

TRABALHOS DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA

.....
Revista inter e transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas - volume 58 - ISSN 2183-0266

The cover features a layered, abstract design. The top half is a solid orange background. Below this, there are several overlapping, torn-edge shapes in various shades of grey and dark grey, resembling pieces of paper or fabric. The bottom right corner is filled with a pattern of small, light orange polka dots on a darker orange background.

SOCIEDADE PORTUGUESA DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA
2018

Sede

Praça Coronel Pacheco, 15
4050-453 PORTO (Portugal)

Título

Trabalhos de Antropologia e Etnologia

Número

volume: LVIII (referente a 2018)

Edição e Propriedade

Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia

Local e Data da Edição

Porto, Junho de 2018

Periodicidade

Anual

Direcção

Vítor Oliveira Jorge

Redacção

Direcção da SPAE

Composição, paginação, colocação online

João Candeias

Capa e design gráfico

Carlos Enfedaque

Contactos

SPAE - spae.antropologia@gmail.com

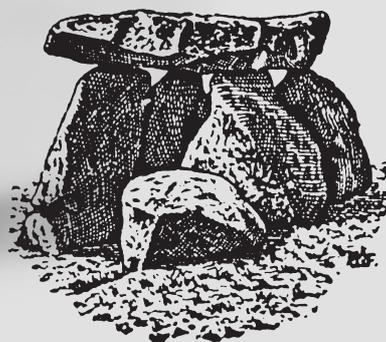
Website

revistataeonline.weebly.com

ISSN

2183-0266

TRABALHOS DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA



A revista digital TAE online visa prosseguir neste suporte a ideia de uma publicação periódica que espelhe aspectos de pesquisa empírica, de reflexão teórica e de visões inter e transdisciplinares que permitam contribuir para compreender melhor, numa visão rigorosa e crítica, os diferentes aspectos do ser humano e das sociedades.

ESTATUTO EDITORIAL

Os Trabalhos de Antropologia e Etnologia são uma publicação periódica digital editada pela Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, que se dedica à promoção da cultura científica nas áreas da Antropologia e das ciências sociais e humanas em geral.

Pretende constituir um espaço de estudo, reflexão e divulgação direccionado para os seguintes objectivos fundamentais:

1. Contribuir para uma maior dinâmica da comunidade científica na área das ciências sociais e humanas (no seu sentido mais abrangente), no plano da produção e difusão do conhecimento, do constante alargamento e confronto de perspectivas, e do incentivo a, e revelação de, novos autores;

2. Estabelecer pontos de contacto entre a Antropologia e outras áreas disciplinares, incluindo a Filosofia, numa perspectiva ampla e crítica, atenta à complexidade do comportamento humano e dos sentidos, presentes e passados, da vivência em sociedade, tal como têm sido, e estão permanentemente sendo, debatidos pelos melhores autores.

Os TAE aceitam trabalhos inéditos, de autores nacionais ou estrangeiros, em português, espanhol, francês, inglês e italiano, podendo igualmente incluir traduções, devidamente autorizadas, de textos de colegas estrangeiros, considerados de excepcional importância.

TRABALHOS DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA

VOLUME LVIII - 2018

CONSELHO REDACTORIAL

Alexandre Alves Costa | **Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto**

Álvaro Campelo Pereira | **Universidade Fernando Pessoa, Porto**

Álvaro Domingues | **Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto**

Ana Margarida Aparício do Vale | **CITCEM – Faculdade de Letras da Universidade do Porto**

Ana Paula Fitas | **Centro de Estudos Interdisciplinares, Educação e Desenvolvimento da
Universidade Lusófona, Lisboa**

António Manuel Silva | **Centro de Arqueologia de Arouca**

Augusto Santos Silva | **Faculdade de Economia da Universidade do Porto**

Catarina Casanova | **ISCSP – Universidade de Lisboa**

Eugénia Cunha | **Departamento de Ciências da Vida da Universidade de Coimbra**

Fátima Sá e Melo Ferreira | **ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa**

Fernanda Ribeiro | **Faculdade de Letras da Universidade do Porto**

Henrique Gomes de Araújo | **Universidade Católica, Porto**

João Heitor Rigaud | **Conservatório de Música do Porto**

João Muralha Cardoso | **Universidade de Coimbra, CEAACP**

João Pedro Paiva Gomes da Cunha Ribeiro | **Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa**

Jorge Freitas Branco | **ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa**

Jorge Leandro Rosa | **Instituto de Filosofia da Universidade do Porto**

Lúisa Tiago de Oliveira | **ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa**

Luiz Oosterbeek | **Instituto Politécnico de Tomar - CGEO**

Maria de Jesus Sanches | **Faculdade de Letras da Universidade do Porto**

Marina Prieto Afonso Lencastre | **Universidade Fernando Pessoa, Porto**

Patrícia Ferraz de Matos | **Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa**

Paula Godinho | **Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa**

Paula Mota Santos | **Universidade Fernando Pessoa, Porto**

Paulo Castro Seixas | **ISCSP – Universidade de Lisboa**

Philippe Descola | **Collège de France, Paris**

Sérgio Alexandre da Rocha Gomes | **CEAACP, Universidade de Coimbra**

Sérgio Emanuel Monteiro Rodrigues | **Faculdade de Letras da Universidade do Porto**

Tim Ingold | **University of Aberdeen, Reino Unido**

**TRABALHOS
DE
ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA**

Revista inter e transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas

VOLUME LVIII



PORTO
SOCIEDADE PORTUGUESA DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA
2018

SUMÁRIO

Preâmbulo (Vítor Oliveira Jorge)	9
Os organismos, a sensibilidade e a origem das mentes. Conciliando Biologia e Psicologia (Marina Prieto Afonso Lencastre)	13
Inteligibilidade, dualidade. O sentimento de inteligibilidade em Fernando Gil (Inês Sousa)	33
Medo, morte e música (João-Heitor Rigaud)	65
Matrilinearidade e cultura(s) na Índia contemporânea: das culturas tribais à Etnografa e à Etno-Literatura – identidade cultural e representações sociais da “mulher” na sociedade e na cultura indianas (Ana Paula Fitas)	83
A religiosidade afro-brasileira na história do Rio Grande do Norte no início do século XXI: intolerância contínua versus resistência crescente (Geraldo Barboza de Oliveira Junior)	105
Arqueologia, Pré-história, Psicanálise: algumas considerações em torno da liberdade de saber (Vítor Oliveira Jorge)	125
Primitivos Somos Nós (Vítor Oliveira Jorge)	137
DOSSIÊ	
ENREDOS IBÉRICOS: COMIDAS, RITOS, POLÍTICAS DE PATRIMÓNIO	
Introdução (Jorge Freitas Branco e António Medeiros)	153
Algunas paradojas de la modernidad alimentaria (Jesús Contreras)	161
As leguminosas: da obscuridade à celebração (José Manuel Sobral)	191

Entre o lacón con grelos e o festival do cabrito: usos da memória e novas funcionalidades nos entroidos galegos (Paula Godinho)	209
Comidas para turistas, comidas para nativo (Pedro Tomé)	233
Nota aperitiva. Elogio da lentidão. A imparável marcha dos caracóis rumo ao Norte de Portugal: gastronomia estival e fronteiras culturais (Jean-Yves Durand)	263
Mesa y reproducción: la gran metáfora que vincula dieta y fertilidad Masculina (Consuelo Álvarez Plaza)	277
Entre abundância e insegurança alimentar: soja e processos de globalização (Virgínia Henriques Calado)	299
Culinary Resistance? (Brian Juan O’Neill)	319
Comida, comensalidade e reclusão. Sentidos do que se (não) come, como e com quem numa prisão portuguesa (Manuela Ivone Cunha)	339
Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real (Xerardo Pereiro, Manuel Luís Tibério e Vítor Rodrigues)	357
Alimentación fitness. Notas etnográficas sobre salud, cuidado e ideología (Lorenzo Mariano Juárez)	385
O corpo que come: comida, visualidade e turismo (Portugal, 1969-72) (Sofia Sampaio)	405
Comida y sexualidad en cartas postales de amor (Julián López García)	427
Clausura globalizada: os exemplos de interacción ontemporánea a través de la alimentación en congregaciones femeninas (Elena Freire Paz)	451
“Andamos todo o ano a traballar para a festa”: festa e dádiva no bodo de Monfortinho (Eddy Chambino)	473
O bodo de salvaterra do extremo: saberes e rituais (Vasco A. Valadares Teixeira)	493

Del gusto de ambigú al necrogusto en el Puerto de Veracruz (México) (Juan Antonio Flórez Martos)	515
Cantinas coloniais e o vinho português na capital de Moçambique (Nuno Domingos)	529
Parajes deleitosos. Paisaje, mesa y evocación poética: ruedos, chacras y huertos (Pedro A. Cantero)	545
O Ciclo Pascal em Idanha-a-Nova (António Silveira Catana)	563
Patrimonialización de la misa asturiana de gaita, Bien de interés cultural (Ángel Medina)	593
Semana Santa de Ávila: patrimonio y turismo (María Cátedra)	619
Coentros e garam masala. Passar fronteiras académicas através da cozinha (Rita Ávila Cachado).	647
Património à mesa dos macaenses em Portugal (Marisa C. Gaspar)	663
Um relato etnográfico sobre imaterialidades dos Luso-Bnei-Anussim no Nordeste português (Marina Pignatelli).	679
‘Lembranças da Terra’. Notas para uma etnografia da produção de artesanato nas cidades do Mindelo e da Praia, Cabo Verde (Eduarda Rovisco)	697
Consumir y consumir naturaleza. Prácticas turísticas en la naturalización de la Sierra de Aracena (Esteban Ruiz-Ballesteros).	721
Do prato ao reconhecimento público: o menu das confrarias gastronómicas (Luis Cunha)	739
De politica, religión y distopia (Enrique Luque).	761

PREÂMBULO

Publicamos finalmente o volume 58 dos TAE online, no ano em que a SPAE comemora o seu Centenário, pois foi fundada inicialmente no Porto em dezembro de 1918, por uma diversificada plêiade de autores, de que se destacou o vulto de Mendes Correia.

Mais tarde foi a vez de Santos Júnior prosseguir o trabalho do seu mestre, mantendo como soube e pôde a associação, e, depois, foi a oportunidade de um conjunto de “jovens de Letras” tentarem “substituir” o já idoso professor, renovar a SPAE, e dar-lhe continuidade através de uma maior sintonização com a problemática contemporânea das ciências sociais e humanas em que a antropologia tem um papel central, sendo até de estranhar não existir o seu ensino (e portanto também pesquisa por entidades oficiais) na capital do Norte e, em particular, na hoje tão prestigiada e importante Universidade do Porto. Medicina, Ciências ou Letras, pouco nos importam esses compartimentos convencionais, necessários à prossecução do ensino e da pesquisa, pois aqui, na SPAE, estamos num espaço liberto de responsabilidades e constrangimentos disciplinares, e onde se pode discutir tudo, desde evidentemente que com o respeito pelas posições alheias e pelo espírito dos Estatutos.

Essa “liberdade” é muito importante num mundo altamente funcionalizado, pragmático, muitas vezes superficial, e onde as pessoas, no afã de segurarem o seu posto e de aumentarem o seu curriculum, pouco tempo têm, muitas vezes, para discutir o essencial. Essa autossuficiência imaginária pode ser mortífera, quer dizer, isolar a pessoa e fossilizar o seu desenvolvimento.

