se encontra em todos os lugares do país. Visita-se uma aldeia de norte a sul e vêem-se os bolos que ali se fazem. Até há poucos anos, muitos eram feitos apenas em dias certos do calendário. E hoje, na sua circulação difusa de doces e chocolates, o açúcar acentua-se como território de fecunda problematização antropológica.

Podíamos estar aqui falando horas do calendário e das comidas que o habitam. De fato, tem-me interessado muito, por exemplo, o nosso inverno, nesse hemisfério norte entre paralelos de clima temperado, que ocupa metade do ano. E o inverno, que se inaugura com as castanhas, é também, do mesmo modo, marcado, no final, com as castanhas. Diz-se popularmente que no 1º de maio se devem comer castanhas. Aí é o começo da segunda metade do ano, o definitivo encerramento do inverno.

O começo é agora em 1º de novembro, com o dia de são Martinho, não?

Sim, fazem-se, sobretudo na metade Norte do país, os grandes magustos [fogueiras para assar castanhas], claramente associados ao culto aos mortos. Começa, mesmo, dois dias antes, no dia de são Simão e são Judas Tadeu, dia 28 de outubro. As primeiras castanhas são comidas em grupo nesses magustos, as brincadeiras com as cinzas trazem as primeiras máscaras, que é outro atributo importante do inverno. O inverno começa aí – o inverno antropológico, profundo, das culturas populares. A castanha continuará a ser comida ao longo do meses que se seguem. Não haverá colheitas novas antes do fim da primavera. Esse preceito de dizer que é preciso comer no dia 1º de maio é, também, um princípio econômico, que aconselha a guardar alguma comida porque as arcas estarão vazias no final do inverno.

A castanha era um alimento básico na Europa do Sul antes de chegar a batata. Em algumas partes de Portugal, no Norte, por exemplo, chamaram às batatas “castanhas da terra”, castanholas, castanhetas. As batatas adquirem o nome da castanha, porque a castanha, junto com o pão, era a base alimentar. Mas também por outros motivos, a castanha é um alimento muito interessante, assim como o figo e a generalidade dos frutos secos. Trata-se de alimentos flatulentos, que durante séculos estiveram associados ao jogo ritualizado, risível e grotesco, da comunicação com o divino. Os gases a soltarem-se provocam e revelam essa exaltação, excesso e paroxismo do inverno. É um caos que se instala, uma expectativa. A sementeira está feita, os produtos hão de vir mais tarde, mas está tudo dependente das entidades protetoras. As relações inquietas e apaziguadoras com os mortos intensificam-se. Por outro lado, há rituais de fustigação, de fecundação, explosão da crítica e do riso, enfim, o caos de onde é possível recomeçar regenerado. Os alimentos flatulentos são as castanhas e os frutos secos que se comem no inverno, e que se oferecem até à Páscoa, quando se vai bater à porta, em peditórios, no dia de Natal, no dia 1^o de janeiro, no dia de Reis, no dia de São Sebastião. Claude Gaignebet chamou-lhes alimentos “psychopompe”, que aspiram e transportam as almas.

A Páscoa, no ano que pode ser mais tarde, é no dia 25 de abril, e, de fato, só com a Páscoa se inaugura a outra parte do ano. Do dia 28 de outubro ao dia 25 de abril são seis meses; o inverno são seis meses. Pensamos que expulsamos o inverno no Carnaval, quando queimamos o entrudo, mas vêm logo os quarenta dias de jejum, de morte e de sofrimento a lembrar que o inverno continua. Na quaresma, esse recolhimento doloroso interrompe-se, com a serração da Velha (que é a própria quaresma). Só com a queima de Judas é que se expia o inverno, só então ele é expulso definitivamente, por outros seis meses.