Mas tal discussão exige tempo e, também, uma mentalidade desprovida de peias hierárquicas formais, embora, mais uma vez, com o respeito total pelo(a) outro(a), pelo trabalho meritório de cada um(a). Afinal, o espírito antropológico de ouvir o diferente, não para o colonizar como no passado, não com a avidez em concordar ou discordar, em se afirmar superior ou inferior, mas com a abertura que resulta da convicção de que o(a) outro(a) tem sempre muito mais a ensinar-nos, como ser de experiência diferente, do que às vezes nos parece “à primeira vista”. A vivência humana observada tanto quanto possível de dentro, e não apenas de fora, como mais um objeto de estudo académico, eis o que realmente nos importa. Não interessa estarmos ou não de acordo com esta ou aquela perspectiva: mas sim pormo-nos de acordo, com bom senso e reflexão, sobre aquilo em que discor-

damos e (sobretudo) porquê. Os espaços onde isso se pode fazer abundam, com a multiplicação de eventos, nos dias de hoje?... Pensamos, paradoxalmente, que não: muita comunicação e pouca capacidade de reflexão, sobretudo de reflexão crítica.

E é aí que entra a especificidade do nosso labor coletivo. Concordar com/discordar das ideias e perspetivas que se nos apresentam não se confunde com o binómio simpatia/antipatia, ou amizade/inimizade. Cada um(a) prossegue o seu caminho, mas, se solitário, tal caminho conduz irrevogavelmente a um beco sem saída. E sobretudo, é crucial o princípio da lealdade entre todos, afinal, em última análise, aquela educação que a palavra alemã *Bildung* tão bem exprime. “Sem isso”, como se diz vulgarmente, “chapéu”...é a “selva”...

Creemos novamente que este é um volume rico em temas diversificados e sugestivos, contado também, outra vez, com um dossiê muito interessante, que ficamos a dever à iniciativa e colaboração dos nossos prestigiados colegas e amigos do ISCTE, Profs. Jorge Freitas Branco e António Medeiros, o que muito agradecemos e nos enriquece.

Os últimos anos têm sido produtivos para a SPAE. Temos uma revista online, visitada por milhares de pessoas, divulgamos e publicamos regularmente as nossas atividades (gratuitas e abertas) no YouTube e no Facebook, realizamos regularmente conferências, termos obtido alguns novos sócios muito ativos e interessantes, mantemos uma constante interação internética com todos os sócios, etc., enfim, estamos “vivos”, apesar da escassez de meios e da abundância de dificuldades.

Alguns problemas no entanto temos para resolver, desde logo a localização definitiva da nossa biblioteca, doada à Universidade do Porto, mas que se encontra ainda temporariamente na nossa sede, inventariada mas sem condições de consulta; problema que evidentemente depende da própria UP. Isso obsta a que a sede seja devidamente arrumada e nela se possa trabalhar convenientemente, em todos os aspectos. Também necessitamos de uma mais ativa participação dos sócios nas nossas realizações, pois temos apenas algumas dezenas de associados neste momento, e infelizmente, certos deles, persistem em nunca aparecer... o que é pena, pois assim não se integram no trabalho associativo, colaborativo, que se pressupõe que alguém visa realizar quando preenche a ficha de inscrição e é admitido numa coletividade. Ao menos que, aqui, mesmo temporariamente, esqueçamos esse egocentrismo doentio para que conduz um mundo regido pela concorrência forte, para não dizer mesmo agressiva e muitas vezes feroz...e que cria subjetividades que, como que sentindo-se agredidas, se fecham, quais ouriços quando se sentem (ou se imaginam) atacados. Tal mundo dá por vezes origem a atitudes impiedosas e inesperadas para com o semelhante (para já não falar do dissemelhante)... como todos e todas bem sabemos.

Mas mais, precisamos na SPAE de aumentar o número de sócios, pois é das suas quotizações que fundamentalmente agora vivemos. Mas sócios que nos tragam o seu saber e a sua iniciativa realista, que queiram mais servir a SPAE do que servir-se da SPAE, colaborando nas sessões, nesta revista, enfim, nas várias iniciativas que, na nossa modesta capacidade, vamos tentando desenvolver, mantendo e dando continuidade a uma história cuja melhor forma de prezar é insuflando-lhe continuamente nova vida, novas problemáticas, inteligência em suma, dentro de um espírito inter e transdisciplinar que nos caracteriza.

Podendo o nosso relatório de atividades de 2017 ser lido no blogue (que agora, com a utilização frequente do Facebook, usamos menos) – <https://sociadadeportuguesaantropologia.blogspot.com> – podendo aquilo que vamos realizando e que temos programado ser seguido no Facebook, instrumento de trabalho hoje em dia indispensável – <https://www.facebook.com/Spae-Sociedade-Portuguesa-De-Antropologia-E-Etnologia-242375295851375/> – não iremos aqui estender-nos em grandes listas de eventos ou outras considerações.

Apenas acentuar que, em 2018, a nossa comemoração do Centenário se subdivide em várias iniciativas: conferências no Porto, ora no Edifício I&D da FLUP (rua dos Bragas) ora no Palacete Balsemão (Praça Carlos Alberto), da Câmara Municipal do Porto, sem obviamente excluir a Fundação Eng.º António de Almeida; Colóquio Internacional “Modos de “Fazer”, a realizar de 17 a 19 de outubro na Faculdade de Letras do Porto, seguido de conferência do Prof. Tim Ingold, antropólogo (Univ. de Aberdeen) no dia 20, ambos de colaboração, que muito agradecemos, com o CITCEM, sediado na FLUP; finalmente, pequena exposição retrospectiva das atividades da SPAE, que estará exposta de outubro a dezembro no átrio da Faculdade de Letras. A todas estas entidades, e nomeadamente a responsáveis das mesmas, como a Prof.^a Fernanda Ribeiro, diretora da FLUP, a Prof.^a Amélia Polónia, coordenadora científica do CITCEM, a Dra. Alexandra Cerveira Lima, Chefe de Divisão Municipal de Museus e Património Cultural da Câmara Municipal do Porto, e o Doutor Fernando Aguiar-Branco, Presidente da FEAA, apresentamos os nossos melhores agradecimentos.

O nosso trabalho, nas últimas décadas, tem consistido essencialmente numa atualização da SPAE – processo de transformação de uma “sociedade de sábios” (“société savante”) herdada do século XIX e com princípio no século XX, num espaço moderno de debate de temas contemporâneos, e particularmente desse, que é a matriz de muitas outras perguntas: “que é o homem?” (no sentido de ser humano, claro).

junho de 2018

Vítor Oliveira Jorge

OS ORGANISMOS, A SENSIBILIDADE E A ORIGEM DAS MENTES CONCILIANDO BIOLOGIA E PSICOLOGIA¹

por

Marina Prieto Afonso Lencastre²

Resumo: Uma parte do debate actual sobre inteligência artificial interroga se a consciência é possível nos vários formatos digitais. O presente artigo responde a esta questão focando a evolução biológica dos organismos, a diferenciação dos sistemas nervosos e a emergência das mentes, a partir da sensibilidade orgânica original. A intencionalidade dos comportamentos conjuga-se com a orientação das mentes, conciliando a biologia e a psicologia.

Palavras-chave: Evolução; organismos; sensibilidade; sistemas nervosos; intencionalidade; mentes.

Abstract: Part of the current debate on artificial intelligence questions whether consciousness is possible in the various digital formats. The present article answers this question focusing on the biological evolution of organisms, the differentiation of the nervous systems and the emergence of minds, stemming from the original organic sensibility. The intentionality of behaviors is conflated with the orientation of the minds, thus adjusting biology and psychology.

Key-words: Evolution; organisms; sensibility; nervous systems; intentionality; minds.

INTRODUÇÃO

Uma parte do debate actual sobre inteligência artificial interroga se a consciência é possível nos vários formatos digitais. A responsividade digital é uma realidade social crescente e, segundo alguns autores, em breve as pessoas poderão relacionar-se afectivamente com um sistema operativo ou com um robô³. A tecnologia está a

¹ E como refutar a ideia de que as máquinas podem ser conscientes.

² Professora Catedrática da UFP; Psicoterapeuta e Supervisora Especialista da SPPC.

³ Ver por exemplo o filme *Her* de Spike Jonze (2013) em que um homem se apaixona por um sistema operativo. Ver a sobre este assunto o artigo de Lencastre, M. & Lencastre, J. (2018). A sustentável leveza do ser. Amor e tecnologia no século XXI. *Revista Mealibra*, Porto: Universidade do

tornar-se cada dia mais inteligente, mais customizada e mais invisível, suscitando reacções animistas para com objectos que são interpretados como possuindo formas de agência e que são tratados como parceiros de uma relação pessoal. Índícios de animismo, i.e., a idéia de que objectos e outras entidades inanimadas possuem vida psicológica, são evidentes nos modos como falamos com os nossos telemóveis e computadores e como esperamos que estes respondam às nossas questões. Para Levy (2007), a máquina que, pelo seu comportamento, aparenta ter emoções, deve ser considerado como tendo emoções e consciência delas. Haraway dizia já em 1991, no *Cyborg Manifesto*, que o que define um ser vivo não é a sua natureza, mas as relações e significados que produz em contacto com outros seres, eventualmente artificiais. O cyborg, um híbrido de humano e de máquina, é o exemplo imaginário desta abertura à produção de seres que seriam inexistentes na ausência dessa hibridação. Da aceitação deste postulado deriva um conjunto muito grande de inferências sobre a evolução tecnológica de interface com a humanidade, que inclui o acompanhamento afectivo, a resolução técnica do sofrimento, a promessa da imortalidade digital, a clonagem da mente por “cérebros” analógicos, etc.

Face a este tipo de pensamento em *crescendo* nas alas mais tecno-vanguardistas da pós-modernidade e em filosofias futuristas como o transhumanismo, importa repensar as categorias do orgânico, do mental e do comportamental, sobretudo na biologia, na neurologia e na psicologia, uma vez que é nestas disciplinas que melhor se colocam os desafios conceptuais e técnicos contemporâneos.

Aspectos importantes destas questões foram premonitoriamente tratados por autores europeus da primeira metade do século XX, que pensaram estas categorias no contexto da biologia do comportamento e da psicologia experimental da época. De algum modo, os produtos sociais da tecnociência contemporânea dão corpo e são a expressão bastante completa da problemática detectada, já nessa altura, pelo advento dos métodos de laboratório no estudo dos comportamentos, dos cérebros e da vida mental animal e humana⁴. As vozes contraditórias ao behaviorismo extremo e, mais tarde, a formas de ultra-cognitívismo, tentaram repôr os organismos vivos nos seus meios de vida e, sem abandonarem um projecto científico sobre eles, apontaram para as suas características darwinianas, a sua intencionalidade e as suas formas específicas de significação e de habitação dos biótopos – longe dos condicionamentos de laboratório e da evocação artificial de comportamentos e de respostas neuronais e mentais. Ironicamente, alguns dos conceitos centrais destes

Porto (no prelo).

⁴ Sabendo embora que os humanos também são animais, manteremos a distinção animal-humano por economia da comunicação.

trabalhos fundadores, como a intencionalidade, foram aproveitados pela robótica para afinar os programas de acção das máquinas inteligentes, do mesmo modo que, hoje, o *deep learning* mimetiza o trabalho em rede dos neurónios naturais através de redes de neurónios digitais.

Mas a questão central subsiste: podemos considerar que resolvemos o problema do que significa estar vivo, comportar-se, apresentar vida mental e ser consciente porque produzimos robôs orientados por algoritmos que mimetizam a vida, os comportamentos, a consciência? A resposta é não, mas ela necessita de ser fundamentada.

A resposta actual mais interessante consiste em convocar o corpo, os afectos e os sentimentos longamente elaborados no decurso da evolução, tal como o faz António Damásio no seu último livro sobre a vida, os sentimentos e as culturas humanas⁵. No entanto, teoricamente, um organismo vivo poderia ser mimetizado por algoritmos que se executassem num substracto suficientemente parecido com o tecido vivo, ou misturando tecnologias biológicas e físicas, como o cyborg de Haraway. Mas aí já não estaríamos a falar de máquinas e de material inanimado, mas de uma outra realidade, biotecnológica ou similo-orgânica, com as suas propriedades emergentes próprias. Ainda não se conhecem organismos híbridos desse tipo, mas é de esperar que, uma vez a tecnologia biofísica dominada, o cyborg misto de animal e de máquina, possa ver o dia. Como nos relacionaremos com um ser desse tipo? Reconheceremos nele a marca da sensibilidade e da interioridade orgânicas que reservamos para os organismos que, connosco, fizeram a imensa história da evolução? Como reproduzir esse lastro da experiência viva num ser que nasceu sem memória, a não ser a que lhe incutimos ou a que, inadvertidamente, poderá ter herdado do material biológico que recebeu? Grandes questões, que são outras tantas oportunidades para refinarmos os nossos conceitos de vida, de organismo, de comportamentos e de experiência interna.

Um dos talentos centrais da capacidade humana para pensar consiste na distinção entre si e o outro, e dos outros entre si. Também, neste caso, a distinção ajuda à conceptualização e esta última torna a vida relacional mais diferenciada e muito mais interessante⁶.

⁵ Damásio, A. (2017). *A estranha ordem das coisas. A vida, os sentimentos e as culturas humanas*. Lisboa: Temas e Debates.

⁶ Por mais tentadora que seja a deliciosa confusão com um igual a mim que obedece ao que lhe ordeno e responde 'sensitivamente' às minhas necessidades, considerá-lo consciente ou vivo como eu é uma ilusão com um entediante futuro.

Bruno Latour já notara, num artigo de 2004, que um corpo vivo não é uma entidade fechada sobre si própria, mas se deixa afectar de forma sensível pelas coisas e pelos acontecimentos. Para Latour, o corpo não é uma essência dotada de características naturais definitivas, mas uma entidade dinâmica que se torna tanto mais descritível quanto mais for definida por diferentes redes de significação. Por outras palavras, quanto mais aprender a ser afectado por elementos diferentes dele. O corpo vivo actualiza-se em trajetórias espaço-temporais significativas, em *linhas* como diria Tim Ingold (2016), cruzando-se com outros corpos com os quais vai aprendendo a tornar-se sensível ao que o ambiente é feito, e a registar nele a sua acção. Esta parece ser a acepção darwiniana original do organismo vivo em evolução, aquela que nasceu em meados do século XIX e se manteve atenta à dinâmica orgânica dos processos da adaptação e de selecção⁷.

Mais do que nunca, os tempos em que vivemos reclamam uma refundação do que significa estar vivo, do que significa comportar-se, sentir e pensar. As nossas metáforas mecânicas, as que herdámos da adaptação ao mundo material tridimensional⁸, esgotaram a sua capacidade descritiva e encerraram-nos numa cultura de máquinas⁹. Necessitamos de redefinir a vida e as suas especificidades ao nível orgânico e, para isso, necessitamos da ajuda dos autores que, a seu tempo, tentaram essa difícil tarefa. A fenomenologia biológica foi uma dessas tentativas, que procurou descrever os organismos animais como *sujeitos* que vivem num mundo próprio, e não como objectos respondendo aos mecanismos causais, por mais complexos que sejam. Eles são considerados a partir da sua experiência interna, que é deduzida da sua forma zoológica e dos comportamentos e vida mental de que são capazes. Mas, nos dias de hoje, a tónica desta problemática mudou de sítio: já não se trata somente de reclamar a produção interna de espaço subjectivo intencional, uma vez que a intencionalidade parece poder ser mimetizada pelos algoritmos inteligentes, na robótica. Trata-se sobretudo de acentuar a experiência *sensível* associada desde o início à intencionalidade viva, na sua imensa diversidade, assegurando deste modo uma descrição válida para os organismos que se adaptam e evoluem. Desta sensibilidade inicial derivam a sensiência – as emoções e, depois, os afectos e os sentimentos, tais como os podemos experimentar nas nossas vidas individuais.

⁷ A obra de Darwin sobre as plantas trepadeiras, por exemplo, constrói-se sobre a observação de que os organismos vivos procuram activamente as melhores condições de adaptação e está longe do mecanicismo cego da variação e da selecção natural, generalizado no século XX.

⁸ Ver sobre a evolução biológica das estruturas a priori do conhecimento humano a obra já clássica de Lorenz, K. (1973). *Die Rückseite des Spiegels. Versuch einer Naturgeschichte menschlichen Erkennens*. München: Piper Verlag.

⁹ Esta cultura de máquinas está presente em muitas dimensões da vida moderna, desde a saúde, ao ensino, às artes, à mobilidade e, em geral, à vida em sociedade.

Mas derivam também a inteligência e a cognição, intimamente intertecidas com o mundo físico e social habitado, e fisiologicamente associadas às emoções e afectos. Este imenso trabalho está em vias de se realizar¹⁰, paralelamente à robotização da vida social. É possível que a biosfera ameaçada acorde em muitos de nós uma atenção e um cuidado renovados pelos seres vivos, e produza uma consciência mais fina e mais subtil sobre a importância orgânica das suas vidas internas. Este artigo pretende dar um pequeno contributo para que essa consciência possa crescer.

1. A FENOMENOLOGIA BIOLÓGICA E A ETOLOGIA

Do ponto de vista histórico, a fenomenologia biológica foi desenvolvida por fisiologistas, etólogos e filósofos como Buytendijk (1952), Straus (1989) ou Thinès (1978, 1999) e pode ser entendida como uma *ciência da totalidade* animal e humana que se opõe às abordagens reducionistas da psicologia experimental e do behaviorismo, sem por isso abandonar o projecto de investigação científico sobre os comportamentos e a vida mental. Estes autores deixaram-nos textos de grande beleza descritiva e conceitos que, ainda hoje, nos podem ajudar a repensar as categorias do biológico e do psicológico, do natural e do artificial, num contexto dinâmico e evolutivo.

Em geral, a fenomenologia biológica consiste na atenção pormenorizada às actividades animais nos seus *habitats* naturais, e o seu objectivo principal é fornecer uma descrição válida antes de passar à acção experimental ou ao trabalho analítico. Para esta metodologia de observação, os comportamentos dos organismos correspondem a *modalidades expressivas* da acção que traduzem a *experiência interna*, em relação dinâmica com os seus meios ambientes. A fenomenologia biológica nasceu na Europa nos últimos anos da década de 1940 como resposta a uma extrema experimentação e ao reducionismo na psicologia comparada e, principalmente, como crítica epistemológica ao behaviorismo triunfante nos USA e depois na Europa (Buytendijk, 1952; Thinès, 1966, 1991). Como o nome indica, a fenomenologia biológica consiste numa metodologia de observação global do organismo que é descrito como *uma subjectividade vista de fora*, segundo a fórmula de von Weizsacker (1940). O animal é considerado como sujeito de um *mundo próprio* significado por ele (von Uexkull, 1958) que só pode ser compreendido a

¹⁰ A obra de A. Damásio e, em geral, das neurociências afectivas são um exemplo notável deste trabalho.

partir de uma intencionalidade activa, dependente da sua forma zoológica específica.

Estes autores foram particularmente atentos aos modos como os organismos constituem as percepções a partir do equipamento sensorial, da organização do sistema nervoso, central e periférico, e das respostas motoras. Nesse sentido, foram precursores da forma como a neurobiologia actual considera as percepções, tanto animais como humanas: estas são constituídas activamente pelas modalidades sensoriais, neuronais e motoras e não são o reflexo passivo dos estímulos. As percepções permitem a permanente operação de ajuste do corpo aos estímulos e aos seus contextos, organizando-os segundo o estado motivacional do organismo.

Para a etologia europeia, esta perspectiva teve o grande mérito de permitir que as observações se mantivessem próximas dos comportamentos concretos, considerados como gestos expressivos de animais intencionais que vivem em ambientes com significados próprios, e não como objectos obedientes aos planos do experimentador. Permitiu também esclarecer a relação entre o cientista e o seu objecto de investigação, porque interroga essa relação em função dos objectivos a que a própria investigação se propõe. Sabemos hoje, por exemplo, que a primatologia europeia e a primatologia japonesa diferem nas suas descrições da vida social dos chimpanzés. A primatologia ocidental acentua as hierarquias verticais centradas nos machos, enquanto que a primatologia japonesa se interessa pelas redes horizontais de influência e transmissão, mais centradas nas fêmeas (Despret & Stengers, 2011). Qual das duas reflecte melhor a dinâmica social dos grupos de chimpanzés? Provavelmente as duas, articuladas entre si; mas, muito provavelmente também, estamos ainda longe de realmente perceber o que move estes animais na sua vida social (de Waal, 2016).

A fenomenologia biológica permitiu, por outro lado, uma crítica simultaneamente conceptual e metodológica ao neo-darwinismo da segunda metade do século XX, ocupado com a modelização dos comportamentos como efeitos da variação genética aleatória e da selecção natural. Esta corrente abandonou o atento trabalho de observação naturalista, associada ao pensamento biológico tipicamente europeu da época – como é expresso na obra notável de K. Lorenz, por exemplo – para privilegiar as fórmulas matemáticas da evolução. Com esta transição, o trabalho de observação da natureza perdeu um imenso manancial estético (e ético), com impacto negativo na compreensão da vida dos animais e dos seus meios de vida. A crítica da fenomenologia biológica estendeu-se à sociobiologia e aos mecanismos genéticos que esta coloca na origem dos comportamentos das espécies sociais. Como argumentam Lestel, Bussolini & Chrulaw (2014), muita etologia dita científica especializou-se na descrição mecânica e determinista das atividades

animais, procurando as suas causas em mecanismos comportamentais, instintivos, genéticos ou outros. Este paradigma é incapaz de perceber as capacidades animais originais ou singulares que ameaçam o modelo previsível dos organismos cartesianos. Para a fenomenologia biológica, o objecto da ciência biológica não é o modelo matemático do comportamento ou o protocolo de observação, mas o movimento intencional expressivo do animal. Este *precede* a resposta reflexa e o comportamento instintivo e se, mesmo nesses casos, é susceptível de ser filiado numa sequência motora ou social específicas, é o *sentido finalizado* que apresenta para o organismo individual que determina o seu significado. Por outras palavras, é o sentido interno, subjectivo, que orienta a acção consumatória e não os seus mecanismos causais.