O galo é um animal que faz parte dessas comidas do inverno e tem a ele associado datas em que a sua manducação é prescrita (por exemplo no Carnaval), encontrando-se também ligado a algumas feiras, onde é o elemento ritual preponderante. Mas há outros animais que aparecem com outra simbologia e se tornam os manjares de dias ou períodos marcados por interditos alimentares. Por exemplo, nas quaresmas não é permitido comer carne. São os períodos que antecedem as mais importantes festas do ano cristão, o Natal e a Páscoa. Nas vésperas, pode-se comer a comida mais sólida e sávida possível, própria de dias magros; então surgem o bacalhau e o polvo.

O bacalhau é um peixe que tem um estatuto muito particular. No restaurante, pergunta-se: “Peixe, carne ou bacalhau?” Ocupa também um lugar importante no plano da história da alimentação. E o misterioso polvo – acerca do qual não podemos deixar de lembrar o livro que Roger Caillois lhe dedicou – é um animal que vive dentro d’água, portanto, proposto para contornar o inter-

dito, sendo por isso comido em tempo de jejum; mas aquilo parece já ser carne! Em alguns lugares, na véspera de Natal, serve-se o polvo em vez do bacalhau. Na véspera, porque havia uma quaresma tão importante como a da Páscoa; quarenta dias de jejum antes do Natal.

Essas comidas do calendário sempre me interessaram muito, pela sua recorrência e pela temporalidade que projetam. 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.

E com ela veio a facilidade de se importar alimentos de outros lugares.

E também de outros períodos do ano. No entanto, é verdade que, sobretudo em relação a algumas frutas, essa sazonalidade foi mantida, como, por exemplo, ocorre com os morangos e as cerejas. Onde se vê melhor a sazonalidade hoje é nos restaurantes. Estes compram os produtos e querem mostrar as novidades aos clientes, e procuram não comprar excessivamente caro, portanto, estão baseados na sazonalidade da sua comercialização. É muito interessante essa marcação elaborada pelos alimentos. Esta foi uma das frentes da minha pesquisa.

Outra área de investigação decorreu da minha atividade letiva com os alunos de licenciatura em Antropologia no ISCTE. Enquanto lecionei a cadeira de Etnografia Portuguesa, trabalhei durante dois anos com os estudantes o tema da matança do porco. Durante outros dois anos tentamos encontrar os sabores do país, as comidas propostas como emblemáticas de vilas ou cidades.

Como os estudantes se engajaram na pesquisa sobre a matança do porco?

Os alunos eram convidados a fazer um exercício de observação e registro etnográfico da matança do porco nas mais diversas localidades do país. Esse evento pareceu-me guardar todos os ingredientes de um fato social complexo e, com recurso a uma mesma metodologia de observação e descrição, podia ser comparado entre os estudantes, o que ganhava particular alcance do ponto de vista da aprendizagem. Uma das razões que o torna tão estimulante pode ver-se logo no nível da observação: não se pode mandar repetir! Eles tinham que observar e fazer um registro etnográfico. Então, era muito importante aquilo que escapou, o que, por qualquer motivo, eles não viram. Estava proibido usar o vídeo. O vídeo traz grandes riscos ao olhar etnográfico; a fotografia já não, porque ela é instantânea, você tira a fotografia e continua a observar. O vídeo, pelo contrário, cria essa ilusão de se sobrepor ao real e de coincidir com ele, todo o resto desaparece, deixa de se poder observar. O resultado daquele exercício pedagógico foi muito bom, e chegamos a ter selecionados os melhores trabalhos para publicar em um livro que, por um conjunto de circunstâncias, não chegamos a editar.

Uma das dimensões importantes para a análise é o fato de o porco ser 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. Depois, ele inscreve-se ainda, de forma mais precisa, no calendário. Algumas partes do porco comem-se em dias certos. Por exemplo, o rabo, ou o enchido feito com o estômago (que também pode ser feito com a tripa do intestino grosso e com costelas etc., como em Trás-os-Montes), come-se no dia de Carnaval. É o manjar ritual do dia do Carnaval. Não o fazer, nos locais onde ele é prescrito, é como não cumprir a celebração dos dias que a comida traz, não participar da marcação e da própria construção do tempo. Ou então, os enchidos que se fazem com mel, os chouriços doces, que são para comer durante os trabalhos do verão, quando praticamente já poucos enchidos sobram das reservas domésticas. Os produtos do porco são objeto de todos os cálculos que combinam valor econômico, qualidade energética e sabor, como, por exemplo, os que envolvem toucinhos e presuntos. Durante a escassez que acompanhou e se seguiu à Guerra Civil de Espanha, o toucinho valia mais que o presunto. Nas zonas próximas da fronteira, espanhóis e portugueses trocavam toucinho pelo mesmo peso de presunto, e vice-versa. Uma tirinha de toucinho dá para fazer muita coisa, um caldo, um gosto ao pão, uma base alimentar; e fornece a energia da gordura.

Por outro lado, o próprio dia da matança é um dia de grandes preparações culinárias. Por exemplo, uma que marca muito a sociedade cristã é a manducação do sangue. Praticamente só os cristãos comem o sangue dos animais. Essa preparação do sangue é logo feita no próprio dia da matança. Esse ato faz, no fundo, a divisão entre cristãos, judeus e muçulmanos. O porco é um animal de fato singular, para lembrar o título do livro de Claudine Fabre-Vassas.

E a investigação sobre os “sabores do país”?

Como disse, trabalhamos dois anos com o tema da matança do porco. Nos outros dois anos abordamos um tema que também considero muito interessante, que abria para outras questões, e do qual saiu a idéia de desenvolver num projeto mais amplo e de transformar eventualmente numa exposição. Tratou-se de inquirir os sabores do país, aquilo que são as comidas emblemáticas dos lugares. Cada aluno foi estudar uma especialidade local, que em geral consta de uma preparação à base de açúcar, uma especialidade de doçaria. Uma das razões para ser assim é de ordem técnica: o açúcar é autoconservante. As Cavacas das Caldas, o Pão de Ló de Margaride, as Clarinhas de Fão, os Pastéis de Belém, os Travesseiros de Sintra, as Brisas do Lis, os Ovos Moles de Aveiro foram alguns dos muitos casos estudados. São mimos associados ao dom pelo que têm de supérfluo e caro, e à singularidade de só existirem naquele local. É aquilo que se

traz para os amigos, para a namorada, para os pais, para os avós, para os filhos, quando se faz uma viagem, para se dar a conhecer e partilhar o lugar onde se esteve. Essas comidas emblemáticas estão freqüentemente associadas ao desenvolvimento inicial do turismo, à instalação dos caminhos de ferro e do serviço de camionagem. Tudo começa, por vezes, com a doceira que tem uma banca na estação, e dali vai começar uma pequena indústria familiar. Todos esses doces têm um ingrediente comum: o segredo. Se numa terra há uma especialidade, só uma casa a fabrica, zelando pela manutenção do segredo ou elaborando discursos em torno dele, para afastar as concorrências. Andamos pelo país todo. E no final do segundo ano fizemos uma festa em que cada estudante trouxe a especialidade local que tinha estudado. Só comemos especialidades locais!

Isso leva-nos ao problema da identidade – quer local, nacional ou regional. Os cientistas sociais em geral, antropólogos e historiadores em particular, têm sido, nas últimas décadas, muito cuidadosos em evitar congelar essas identidades, reificá-las, essencializá-las. Como você vê esse processo?