2. O LUGAR FILOGENÉTICO DO SISTEMA NERVOSO CENTRAL E A ORIGEM DAS MENTES

É neste contexto que a obra fundadora do neurofisiologista Sir Charles Sherrington apresenta todo o seu interesse. Foi ele quem primeiro apontou para a relação entre as percepções e os padrões motores animais, elaborando também pela primeira vez uma teoria das funções sensoriais a partir da fisiologia dos receptores. No seu livro de 1906 *The integrative function of the nervous system*, Sherrington fez a análise da natureza funcional original do sistema nervoso central (SNC) composto pelo cérebro, espinal medula e a ligação aos nervos periféricos. Segundo ele, o SNC é um órgão de convergência e de coordenação das excitações sensoriais com entradas periféricas múltiplas, coordenando também os comportamentos adaptados do organismo. Apontou para a correlação estreita entre a organização neuro-anatómica, a espacialidade e a temporalidade internas ao animal na sua relação com o mundo exterior. Através da organização do corpo, os agentes externos de estimulação física, química ou social transformam-se em estruturas de projecção biológica que são finalizadas para as acções adaptativas da espécie – transformam-se em *sinais*. Este processo é conseguido através da relação integrada dos órgãos sensoriais com o SNC e os órgãos motores. Os agentes externos, que agora são sinais internos também, constituem o ponto de partida para a acção adaptada do organismo. Em termos fenomenológicos, podemos dizer que os animais agem a partir dos significados atribuídos internamente aos estímulos externos, constituindo um ponto de perspectiva intencional sobre o mundo ecológico e social.

Para exemplificar o seu ponto de vista, Sherrington apoiou-se na diferenciação evolutiva da forma do corpo dos organismos e dos seus sistemas nervosos. Esta diferenciação realizou-se em duas direcções principais: a forma radial, cujos lados são quase equivalentes entre si (por exemplo, a hidra) e a forma longitudinal, marcada por uma cabeça directora e cujos lados são diferenciados de modo bilateral (por exemplo, os peixes ou os mamíferos, entre os quais os seres humanos). O tipo radial apresenta uma topologia corporal pouco diferenciada embora, em geral, com um eixo director reconhecível pela preferência locomotora. Possui um sistema nervoso não sináptico em rede, mais lento do que o sistema nervoso sináptico, e não constitui objectos no espaço porque reage aos estímulos directos sobre o corpo. Nestes animais, em que o sistema gastrointestinal é dominante, não há distinção clara entre a periferia e o centro. Nas hidras, por exemplo, as redes nervosas activam movimentos de tipo peristáltico que ingerem água com nutrientes e expelem o excedente. Estes organismos, que apareceram no período pré-Câmbrico há cerca de 700 milhões de anos, são capazes de percepção mecânica e química, de regulação visceral, de locomoção e de coordenação destas diversas funções. A sua memória é primitiva e, apesar de serem capazes de aprendizagens simples, não conseguem representar a configuração dos objectos detectados pelo tacto ou quimicamente (Damásio, 2017). Para Damásio, esta incapacidade básica de representação implica que estes animais não são dotados de mentes, porque carecem da capacidade de mapeamento interno dos objectos externos. Para o mesmo autor, esta é uma competência que apareceu nos organismos com sistemas nervosos mais complexos e centralizados, típicos dos animais longitudinais, cujo corpo é organizado bilateralmente¹¹.

A topologia longitudinal, largamente dominante no reino animal, apareceu no Câmbrico, há cerca de 600 milhões de anos. Estes animais apresentam um corpo diferenciado, com um claro segmento condutor anterior (a cabeça) onde se concentram os órgãos de sentido à distância (visão, olfação, audição) e os núcleos cerebrais sinápticos. O sistema nervoso com cérebro teve provavelmente duas origens, no seio do mesmo animal primitivo. Segundo Arendt *et al.* (2016) a alforreca, cujo corpo é de tipo radial, possui um sistema nervoso na parte de cima que é sensível à luz e a usa para gerir os ritmos dentro do corpo, e possui outro sistema nervoso na parte de baixo que evoluiu para comandar os movimentos da boca. Só mais tarde estes dois sistemas convergiram no interior do corpo longitudinal, tomando contacto um com o outro e criando novas possibilidades neuronais de

¹¹ Os cefalópodes são uma excepção a esta regularidade, porque possuem um sistema nervoso central sináptico e um corpo mole não bilateral (Godfrey-Smith, 2017).

modulação da percepção-acção. Parte do sistema que geria o movimento do corpo deslocou-se para se integrar no sistema fotossensível e deu-lhe um novo papel: usar a percepção da luz para orientar os movimentos de locomoção do corpo.

Sherrington já tinha apontado para a dominância psicobiológica dos núcleos cerebrais ligados aos receptores à distância e para a importância da sua posição na cabeça, interpretando-os como um fenómeno evolutivo convergente cuja origem podia ser compreendida pelo tipo de motricidade orientada, típica dos organismos longitudinais. A capacidade de constituir pela visão, olfacção ou audição, os objectos no espaço afastado do corpo, conferiu a estes animais uma superioridade exploratória e mental que não encontramos nos organismos radiais. A existência de mentes parece indiscutida nestes animais, e é também no período Câmbrico que observamos a grande explosão evolutiva das espécies marinhas, que passam a ter de lidar intensamente umas com as outras. Para Godfrey-Smith (2017), a mente evoluiu principalmente em reacção a outras mentes. Os sentidos à distância, os sistemas nervosos e os comportamentos de cada animal tinham de levar em conta os sentidos à distância, os sistemas nervosos e os comportamentos dos outros animais, passando a ser fundamental dispôr de uma interpretação correcta das intenções dos outros, sobretudo se estes forem predadores ou parceiros sexuais. Foi nessa altura que apareceram os primeiros olhos sofisticados susceptíveis de formarem imagens complexas dos outros, em movimento, no meio ambiente. Com a entrada no cérebro destas novas informações, nasceu também a necessidade de as trabalhar internamente de forma mais elaborada, com a possibilidade de tomar decisões comportamentais mais dinâmicas e originais.

3. A VALÊNCIA BIOLÓGICA E A INTENCIONALIDADE DA ACÇÃO

Para um organismo dotado de um cérebro ligado ao sistema nervoso periférico e aos sentidos à distância, os sinais que importam são externos mas também são internos. Haldane já observara, em 1954, que as hormonas e os neurotransmissores que coordenam os acontecimentos dentro dos organismos multicelulares como nós, têm efeitos em organismos marinhos simples, quando estes os encontram no seu meio ambiente. Para Haldane, os neurotransmissores e as hormonas tiveram origem numa química aquática primitiva e foram posteriormente aproveitados pela evolução dos organismos complexos. Os sistemas endócrino e circulatório são, ao lado do sistema nervoso, reguladores do estado geral do organismo, com capacidade para emitirem sinais bioquímicos especializados que gerem o estado

de equilíbrio interno do corpo. Nesse sentido, podem dar origem a sensações, emoções e imagens que motivam o comportamento como, por exemplo, quando sentimos sede e procuramos beber.

Os sinais externos são de outra ordem, embora estejam muitas vezes associados aos sinais internos que governam o estado motivacional do organismo. Por exemplo, as modificações endócrinas nos animais sexuais, que aparecem com o aumento da luminosidade e da temperatura, associam-se aos comportamentos apetitivos nupciais e estão na origem de um conjunto de acções que têm como objectivo a reprodução. Nessas alturas e nas aves, a visão do ninho construído pelo parceiro sexual pode, por si só, exponenciar a produção hormonal da fêmea e conduzir à postura dos ovos.

Para os organismos bilaterais longitudinais, os sinais não são equivalentes segundo se encontram à frente, atrás, do lado direito ou do lado esquerdo do corpo, ou segundo são percebidos como alimento, parceiro sexual ou predador. Os que atingem o campo visual, à frente ou dos lados, serão reconhecidos pelo organismo como interessantes, desagradáveis ou neutros; os que se encontram atrás não serão sequer percebidos. Os que emitem sinais químicos, eléctricos ou mecânicos à distância (precursores da audição) serão percebidos e interpretados, os que omitirem estes sinais, ou os camuflarem, não serão reconhecidos. Para que o reconhecimento do estímulo se processe, são necessárias a integração perceptiva dos sinais, a produção interna de significado e a resposta motora. A produção interna de significado, ou interpretação, é sempre activamente intencionalizada, i.e., orientada em função dos objectivos biológicos como alimentar-se, proteger-se, reproduzir-se, etc. Ela confere *valor* ao estímulo e valência à experiência interna, que é *sentida de uma determinada maneira* pelo animal. Citando Damásio (2017: 152-153) “a valência é a qualidade natural de uma experiência, a qual percebemos como sendo agradável ou desagradável, ou algures na amplitude que une esses dois extremos. (...) A valência «julga» a presente eficiência dos estados corporais, e o sentimento anuncia o resultado ao proprietário do respectivo corpo.”

A capacidade que o objecto produzido internamente tem de ser sentido é um processo muito mais complexo do que a reacção directa aos estímulos, como nos organismos radiais. Mas a valência biológica fez-se sentir primariamente nestes organismos primitivos, e também nos primeiros unicelulares. Nesta fase da vida, a qualificação dos estímulos em agradáveis, desagradáveis ou neutros, não se fazia acompanhar de sentimentos ou consciência que, segundo Damásio (*op. cit.*) resultam especificamente da capacidade para mapear e construir imagens dos estados do corpo. Para Damásio, esta capacidade só aparece nos organismos dotados de sistema nervoso central. Mas já nesta fase os organismos sentem, e respondem em

função do que sentem, como reconhece o próprio Damásio (2017: 34). Para este autor, as formas de vida sem sistemas nervosos ou mentes têm também processos emotivos complexos que são programas de acção adaptativos (mas não têm ainda sentimentos). Nesse sentido, podemos legitimamente pôr a hipótese de que já apresentam algum tipo de consciência sensível (awareness) minimal, muito diferente daquela que concebemos para os organismos cerebrados, mas que podemos imputar a formas de vida simples, por comparação com a matéria inanimada. De facto, para responderem aos estímulos, a sensação produzida por eles teve que ser de algum modo apreendida. Não temos a capacidade suficiente para imaginar como será sentir como uma bactéria ou como uma hidra; podemos somente pressupôr que sentem, e que conhecem qualquer coisa baseada nesse sentir que é expressa no comportamento adaptado e inteligente, em resposta aos desafios químicos e sociais. Sabemos hoje que as bactérias colaboram socialmente com bactérias da mesma família genética; quando detectam desertores a esta colaboração, isolam-nos dos recursos energéticos e das outras bactérias. Segundo Jousset e colaboradores (2013) as bactérias podem apresentar estratégias reprodutivas e competitivas variadas e são capazes de aprendizagens adaptativas¹². Em um sentido mínimo, podemos aceitar que estes animais experimentam as sensações e possuem a sensibilidade necessária para os rudimentos das mentes¹³.

Ao contrário destes organismos simples, a experiência mental consciente dos animais cerebrados envolve emoções e sentimentos variados e distribuídos pelo espectro do positivo ao negativo e neutro, e não somente sensações (com valência emocional) como o tacto, próprias aos animais com sistemas nervosos difusos. As emoções, com a sua tradução em sentimentos mais duradouros, orientam para os estímulos adequados e afastam dos estímulos desadequados¹⁴. Nesse sentido, podemos dizer que as emoções contêm informações sobre como agir, que poderão posteriormente traduzir-se em cognições e sentimentos. Elas são intencionalizadas, ao traduzirem em acção as valências atribuídas aos estímulos. A *actividade* emotiva intencional torna-se, deste modo, um dos elementos dominantes da mente dos organismos, sobretudo dos organismos longitudinais dotados de sistema

¹² Jousset, A. et al. (2013) Evolutionary history predicts the stability of cooperation in microbial communities. *Nature Communication*, 4, citado por Damásio, A. (2017). *A estranha ordem das coisas. A vida, os sentimentos e as culturas humanas*. Lisboa: Temas e Debates.