Sabemos como o próprio termo identidade obriga a um permanente questionamento. Por exemplo, no curso de mestrado que coordeno no ISCTE decidi colocar os termos da sua designação no plural – patrimônios e identidades – exatamente para propor um território múltiplo e instável, e até um elemento de ironia. Da produção e proliferação de sentidos que envolvem o conceito e os seus usos, faz parte um registro de que os grupos protagonistas têm muitas vezes consciência – trata-se do registro da ficção. As sociedades elaboram ficções para si próprias e para os outros, para se definirem. Nem sei até que ponto não podemos dizer mesmo que, de um ponto de vista sociológico mais amplo, as sociedades elaboram-se sobretudo como ficções. Quando trabalhamos com a memória, logo entramos nos domínios do imaginário, e esse imaginário organiza os sentidos do presente. Tem sempre que se referir ao passado e vai apoiar-se em fatos, em realidades documentadas, mas vai, sobretudo, atualizá-los pela palavra, pelas representações, por um continuado e insinuante trabalho de imaginação e de ficção.

Existe uma componente de jogo, de dramatização, colorido e dimensão plástica e afetiva na presença dos sinais que elaboram uma identidade. As identidades são em grande medida construídas em torno dos sentidos. Nas nossas disciplinas, trabalhamos, principalmente, com o intelecto, com a razão, com as categorias que mais diretamente conduzem à objetivação, mas não com todos os sentidos. Basta ver o que acontece com a identidade individual em nossos percursos de vida: os cheiros, o sabor, o táctil, o conforto e o aconchego fazem parte dos sítios a que nos reportamos, ou seja, aquilo que fomos sendo, o que somos.

Como a identidade é simultaneamente um jogo de definição do próprio lugar, em oposição a outros, as pessoas nos seus locais de pertença buscam todos

os elementos que manipulam conforme as circunstâncias e as conjunturas. Muitos deles permanecem por arrastamento, cristalizados ou induzidos pelo discurso exterior, no texto de livros e roteiros e em todo tipo de imagens dos meios de comunicação, ou seja, como expressão das idéias e gostos dos outros. Muito do que nós somos está sobretudo no olhar dos outros; então a identidade tem esse efeito mais global e amplo de se construir sempre no espaço das alteridades, e de ser também matéria de negócio, exibição e astúcia.

Identidade é, assim, uma categoria difícilíssima de se utilizar como instrumento de análise. Um campo tão complexo, relacional e processual não pode ser restituído na rigidez reificada de uma lista de traços definidores da identidade, seja de que grupo for, porque eles estão a ser trabalhados pelos próprios, e pelos olhares e discursos exteriores que neles se projetam e por eles são apropriados.

Há também uma ligação afetiva e biográfica sua com o tema da alimentação e da cozinha, pelo fato de sua mãe ter sido uma exímia cozinheira?

Fui criado numa casa onde a cozinha era uma questão de permanente conversa e avaliação. Era uma casa agrícola, suportada numa lavoura praticamente voltada para o autoconsumo. O que se comia era do campo. Meu pai não teve qualquer jeito para capitalizar, procurando apenas que o rendimento dos excedentes que se vendiam cobrisse as despesas feitas com o que se produzia para gasto da casa. Minha mãe desenvolveu uma capacidade criativa espantosa e, julgo eu, invulgar para elaborar pratos magníficos com ingredientes que passavam pelo crivo apertado de uma criteriosa economia doméstica; uma invenção permanente. Por outro lado, meu pai caçava, quando coelhos, perdizes, tordos, rolas e outra bicharada abundavam, e, então, aquela casa foi também um cadinho de descoberta e experimentação de receitas de caça. Dessa relação próxima e intensa com o mundo dos animais, faziam obviamente parte aqueles que eram criados em casa e dos quais se destacava o porco. Ah, a sublime arte dos enchidos! A partir de certa altura, comecei a estimular a minha mãe a ir aos concursos nacionais, onde veio a ser premiada por diversas vezes.

Qual era a especialidade dela?

Várias. Recordo que para um desses concursos apresentou seis receitas, e cinco delas ficaram nos cinco primeiros lugares, entre salgados e doces. Desde cedo me interessei por muito do que envolve a preparação dos alimentos. Uma das coisas importantes no universo da cozinha é o lado da criatividade que, entre outras coisas, permite associar simplicidade, parcimônia mesmo, qualidade, surpresa, sedução. Foi assim que convivi com a experiência do gesto aprendido, que se vai estruturando num sistema classificatório atento às qualidades afins ou opostas dos elementos que se combinam e que se expressa numa linguagem de

texturas, sabores, aromas, formas, cores, exercitada nas refeições de todos os dias e explodindo na excelência dos encontros da família alargada. Aqui vivi a primeira experiência empírica de um sistema culinário, e estava já a aprender, mesmo antes da minha formação académica, como este se constitui em campo de tão grande pujança de analisadores antropológicos de uma sociedade.

Vivemos numa sociedade já desligada da agricultura, onde as relações com os produtos cultivados e com os animais se esbatem ou se perdem completamente, apesar de se poder constatar que permanece através das comidas uma forte ligação à terra. Todas as transformações ocorridas no processo de produção e comercialização dos alimentos, ou na tecnologia do fogo e energias disponíveis para a sua preparação, não impedem a permanência de traços definidores de um sistema culinário, que comporta sempre uma relativa abertura e grande curiosidade sobre o sabor do outro. O sistema culinário tem sempre janelinhas abertas para o que o outro come, para prová-lo; mas mantendo-se estável.

É como se existissem diferentes ritmos de incorporação. Alguns são muito longos, mudam lentamente.

É exatamente isso. Um sistema culinário permanece pelo fato 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. Os trabalhos coletivos numa aldeia são reveladores desse aspecto. Aquilo que é servido nesse dia pelo amo da tarefa – aquilo que no Brasil se chama mutirão – será também servido por uma outra casa em dia de trabalho semelhante. Ninguém se quer posicionar nem acima, nem abaixo do registro de abundância e qualidade daquilo que foi apresentado, combinando nesse exercício a negociação e afirmação social que, apesar de tudo, permite. Ela exprime-se em qualquer coisa que se acrescenta àquele banquete ou comida melhorada, e que gera avaliações ou, eventualmente, algum ciúme. Essas pequenas emulações fazem aumentar o gasto, a exibição da comida, algumas inovações, mas mantêm-se dentro do sistema, e contribuem mesmo para a sua permanência. Este desenha o nosso paladar, os nossos afetos, aquilo que nos dá conforto, o unanimismo de uma linguagem que partilhamos com os outros. Mais do que a sua vertente nutricional, esse é um campo de inesgotável fecundidade para a investigação.

E o projeto de criar uma exposição museológica sobre o tema dos sabores do país? Quais seriam os dados para levar a cabo um tal projeto?

Por exemplo, a pesquisa sobre a comida emblemática das terras pode ser aproximada a partir da história da embalagem. Esta é altamente reveladora do investimento e promoção quanto ao que é proposto para venda como singularidade local. Com elas, se exprimem também idéias de tempo e de um espaço alar-

gado percorrido pelos viajantes que passam, em geral reenviando para a geografia da nação. Tudo começa por ser muito simples e de solução caseira – os produtos dispostos numa cesta, envolvidos em papéis coloridos, cortados e recortados à tesoura pelas mulheres da casa. Depois aparecem as primeiras embalagens de papel, com os carimbos que dão o nome aos produtos e exibem o nome das localidades, às vezes com desenhos chamativos. Surge o cartão, a madeira, a folha de flandres, a cortiça, ou mesmo a cerâmica. A evolução da embalagem está igualmente associada às condições da comercialização e transporte. Trata-se por vezes de artefatos esplendorosos como objetos de exposição. Algumas especialidades são propostas para viajarem além-fronteiras, e as embalagens acompanham o gosto dos seus eventuais consumidores. Se tomarmos como exemplo as ameixas de Elvas, temos embalagens desde o final do século XIX, algumas destinadas ao consumo da própria Corte e de classes endinheiradas. Têm belíssimos emblemas, policromias e dourados, um trabalho de estampagem de grande qualidade, algumas são mesmo bordadas e sempre com os papéis rendilhados no seu interior. Muitas dessas especialidades desenvolveram artes sucedâneas, como ocorreu com o papel recortado. Este começou por ser feito nos conventos, por monjas que dispunham de todo o tempo para fazer guardanapos, toalhas e fitas, recortados com tesouras, para neles colocar as frutas e outros doces da sua lavra. Faziam os doces e faziam as embalagens.