¹³ Esta questão é controversa porque vai contra a ideia dominante na neurociência evolutiva de que as mentes só existem nos animais dotados de sistemas nervosos ligados a cérebros. O que colocamos aqui como hipótese é que a mente, enquanto senciência e cognição, é uma característica intrínseca dos organismos. A existência de SNC complexifica essa experiência, como é explicitado ao longo do texto. Mas a consequência é que a mente não se encontra exclusivamente no sistema nervoso ou no cérebro, mesmo quando este é concebido na sua relação com o resto do corpo.

¹⁴ A emoção é aqui tomada no seu sentido etimológico original: o que põe em movimento.

nervoso centralizado. Só 3 grupos zoológicos, de entre os 34 filos animais principais, deram origem a espécies com corpos activos complexos: os artrópodos, os cordados e os cefalópodes (Godfrey-Smith, 2017). Nestes 3 grupos, o comportamento depende da formação interna da percepção-acção, permanentemente ajustável a um ambiente social e ecológico em mudança. Aquilo que começou por ser sentido e imediatamente associado à resposta motora ganhou espaço interno e diferenciou-se, abrindo maiores oportunidades para as aprendizagens.

Ao longo deste processo, através da selecção natural, sexual e de grupo, os corpos e sistemas nervosos com cérebros modificaram-se e produziram um conjunto variado de respostas etológicas aos desafios de sobreviver, reproduzir-se, criar os filhos, defender-se, competir e cooperar. Esta diversidade etológica apoiou-se em comportamentos prévios mais simples; a sua estrutura foi transformada e co-optada para outras funções, mas a sua origem homológica é frequentemente reconhecível (Eibs-Eiblesfeldt, 1989; de Waal, 2006). A cerebração acompanhou-se assim da dominância de formas variadas de intencionalidade comportamental activa, do campo subjectivo sentiente e da originalidade adaptativa, típicos dos organismos com corpos diferenciados, sistemas nervosos centralizados e sensorialidades precurrentes. Nesse sentido, a intencionalidade passou a constituir a ordem implícita do comportamento e dos seus significados, manifestando-se de modo subjectivo, no tempo e espaço internos aos organismos¹⁵. É uma noção psicobiológica importante porque finaliza os comportamentos e abre-se à intersubjetividade, à responsividade social e aos significados internos. Tem sido utilizada por trabalhos da neurobiologia (Berthoz 2003) e das ciências cognitivas modernas para designar a orientação do comportamento, assim como certas propriedades dos estados mentais que são referidos a objectos internos ou externos. A percepção, as atitudes expressivas, a execução de movimentos e os processos fisiológicos subjacentes são encarados como actos intencionais e não como acontecimentos físico-químicos de natureza causal.

4. A EMERGÊNCIA DA MENTE ORIENTADA

Para a etologia cognitiva moderna, o conteúdo das formas intencionais parece ser não proposicional, mas imagético e emocional. Refere-se genericamente à orientação activa da mente e à finalização dos comportamentos. Como vimos

¹⁵ A cronobiologia é a disciplina que estuda os ritmos biológicos internos, diários (circadianos), mensais e sazonais (ultradianos), e o modo como se sincronizam com a luz, a temperatura, os ciclos químicos, etc.

acima, o campo subjectivo resulta da interpretação psicobiológica dos estímulos físico-químicos que são transformados em sinais: os estímulos bioquímicos são transformados em alimentos, os estímulos físico-acústicos em mensagens sociais, os estímulos fisio-mecânicos em grooming social, etc.

O ser humano é incapaz de reconhecer certos estímulos que são sinais evidentes para outras espécies. Não detecta os ultrasons emitidos pelos morcegos, por exemplo. Estes animais orientam-se pela eco-localização, a emissão e recepção de ondas sonoras de alta frequência que ricocheteiam contra os objectos próximos e informam sobre a sua distância e tipo físico. Podemos dizer que o campo subjectivo humano não contém a configuração típica do objecto que resulta da sua apropriação pela eco-localização. Para nós, esse objecto, funcional e físico, não existe, mas para o morcego ele tem um significado intencional imediato. Os sinais em eco são interpretados pela mente do morcego como objectos consumatórios que orientam a sua acção.

Do ponto de vista psicobiológico, podemos dizer que a estas configurações funcionais do sinal correspondem experiências internas que orientam a mente do animal. A emergência da mente orientada aconteceu provavelmente no período cambriano, quando os primeiros organismos marinhos de topologia longitudinal começaram a distinguir os estímulos no espaço e a orientarem-se para os que apresentavam valor funcional. A distinção entre estímulos emprestou-lhes valências emocionais e, já nessa altura, uma *bio-grafia*: uma memorização individualizada da relação do organismo com os estímulos, provavelmente através da associação condicionada. Podemos então, legitimamente, colocar a hipótese de que, através de processos selectivos epigenéticos, e dado o tempo e a reprodução diferencial de grupo suficientes, estas informações biográficas se tenham lentamente transformado em genealogias filéticas¹⁶.

Os animais e os humanos são motivados intencionalmente no plano neuro-hormonal e procuram activamente os estímulos correspondentes. A orientação da mente e dos comportamentos está indissociavelmente ligada à expressão espontânea dos movimentos próprios às espécies. Os animais procuram os objectos durante a fase apetitiva e utilizam-nos durante a fase consumatória. O bom objecto é aquele que permite ao organismo realizar o seu plano intencional e o mau objecto é aquele que não lhe permite essa realização. Exemplos disso, para os mamíferos, seriam a presença de um parceiro sexual adequado, na época de acasalamento, ou o imprinting defeituoso por exposição tardia à figura parental, durante o desenvolvimento.

¹⁶ Esta hipótese reforçaria a ideia muito interessante de que “a genética é ambiente armazenado” pelos organismos ao longo da evolução.

Da mesma forma que os outros animais sociais, o ser humano tem problemas biológicos a resolver tais como sobreviver, reproduzir-se e viver no seio do grupo social. Eibl-Eibesfeldt (1989) descreveu as grandes categorias motivacionais da espécie humana herdadas da evolução biológica, que são a reprodução, a vinculação, a socialidade, a agressão, a cooperação, a comunicação, os rituais, o folclore, a religião e a arte, etc. Da evolução herdámos também um conjunto de heurísticas rápidas e de mentalidades sociais (Gilbert, 2005) que resultam da longa relação adaptativa com o mundo material e social, e muitas delas são partilhadas transfeticamente com outros grupos zoológicos, sobretudo os mamíferos. Os medos irracionais de cobras e de aranhas, o medo de ruídos fortes ou de tamanhos exagerados, o medo das alturas e de lugares exíguos, são exemplos de estímulos que a nossa mente tende a interpretar negativamente. Não é difícil encontrarmos significados para essas reacções imediatas apresentadas por muitos de nós: as cobras e as aranhas são animais venenosos e perigosos que foram ameaças nas ecologias em que vivemos na maior parte do nosso tempo evolutivo, o ruído e o tamanho exagerados remetem para animais ou perigos físicos importantes, o medo das alturas para o evitamento dos abismos etc¹⁷. Exemplos de estímulos positivos são a preferência por alimentos doces e salgados, por corpos simétricos ou por faces infantis; também aqui encontramos razões adaptativas para estas preferências. O doce corresponde a ingestão acrescida de glucose, o salgado protege da desidratação, a simetria corporal traduz a saúde durante o desenvolvimento, o esquema infantil da face provoca em nós comportamentos de proteção. Mantemos também alguns preconceitos cognitivos, que são percepções erradas e coerentes do mundo físico e social, com valor adaptativo imediato: sobreestimamos as alturas quando olhamos de baixo, porque estar por baixo significa ser mais pequeno; tendemos a atribuir intenções a objectos que se movem, porque o que se move geralmente está vivo e possui agência; reconhecemos faces ameaçadoras em nuvens imprecisas, porque as avaliações negativas mantêm-nos alerta para os perigos; ou avaliamos como mais distante um objecto que, no papel, está coberto por outro, porque geralmente é o que acontece aos objectos que se encontram dentro do nosso campo visual. Como diz Berthoz (2003:78) “no início não era o verbo, mas a acção. É a partir da acção que construímos a nossa percepção do mundo. ...os processos mais elaborados do funcionamento cerebral estão inscritos na acção intencional” e é esta

¹⁷ A tendência para reconhecer os sinais negativos com mais frequência do que os sinais positivos, visível até no conteúdo dos sonhos, deriva provavelmente da sua saliência adaptativa, uma vez que foi sempre mais importante reconhecer e defender-se de situações ameaçadoras para a sobrevivência, do que o contrário. Apesar das condições ecológicas da vida humana terem melhorado substancialmente, as reacções emocionais e cognitivas primitivas mantêm-se activas em muitos de nós.

intencionalidade que, em geral, qualifica e orienta a mente psicológica.

5. ORGANISMO, SENSIBILIDADE E INTERIORIDADE: CONCILIANDO BIOLOGIA E PSICOLOGIA

Vimos mais acima que, muito provavelmente, mesmo os organismos mais simples como as bactérias, têm algum tipo de sensibilidade – sentem alguma coisa – que as leva a preferir certos estímulos a outros. Segundo Lyon (2015), os unicelulares podem apresentar formas muito simples de cognição e de comportamento, selecionando o meio químico e respondendo a ele adequadamente. Na vida aquática unicelular, os organismos podem sentir e reagir uns aos outros, emitindo sinais entre si e iniciando uma socialidade simples. Posteriormente, a transição desta vida social inicial para simbioses multicelulares deu origem aos organismos multicelulares que integraram a sinalização externa, tornado-a interna aos seus corpos. Assim, é mesmo muito provável que um organismo tão primitivo como a *Pikaia (P. gracilens)*, ancestral dos vertebrados do Cambriano, tivesse algum tipo de sensibilidade, ou sentido sensível de si, na medida em que já possuía uma topologia longitudinal com uma estrutura nervosa organizada e polarização anterior de núcleos cerebróides, onde a serotonina provavelmente já circulava.

Podemos aceitar a ideia de que, desde o início, é uma sensibilidade difusa e activa/reactiva e, depois, uma sensibilidade – uma sensibilidade mais especificamente responsiva aos estímulos e, portanto, interiormente mais elaborada e activamente intencionalizada – que preside à interpretação célere dos estímulos do ambiente como sinais. As emoções evocadas pelas percepções e, depois, os sentimentos mais duradouros com que colorimos essa experiência, correspondem a modos de reconhecimento rápido, e mais lento, de situações ecológicas e sociais. Estas tornam-se salientes na mente e conotam-se com a sensibilidade correspondente ao sinal, orientando a acção e reforçando-se na memória. O medo é uma emoção rápida que nos permite escapar, estacar ou atacar rapidamente. O ciúme, que também encontramos nas aves, nos mamíferos e provavelmente nos peixes e répteis que se reproduzem de modo individualizado, com fecundação interna, corresponde a uma aviso emocional interior de que um rival está presente e ameaça o acesso ao recurso sexual, enquanto que a inveja corresponde a um aviso emocional interior de que o rival possui um recurso que o próprio desejaria ter.