Isso lembra Casa grande & senzala, em que Gilberto Freyre afirma, logo na primeira página, a relevância de um estudo dos enfeites dos tabuleiros das negras quituteiras da Bahia.

É muito expressiva essa arte de papel recortado associada às preparações culinárias, sobretudo à doçaria, porque ela veio a manter-se nos materiais de produção industrial para usar e deitar fora que servem para condicionar bolinhos, servir bolos de fatia, decorar as mesas etc. Para eles, foi transposta a arte do bordado e do rendilhado para uso festivo e efêmero. O ato de usar e deitar fora uma peça com tanto trabalho e cuidado incorporado realça bem o valor atribuído ao manjar a que está associado. Há todo um conjunto de objetos que estão associados à comida e sua relação com o local. Por exemplo, os paliteiros que têm inscrito “Recordação de” parecem falar do resto do sabor da terra que se traz na boca. Alguns são marcos quilométricos, como um do Luso, muito sugestivo. Nessa associação, palitar os dentes prolonga a viagem, a lembrança, o sabor da terra. A exposição tem que ter alguns desses paliteiros, e pensar um pouco sobre eles, a boca e as mãos, o público e o privado.

E teremos de dar destaque à documentação visual e fotográfica preparada para efeitos turísticos da promoção das terras, e produzir documentação nova em ato de pesquisa local. Um exemplo são as fogaças de Vila da Feira, que se ven-

dem na festa de são Sebastião, dia 20 de janeiro. Trata-se de um bolo de farinha e ovo, feito no dia de são Sebastião, que toda gente compra. Nesse dia há também um cortejo das fogaceiras, que percorrem o lugar com elas à cabeça. Aquele manjar que caracteriza a terra invade e desenha o espaço, inscreve-se num território de pertença. Há uma cenografia dos alimentos.

Outro exemplo é o dia de são Brás (2 de fevereiro) na freguesia de Ul, em Oliveira de Azeméis. Toda a gente tem que comer o pão de Ul. Trata-se de pão simples, sem mais nenhum outro ingrediente, mas toda gente tem que comer pão. Então todas as ruas ficam cheias de padeiras a vender pão. São essas celebrações que podem ser olhadas numa exposição. É a ritualização de algo que caracteriza emblematicamente a terra.

A exposição deverá dar conta de todo tipo de fôrmas ou de equipamentos específicos para a preparação de alguns desses manjares, como a panela das fatias de Tomar, por exemplo. Também nela, de algum modo, devem ser representadas as montras e os modos de expor dos estabelecimentos onde são vendidos. Trazer mesmo, se possível, a fachada de um deles e as imagens e suportes publicitários que os divulgam.

Há também toda a dimensão imaterial da cozinha: conhecimento incorporado, valores, hierarquias e classificações, a memória do gosto. Essa exposição não pode ser feita sem dar lugar especial ao segredo e trabalhá-lo como matéria museográfica – ou seja, dar a ver aquilo que se não pode ver, e com esse ocultamento exposto fazer crescer a água na boca do visitante.