Nos animais corticalizados, as associações rápidas das diversas respostas mentais e comportamentais a estímulos emocionalmente intencionalizados e guardados em memória, correspondem à base para formas simples de pensamento associativo que permite exprimir comportamentos mais adequados às situações ecológicas ou sociais. O pensamento corresponde à produção de espaço interior que possibilita aos organismos sofisticados socialmente apresentarem um repertório mais variado e criativo de respostas aos desafios ecológicos e sociais, produzindo culturas materiais e simbólicas, como no caso dos chimpanzés, e até linguagens com sintaxes simples, como nos casos do macaco Campbell e do macaco Vervet.

A criação de espaço interior permite organizar subjectivamente as emoções e os sentimentos sociais, gerando uma percepção mais complexa do grupo familiar e social alargado, e de si mesmo no seio dele¹⁸. As emoções perdem o seu carácter heurístico imediato para passarem a ser vividas enquanto afectos, nas relações individualizadas com os outros, e enquanto sentimentos sociais, no seio de grupos organizados que protegem o indivíduo de uma exposição demasiado viva aos desafios ecológicos. Nos animais sociais, a vida em sociedade promove o desenvolvimento de *cérebros sociais* (Dunbar, 2014) e de mentalidades sociais (Gilbert, *op. cit.*) susceptíveis de desenvolverem teorias da mente. A teoria da mente é um conceito introduzido em 1978 pelos primatologistas Premack e Woodruff para designar o conhecimento intuitivo das intenções dos outros, das suas próprias intenções em relação a eles, e a capacidade para agir em função desses conhecimentos. Os chimpanzés, e outros primatas, possuem as bases dessa capacidade, e uma das recentes evidências da observação etológica consiste na descoberta, nestes grupos, de empatia emocional e cognitiva e de uma grande complexidade na comunicação (de Waal, 2006). Foram observados actos de altruísmo em que é possível reconhecer a atenção partilhada, a atribuição de intenções e até certos níveis da imaginação social (Byrne, 1993). Estes comportamentos são precursores das capacidades de mentalização e de pensamento humanos, que elaboram as respostas impulsivas imediatas em estratégias mentais e comportamentais, permitindo uma vida social subjectivamente mais complexa e intensa.

O sistema nervoso central socializado através de processos epigenéticos e de aprendizagens abre assim, através da camada cortical, a novos objectos mentais e culturais, claramente perceptíveis no ser humano. A linguagem falada introduz

¹⁸ A percepção de si mesmo, nas relações dinâmicas com o grupo social, não implica a consciência de si como agente, no seio desse grupo. O grupo dos primatas é bastante bom a usar as relações sociais para os seus objectivos individuais, sem demonstrar necessariamente a consciência de si como agente. Os chimpanzés, os gorilas e os orangotangos reconhecem-se como indivíduos e é provável que tenham consciência de si como agentes. Consultar de Waal, F. (1998). *Chimpanzee politics. Power and sex among apes*. Johns Hopkins University Press (3.ª Ed.).

ainda a possibilidade de produzir palavras e frases em dupla articulação, i.e., trabalhadas semanticamente a partir da conjugação sintáctica de sons mais simples. Associam nomes a objectos, externos e também internos que, comunicados, passam a fazer parte do reportório subjectivo e cultural do grupo, dando origem a línguas simbólicas, como nos humanos. As línguas simbólicas servem para codificar as experiências dos humanos a níveis sociais mais abstractos e mais universais, e a narrativa sintetiza essas experiências em argumentos e tramas exemplares. As histórias que contamos nascem, e depois refazem, a estrutura narrativa da nossa experiência. Para Damásio (2000), os cérebros humanos dispõem dos dispositivos linguísticos necessários para traduzirem a memória das experiências individuais em relatos autobiográficos e em criações imaginativas partilhadas com os outros. É no seio destas narrativas que emerge o *eu* do narrador. As metáforas com que justificamos a nossa acção, incluindo a nossa acção moral, correspondem a experiências corporais e imaginárias vinculadas a um “como se” expressivo que as liberta dos cenários intencionais originais¹⁹. Assim, a linguagem dá forma comunicacional à experiência interna pessoal, e desenvolve-a imaginativamente para outros contextos e para outros objectos, criando culturas.

CONCLUSÃO

As culturas são o que fazem falar o mundo e o conhecimento humano resulta deste processo simbólico e prático. O conhecimento verdadeiro e profundo não consiste só em informação memorizada, mas na implicação perceptiva e intencional de cada um de nós nas verdades depositados no mundo por outros, antes de nós. As máquinas não são, nem nunca serão capazes desta implicação e desta herança, porque elas implicam a existência de corpos sensíveis que se deixaram afectar activamente por sinais, cujos significados demoraram muitos milhões de anos a serem construídos na mente, através da evolução biológica e, mais recentemente, das culturas humanas. Para lá da complexidade psicobiológica interna a este processo, que condiciona as formas como sentimos, pensamos e somos conscientes, acresce a imensa complexidade externa em que vivemos e em que gostamos de florescer. Complexidade ecológica e cultural, mas também complexidade relacional,

¹⁹ Ver Lencastre, Marina P. A. (2011). Empatia, teoria da mente e linguagem. Fundamentos etológicos, psicológicos e antropológicos dos valores. *Revista Antropologica*, 12: 9-18, e Lencastre, Marina P. A. (2004). Intencionalidade, linguagem e valores. Contributos interdisciplinares para a questão da universalidade e da diversidade da moral, *Revista Trabalhos de Etnografia e Antropologia*, 44: 15-28.

onde se ensaiam as fórmulas do futuro.

As máquinas são capazes de procurarem soluções para problemas difíceis, desde que disponham do algoritmo adequado e possam aceder à informação necessária; mas falta-lhes a implicação intencional e a relação aos outros, o poder de síntese afectivo que, num oceano de possibilidades, nos remete para a escolha essencial. Esta nem sempre é a mais lógica ou a mais económica; o essencial resulta da sabedoria de um corpo vivo, e antigo, que sentiu e pensou há já muitas gerações e que ainda hoje, ao viver as questões incertas do presente, nos surpreende e renova.

BIBLIOGRAFIA

ARENDR, D.; TOSCHE, M. A. & MARLOW, H. (2016), From nerve net to nerve ring, nerve cord and brain – evolution of the nervous system. *Nature Reviews Neuroscience*, 17: 61-72.

BERTHOZ, A. (2003), Au commencement était l'action. *La Recherche*, 366: 74-78.

BYRNE, R. W. (1993), Empathy in primate social manipulation and communication: a precursor to ethical behavior. In Thinès G. (Edt.) *Biological evolution and ethical conduct*, Brux: Académie Royale de Belgique.

BUYTENDIJK, F. J. (1952), *Traité de psychologie animale*, Paris: PUF.

DAMÁSIO, A. (2017), *A estranha ordem das coisas. A vida, os sentimentos e as culturas humanas*. Lisboa: Temas e Debates.

DAMÁSIO, A. (2000), *O sentimento de si. O corpo, a emoção e a neurobiologia da consciência*. Lisboa: Pub. Europa-América.

DESPRET, V. & STENGHERS, I. (2011), *Les faiseuses d'histoires*. Paris: Ed. La Découverte.

EIBL-EIBESFELDT, I. (1989), *Human ethology*. N.Y., A de Gruyter.

DUNBAR, R. I. M. (2014), The social brain: psychological underpinnings and implications for the structure of organizations. *Current Directions in Psychological Science*. 23 (2): 109-114.

EIBL-EIBESFELDT, I. (1989), *Human ethology*, NY: A de Gruyter.

GILBERT, P. (2005), Social mentalities: a biopsychosocial and evolutionary approach to social relationships. In M. W. Baldwin (Ed.), *Interpersonal cognition*. US: Guilford Press, 299-333.

GODFREY-SMITH, P. (2017), *Outras mentes. O polvo, o mar e a origem profunda da consciência*. Lisboa: Temas e Debates.

- HALDANE, J. B. S. (1954), La signalisation animale. *Année Biologique*, 58: 89-98.
- HARAWAY, D. (1991), A cyborg manifesto: science, technology, and socialist-feminism in the late twentieth century. In Haraway, D. *Simians, cyborgs, and women: the reinvention of nature*. New York: Ed. Routledge.
- INGOLD, T. (2016), *Lines: a brief history*. NY: Routledge Classics.
- JOUSSET, A. *et al.* (2013), Evolutionary history predicts the stability of cooperation in microbial communities. *Nature Communication*, 4.
- LATOUR, Bruno (2004), How to talk about the body? The normative dimension of science studies. *Body & Society*, 10: 205-229.
- LENCASTRE, Marina P. A. (2011), Empatia, teoria da mente e linguagem. Fundamentos etológicos, psicológicos e antropológicos dos valores. *Revista Antropologica*, 12: 9-18.
- LENCASTRE, Marina P. A. (2004), Intencionalidade, linguagem e valores. Contributos interdisciplinares para a questão da universalidade e da diversidade da moral. *Revista Trabalhos de Etnografia e Antropologia*, 44: 15-28.
- LENCASTRE, Marina P. A. & LENCASTRE, J. (2018), A sustentável leveza do ser. Amor e tecnologia no século XXI. *Revista Mealibra*, Porto: Universidade do Porto (no prelo).
- LESTEL, D.; BUSSOLINI, J. & CHRULE, M. (2014), The phenomenology of animal life. *Environmental Humanities*, vol. 5: 125-148.
- LEVY, D. (2007), *Love and sex with robots*. New York: HarperCollins.
- LORENZ, K. (1973), *Die Rückseite des Spiegels. Versuch einer Naturgeschichte menschlichen Erkennens*. München: Piper Verlag.
- LYON, P. (2015), The cognitive cell: bacterial behavior reconsidered. *Frontiers in Microbiology*, 6: 264.
- SHERRINGTON, Ch. (1906), *The integrative function of the nervous system*, London: Oxford Un. Press.
- STRAUS, E. (1989), *Du sens des sens*. Grenoble: Ed. J. Millon.
- THINÈS, G. (1966), *Psychologie des animaux*. Brux.: Dessart.
- THINÈS, G. (1978), *Fenomenologia y ciencia de la conducta*, Madrid: Pir. Ed.
- THINÈS, G. (1991), *Existence et subjectivité. Etudes de psychologie phénoménologique*, Bruxelles: Ed. Un. Brux.
- THINÈS, G. (1999), Organisme et intériorité, *Revue européenne des sciences sociales*, Tome XXXVII, n.º 115.

VON UXKUELL, J. (1958), *Mensch und Tier*, Hamburg: Rowahlt T. VerlaG.

VON WEIZSÄCKER, V. (1940), *Der Gestaltkreis. Theorie der Einheit von Wahrnehmen und Bewegen*. Stuttgart: Thieme.

WAAL, F. de (2016), *Are we smart enough to know how smart animals are?* NY: W. W. Norton & Company.

WAAL, F. de (2006), *Primates and philosophers. How morality evolved*. Princeton Un. Press.

WAAL, F. de (1998), *Chimpanzee politics. Power and sex among apes*. Johns Hopkins University Press (3.^a Ed.).

INTELIGIBILIDADE, DUALIDADE. O SENTIMENTO DE INTELIGIBILIDADE EM FERNANDO GIL

por

Inês Sousa¹

Resumo: Crença, intuição, e subjectividade são, segundo o conceito giliano de inteligibilidade, dimensões centrais do conhecimento, e da sua compreensão. A inteligibilidade resulta de uma reconstrução pessoal das operações de conhecimento, tal devendo culminar num sentimento de satisfação do espírito designado *sentimento de inteligibilidade*. O principal objectivo deste artigo é investigar de que modo pode a tese da dualidade do pensamento formal, tal como formulada por Gilles-Gaston Granger, contribuir, segundo Fernando Gil, para a elucidação da natureza epistémica do sentimento de inteligibilidade, e para a determinação do estatuto da compreensão em filosofia. O artigo é constituído por dois momentos, cujos objectivos são como se segue: 1) analisar a definição da dualidade como categoria do pensamento formal; 1.1.) apresentar e discutir alguns aspectos ontológicos e epistemológicos do pensamento formal; 1.2.) propor a relação de oposição forma-conteúdo como modelo de todo o processo de significação; 2) analisar e discutir a hipótese giliana segundo a qual a diferente situação da dualidade 2.1) em lógica, 2.2) em filosofia do conhecimento, e 2.3) na explicação científica se deixa reflectir em três modalidades distintas do sentimento de inteligibilidade. De tal análise deverá ressaltar que, por um lado, o diferente uso da dualidade do pensamento formal permite distinguir a compreensão por relação à explicação, e, por outro lado, ele, simultaneamente, dá a ver como a explicação supõe a compreensão. Este último aspecto sugerindo uma necessária relação entre a primeira pessoa (lógica epistémica) e a terceira pessoa (lógica epistemológica) do conhecimento.

Palavras-chave: Fernando Gil; Gilles-Gaston Granger; inteligibilidade; dualidade; sentimento de inteligibilidade.

Abstract: Belief, intuition, and subjectivity are, according to Fernando Gil's concept of intelligibility, core dimensions of the knowledge, as well as of his understanding. The intelligibility is thus conceived as a personal reconstruction of the knowledge operations lead by the subject, such a process ending up on an intellectual feeling called *intelligibility feeling*. The main aim of this paper is to investigate how the formal thought duality thesis (as formulated by Gilles-Gaston Granger) could contribute to clarify the nature of the intelligibility feeling, as well as the philosophical status of the understanding. This paper is composed of two chief moments, whose goals are as follows: 1) to analyse the definition of the duality as a category of the formal thought; 1.1.) to present and to discuss some ontological and epistemological aspects of the formal thought; 1.2.) to suggest the form-content opposition as a model

¹ Investigadora doutoranda do Instituto de Filosofia da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Portugal. Bolsa de Doutoramento atribuída pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) – SFRH/BD/104335/2014. E-mail: ineslribeirosousa@gmail.com.

underlying every signification process; 2) to discuss the Fernando Gil's hypothesis according to which the different aspect of the duality in 2.1.) logic, 2.2) philosophy of knowledge, and 2.3) scientific explanation, points towards three distinct modalities of the intelligibility feeling. The former topic should allow us to conclude that, on the one hand, the formal thought duality thesis legitimates the distinction between understanding and explanation, and, on the other hand, it shows that the explanation supposes the understanding. This last aspect suggests a relationship amongst the first person and third person authority, in other words, it reveals an interplay between the epistemic and the epistemological levels.

Key-words: Fernando Gil; Gilles-Gaston Granger; intelligibility; duality; intelligibility feeling.

INTRODUÇÃO

O conceito de inteligibilidade não é unívoco, o seu conteúdo é variável². Fernando Gil associa a inteligibilidade à compreensão. Tal associação está longe de se afigurar como uma posição comum-mente partilhada, embora ela seja, porventura, a mais intuitiva. A inteligibilidade resulta, segundo Fernando Gil, de uma reconstrução pessoal – que é uma apropriação – das operações de conhecimento³. Tal actividade deve culminar numa intuição que se apresenta como que transparente ao sujeito. “[A] compreensão dos conteúdos exige saber reconstruí-los pois só verdadeiramente se compreende aquilo que se é capaz de fazer.”⁴ A operação (compreensão) prima sobre o objecto (descrição)⁵. “Trata-se de encarar a inteligibilidade como o produto de uma actividade do espírito”⁶. A perfeita conclusão e reprodução das operações do conhecimento pelo sujeito resulta num sentimento de satisfação, um sentimento intelectual, designado sentimento de inteligibilidade⁷. O sentimento de inteligibilidade é um conceito epistémico. Ele refere-se à apropriação do conhecimento pelo sujeito. “A exigência do sentimento é uma maneira de exprimir que o conhecimento dominado é um conhecimento na primeira pessoa.”⁸ Uma vez ainda, “a inteligibilidade é o produto de uma actividade multiforme do espírito”⁹ e representa como que “o topo de um trabalho que de certa maneira

² Cf. Gil, 1986, p. 29.

³ Este texto foi apresentado, como conferência, “Inteligibilidade, Operações, Objectos em Fernando Gil. Um modelo de inteligibilidade operatória”, no ciclo de *Conferências do Centenário*, organizado pela Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, no Porto, a 10 de Março de 2018.

⁴ Gil, 1999, p. 9.

⁵ Cf. Gil, 1998, pp. 103, 106.

⁶ Tunhas, 2007, p. 7.

⁷ Gil, 1998, p. 121.

⁸ Gil, 2001, p. 298.

⁹ Tunhas, 2011, p. 277.

reproduz a fabricação dos conteúdos que se pretende compreender”¹⁰. A compreensão refere-se, finalmente, à apropriação subjectiva do conhecimento¹¹.

A associação da inteligibilidade à compreensão no pensamento de Fernando Gil deve, antes do mais, ser entendida como uma decisão sobre a natureza epistémica do conhecimento, bem como uma decisão quanto aos critérios de inteligibilidade. Uma tal posição permite distinguir uma inteligibilidade objectal, “que privilegia a determinação de objectos”¹², por relação a uma inteligibilidade operatória, “que acentua os princípios que nos guiam na busca do conhecimento”¹³. Se, como refere Paulo Tunhas, admitirmos o par operatório/objectal, “devemos efectivamente concluir que é justa-mente do lado da operação que as raízes da compreensão deverão ser procuradas.”¹⁴ Inerente à concepção giliana de inteligibilidade encontra-se, à maneira de Gilles-Gaston Granger¹⁵, a tese da dualidade do pensamento formal. A dualidade operatório/objectal – como, de resto, a própria noção de dualidade – possui um estatuto transcendental¹⁶. Ela revela-se indispensável a uma reflexão sobre os processos que constituem o objecto e a objectividade (as condições de possibilidade do conhecimento). Este estudo pretende avaliar de que modo a subscrição da tese da dualidade do pensamento formal pelo conceito giliano de inteligibilidade interfere na determinação da natureza do conhecimento, e, especificamente, como pode uma tal noção contribuir para a elucidação do estatuto da compreensão em filosofia. Interessa-nos particularmente demonstrar que se, por um lado, o diferente uso da dualidade do pensamento formal – esta variando consoante o domínio de conhecimento a que é aplicada – permite distinguir a compreensão por relação à explicação, no que aos critérios e requisitos de validade diz respeito, ela, simultaneamente, dá a ver – e este é o aspecto que nós pretendemos aqui sublinhar – como a explicação supõe a compreensão. Este último aspecto sugerindo uma necessária relação entre a primeira e a terceira pessoa do conhecimento.

O trabalho dividir-se-á em duas partes principais. Começaremos por analisar o conceito de dualidade, tal como pensado por Gilles-Gaston Granger¹⁷. Procuraremos demonstrar que a tese da dualidade do pensamento formal supõe um conjunto de outras escolhas que interferem directamente no estatuto metafísico e epistémico da compreensão, a saber: (i) a concepção da dualidade enquanto

¹⁰ Gil, 1999, p. 17.

¹¹ Gil, 2003, p. 14; Gil, 2005, p. 287.

¹² Tunhas, 2017, p. 241.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ Tunhas, Paulo, “La bonne interprétation”, no prelo.

¹⁵ Cf. Gil, 1998, pp. 101-108; Granger, 1994, capítulo 3, *passim*.

¹⁶ Cf. Gil, 1998, p. 105.

¹⁷ Por exemplo, Granger, 1994, capítulo III, *passim*.

categoria primitiva do pensamento formal, e enquanto regra constitutiva de todo o pensamento de objecto¹⁸; (ii) a relatividade da oposição forma-conteúdo, sendo a co-determinação dos objectos e das operações uma sua variação¹⁹; (iii) a dualidade enquanto “*condição de possibilidade fundamental do simbolismo*”²⁰; (iv) a definição da forma como o resultado de uma operação, de uma actividade: a actualização dos conteúdos da experiência pela forma²¹; (v) a defesa do carácter não-tautológico do pensamento formal, de que a produção de conteúdos formais é um seu exemplo²²; (vi) a identificação dos conteúdos formais como correlatos da dualidade operação-objecto, aí deixando ver algo como um princípio de necessidade de “uma recíproca determinação de todo o sistema de objectos de pensamento e de um sistema de operações intelectuais associadas.”²³

Qualquer consideração sobre o pensamento formal, em geral, e sobre o conceito de dualidade, em particular, terá forçosamente de passar pela definição e análise das noções de “forma”, “operação” e “objecto”. Ela far-se-á acompanhar por uma discussão do estatuto transcendental do par operação/objecto. Destacaremos o importante contributo desenvolvido por Gilles-Gaston Granger neste particular domínio²⁴. Para Gilles-Gaston Granger, as noções de “forma”, “operação” e “objecto” devem ser entendidas como meta-conceitos, isto é, enquanto noções que se não referem directamente “a uma experiência, real ou possível, mas a uma representação da experiência”²⁵. A definição de tais noções enquanto meta-conceitos²⁶ acentua a realidade de mediação – construção – que subjaz, genericamente, à determinação da experiência, e, em particular, à fixação de um conteúdo de conhecimento pelo sujeito.

Na segunda parte deste estudo, procuraremos demonstrar que a dualidade enquanto categoria filosófica – e, concretamente, o princípio de necessidade da co-determinação de todo o sistema de objectos por um sistema de operações que ela formula – contribui para a elucidação da natureza do sentimento de inteligibilidade. Seguiremos de perto as investigações de Fernando Gil em *Modos da Evidência*, apresentando e discutindo a hipótese principal de um seu estudo aí

¹⁸ Granger, 1994, p. 55.

¹⁹ *Ibid.*, p. 389.

²⁰ *Ibid.*, p. 57, sublinhado do autor. Salvo outra indicação, as traduções dos textos de Gilles-Gaston Granger que figuram neste trabalho são da minha responsabilidade.

²¹ *Ibid.*, p. 383.

²² *Ibid.*, pp. 60-66.

²³ *Ibid.*, p. 55.

²⁴ *Ibid.*, pp. 381 e sgts.

²⁵ Granger, 1994, p. 381; cf. Também Granger, 1988, pp. 54, 155.

²⁶ Cf. Granger, 1988, pp. 177, 178.

reunido²⁷: a diferente situação da dualidade em *matemática* e em *lógica* (uma perfeita dualidade: uma “integral permutação entre um sistema de “objectos” e o sistema das operações que se lhe aplicam”²⁸), em *filosofia do conhecimento* (uma disjunção entre o operatório e o objectal), e na *explicação científica* (uma correlação entre um sistema de objectos e um sistema de operações na objectivação de uma experiência²⁹), deixa-se reflectir em três modalidades distintas do sentimento de inteligibilidade³⁰. Trata-se de uma reflexão fundamental ao apuramento do estatuto da compreensão em filosofia, à elucidação da natureza do sentimento de inteligibilidade, e, em particular, à caracterização do conceito giliano de inteligibilidade na sua relação com a compreensão.