No livro Taste of freedom, justificando o seu interesse pela alimentação, Sidney Mintz refere no prefácio qualquer coisa como “o meu pai era cozinheiro, mas uma das irmãs insistia que o pai não era cozinheiro, mas que tinha um restaurante”. E ele dizia: “Não, eu sei que ele era cozinheiro”. A sua mãe era uma cozinheira, não cozinhava. Qual é a diferença entre alguém que simplesmente cozinha e alguém que é efetivamente uma cozinheira?

Talvez a capacidade de, em quaisquer circunstâncias, por mais imprevisíveis que sejam, saber avaliar combinações, proporções, quantidades e realçar as qualidades que individualizam cada elemento que se combina numa preparação culinária e a singularidade desta. A cozinheira detém um conhecimento e uma competência que a destacam dentre o grupo de que faz parte. O reconhecimento que a acompanha torna-a alvo de avaliações e anuncia já uma qualidade esperada. Yvonne Verdier falou-nos dela na aldeia de Minot no seu livro *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*. A tia Maria Teresa, minha vizinha na rua onde vivi na aldeia de Rio de Onor, era uma dessas cozinheiras. Era frequentemente chamada para preparar a comida dos grandes banquetes de casamento, mesmo não pertencendo à família que define o círculo dos convivas

desse banquete. Também se associa à cozinheira um saber feito de aprendizagens ou ensinamentos que só ela detém.

Vou contar uma pequena história comovente e importante para perceber algumas das dimensões da cozinha e do cozinheiro que diretamente se prendem com competência, saber exclusivo e segredo. Tínhamos um caseiro, alguém que tomava conta de uma propriedade, que viveu em segundas núpcias com uma mulher que era doceira, e que havia aprendido parte das receitas que fazia de uma última noviça, ou criada, de um dos conventos extintos no século XIX e que, com a morte das últimas ocupantes, vieram a ser encerrados. Foi dali que saíram muitas das especialidades existentes em muitos locais do país, resultado da fartura de ovos e de um imenso tempo totalmente dedicado a preparações morosas e delicadas. Esta senhora fazia, sobretudo, dois bolos que pertenciam ao reino da excelência gastronômica: “jesuítas” e uma bola da Páscoa. Jesuíta é um bolo de massa folhada com a forma de triângulo isósceles, com a ponta cortada, coberto com creme de açúcar e um recheio de doce de ovos.

Todos os anos, na Páscoa, esse casal ia oferecer aqueles bolos lá à casa. Isso porque eles quiseram ser compadres de meus pais, pela grande amizade que tinham; uma espécie de padrinhos adotivos de uma das minhas irmãs. E lá em casa discutia-se, sobretudo, a qualidade da massa folhada. A minha mãe interrogava-se: “Como é que ela consegue essa massa folhada?”, tendo feito várias tentativas sem nunca atingir aquele resultado. O mesmo acontecia com a qualidade da massa da bola. Essa senhora adoece e, numa das visitas de minha mãe, quando está próximo de morrer, falam da sua arte de doceira; a minha mãe gostaria de saber algo mais. A senhora deu-lhe tudo o que ela quis levar da cozinha, mas não lhe deu o segredo daqueles doces! Disse-lhe: “Quero que leve tudo o que quiser, mas o segredo não posso, é promessa”. E morreu sem o revelar.

Sobre essa dimensão da cozinha não há quase investigação. Nós, no trabalho realizado com os estudantes, nunca conseguimos informações sobre o segredo das preparações das especialidades estudadas. E também por isso ele se revelou, em todos os casos, um elemento de reflexão importante em cada um dos trabalhos. Deparamos, por exemplo, com situações em que o detentor do fabrico da especialidade local se debatia com o fato de não ter a quem passar o segredo. Numa delas – as queijadas de uma vila do Alentejo –, o dono do café onde eram feitas admitia cedê-lo ao empregado, para com a sua morte não se extinguir a preparação. Encontramo-nos num registro de intimidade e de compromisso. Com as preparações de ovos e açúcar que saíram dos conventos, o segredo tem algo de sagrado na promessa de não o revelar.