1. DUALIDADE, PENSAMENTO SIMBÓLICO

A dualidade é um conceito fundamental para melhor se compreender a organização e a ordenação da experiência pelo sujeito, bem como o papel que o pensamento formal aí desempenha. A dualidade é, assim, uma relação que está na base da capacidade da transposição dos dados da experiência num quadro simbólico. Ela é, com efeito, “a condição fundamental de possibilidade do simbolismo.”³¹ A dualidade proporciona um quadro formal de inteligibilidade do mundo. Algo que muito claramente deixa ver a sua capacidade de “determinação formal de todo o acto de simbolização”³². Considerada tanto como oposição da forma ao conteúdo, da estrutura à matéria, da figura ao fundo, ou do abstracto ao concreto, tal relação deixa-se apresentar, segundo Gilles-Gaston Granger, como uma categoria. Mais precisamente, como uma “categoria originária do pensamento e condição última de todo o acto de conhecimento”, enquanto “regra constitutiva de todo o pensamento de objecto”³³. Dizer que a dualidade é uma categoria originária significa, entre outras coisas, considerar que ela não é historicamente determinada, dito de outra maneira, “as contingências históricas, económicas, sociais, ideológicas”³⁴ sobre ela não operam revisões. Uma categoria assim entendida não se deixa confundir com

²⁷ Gil, 1998, pp. 101-125.

²⁸ Granger *apud*. Gil, 1998, p. 104.

²⁹ Gil, 1998, pp. 104-105; Granger, 1994, pp. 383-385.

³⁰ Gil, 1998, pp. 102, 103, sublinhados do autor.

³¹ Gil, 1998, p. 104.

³² Granger, 1994, p. 70.

³³ *Ibid.*, p. 55.

³⁴ *Ibid.*, p. 56.

um conceito³⁵. Ela poderá, no limite, ser considerada como um *meta-conceito*, no sentido de funcionar como “um operador sobre conceitos, que por consequência não deverá corresponder ao mesmo tipo de abordagem nem possuir o mesmo género de conteúdos.”³⁶ Gilles-Gaston Granger, ao discutir o particular sentido do que entende ser uma categoria, chega mesmo a sugerir que a dualidade consiste num *transconceito*³⁷. Por outras palavras, a dualidade é transcendentemente anterior à objectivação do conhecimento e à sua organização³⁸.

Traço comum a todo o conhecimento que visa objectos, abstractos ou concretos, a dualidade atesta a generatividade e a autonomia do pensamento formal, de que a produção de conteúdos formais é um seu exemplo. A dualidade entendida como categoria nomeia a necessidade do princípio de uma recíproca determinação entre um sistema de objectos de pensamento e um sistema de operações intelectuais que se lhe está associado³⁹. O desenvolvimento de conceitos faz-se segundo um tal princípio; e da relação de oposição operação-objecto resultam conteúdos formais. A dualidade confere uma forma aos dados da experiência, determinando a maneira como estes são identificados. Tal verifica-se, ao ponto de podermos seguramente afirmar que é pela relação de oposição entre operação e objecto que tais dados se tornam realmente informativos⁴⁰. O valor informativo dos dados da experiência repousa sobre a forma, produto da dualidade originária operação-objecto. Uma forma ela mesma informativa, na medida em que engendra um conteúdo⁴¹. Poder-se-á, então, dizer que, num certo sentido, o valor informativo da experiência repousa sobre a categoria originária em que consiste a relação de oposição entre operações e objectos. Os conteúdos formais são, assim, um produto relativo da dualidade. (Gilles-Gaston Granger formula, de resto, a hipótese de que as formas suscitam a produção de conteúdos de uma natureza particular; uma correlação que parece justificar o carácter não-tautológico do pensamento formal.⁴²)

³⁵ *Ibid.*, p. 55.

³⁶ *Ibidem.*

³⁷ *Ibidem.*

³⁸ *Ibidem.*

³⁹ *Ibidem.*

⁴⁰ Granger, 1994, p. 57.

⁴¹ *Ibid.*, p. 57. Voltaremos mais adiante à noção de conteúdo formal (Cf. Granger, 1994, capítulo 2, *passim*).

⁴² *Ibid.*, p. 56.

1.1. Alguns aspectos ontológicos e epistemológicos do pensamento formal

A dualidade desempenha, poder-se-á dizer, um papel fundador na capacidade de diferenciação e ordenação da experiência pelo sujeito. Ela está, por exemplo, na origem da possibilidade dos “processos de reconhecimento de formas”, que são, como se sabe, “premissas arcaicas da simbolização.”⁴³ A relação de oposição entre “um conceito que é caracterizado segundo a função que exerce numa determinada estrutura”⁴⁴ (a forma), e “um elemento *não explicado*, o mesmo será dizer ainda não funcionalmente inserido numa estrutura”⁴⁵ (o conteúdo) é a condição de possibilidade do simbolismo, e dela depende, valerá a pena insistir neste ponto, o valor informativo da experiência. A objectivação da experiência, segundo a relação de oposição forma-conteúdo, comporta, aquilo que G.-G. Granger designa por *desdobramento dual*⁴⁶: por um sistema de objectos e um sistema de operações que lhe correspondem dá-se a posição de um objecto.

O pensamento formal é, sublinhe-se, absolutamente essencial na organização da experiência; quando aplicado às ciências empíricas, sabemo-lo responsável pela ordenação dos acontecimentos naturais, e em lógica, ele revela-se responsável pelo enriquecimento do conceito. Subjaz à teorização por G.-G. Granger desenvolvida em torno da noção de dualidade, a tese segundo a qual “aquilo que é cientificamente susceptível de ser conhecido depende exclusivamente dos desenvolvimentos do pensamento formal.”⁴⁷ Mas a centralidade que o autor atribui ao pensamento formal na estruturação da realidade do conhecimento, nele é, simultaneamente, acompanhada por uma constante reflexão sobre aqueles que são os limites do pensamento formal.

Na tentativa de estabelecimento de um fundamento do conhecimento, revelou-se um aspecto comum a certas aplicações do pensamento formal à lógica e ao pensamento científico a procura da forma a mais imaterial possível⁴⁸, dando a conhecer a sua aspiração de assim chegar a uma espécie de “resíduo perfeitamente simples e consistente”⁴⁹. Algo que em lógica equivalerá mesmo a privilegiar a função formal do conceito em vez da sua função material, do mesmo modo, a privilegiar a forma ao conteúdo, e o abstracto ao concreto. Numa tal situação o conteúdo,

⁴³ *Ibid.*, p. 36.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 38.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 38.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 57.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 8.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 22.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 30.

não necessariamente empírico, é, por assim dizer, evacuado, em benefício de uma perfeição formal. E a absoluta perfeição formal consistiria, dentro desta perspectiva, na “passagem da estrutura à existência”⁵⁰. Trata-se de uma característica que revela aquela que, segundo G.-G. Granger, é, por essência, a tendência do pensamento lógico, a saber: a “substituição de um ser formal por um ser real.”⁵¹ Há sobre este aspecto algo que, desde já, interessa fazer notar. G.-G. Granger parece reconhecer nesta tendência a figura de Pigmalião. Recuperemos a reflexão, com que o autor abre o seu estudo “*Pygmalion*”. *Réflexions sur la pensée formelle*:

*“Pigmalião era um escultor hábil, mais um sonhador assaz ambicioso. Ele era dessa raça de homens gregos que, havendo descoberto o segredo das formas, acreditavam ter roubado o segredo dos deuses criadores. Mas as suas construções sem dúvida não mais ofereciam que a aparência ou talvez a armadura, a carcaça do ser. Pigmalião, com feito, mais feliz, pretendia satisfazer o seu desejo animando a estátua”*⁵².

As relações que se tecem entre forma, conteúdo e existência na aplicação da dualidade ao pensamento lógico constituem, com efeito, uma problemática essencial da tematização da noção de dualidade, e, especificamente, dos limites do pensamento formal enquanto instrumento de conhecimento.

Uma tendência cuja mais acabada expressão pode ser encontrada na cisão operada no pensamento lógico entre *logica major* e *logica minor*, dela decorrendo a distinção entre, respectivamente, “lógica geral e metodológica”, ou “lógica e axiomatização”⁵³. No decurso do pensamento clássico e moderno, o estabelecimento de uma aparente dualidade conduziu o pensamento lógico a uma constante oscilação, quando não irreduzível oposição, entre “uma teoria das *operações* do conhecimento” e “uma teoria dos *objectos* do conhecimento”⁵⁴. O contexto metafísico para o qual a cisão da lógica remete é, portanto, a oposição “*forma-matéria*”, “*essência-acidente*”, “*genérico (ou específico)-individual*”⁵⁵. Valerá, por isso, talvez a pena, acompanhar de perto, ainda que de maneira muito sumária, a análise que G.-G. Granger faz das circunstâncias históricas da oposição das duas lógicas, e das tentativas de uma sua unificação, que apenas acentuaram a oposição clássica e ambígua da forma e da matéria. Esta reflexão possui para o nosso propósito um

⁵⁰ *Ibid.*, p. 15.

⁵¹ *Ibid.*, p. 22.

⁵² *Ibid.*, p. 15.

⁵³ *Ibid.*, p. 15.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 15, sublinhados do autor.

⁵⁵ *Ibid.*, p. 18, sublinhados do autor.

valor quase instrumental. Ela permitir-nos-á reflectir sobre os limites do pensamento formal, e avaliar os compromissos lógicos e ontológicos implicados na subscrição da tese da dualidade do pensamento formal. Uma decisão – a subscrição da tese da dualidade do pensamento formal – comum, dever-se-á notar, às investigações de G.-G. Granger, e às de Fernando Gil, em torno da problemática da inteligibilidade.

Surge com Aristóteles a possibilidade de uma primeira clara distinção entre duas principais vias em lógica, concretamente, com ele surge a necessidade e a legitimidade da “ideia de um método específico [que conviveria com] a lógica dita mais tarde formal.”⁵⁶ Trata-se de uma posição que assinala efectivamente uma ruptura com aquela que até então era a concepção dominante da lógica, que a entendida, sobretudo, como “uma manifestação fragmentária dos procedimentos da ciência *discursiva* do ser.”⁵⁷ Nada poderia ser mais distante da concepção aristotélica do que a ideia de uma lógica, por assim dizer, “pura e ontológica”, isto é, que “se apropriando de procedimentos de aspecto ontológico, pretende desenvolver sem contributo exterior os objectos da lógica aplicada”⁵⁸. Para melhor compreender a posição de Aristóteles, convirá recordar que se lhe está associado aquele que foi o “primeiro florescimento das ciências da natureza”, chegando mesmo a figurar nos seus escritos a ideia de hipótese científica⁵⁹. Acresce a esse facto, o papel determinante que a sua teoria da sensação – “que é uma apercepção das formas”⁶⁰ – desempenhou na proposta de cisão da lógica. Aristóteles defende que apenas por uma necessária correlação das ideias ao sensível, estas se nos são acessíveis. Muito contrastando com a concepção de ideias, ou formas, platónicas, que apenas concebe a relação destas com o mundo sensível no quadro de uma relação de exterioridade⁶¹. “As formas, para Aristóteles, só existem nos seres singulares, e não existem substâncias separadas das coisas do mundo.”⁶² Elas fazem parte da realidade sensível. Na base da cisão da lógica por Aristóteles operada está a afirmação da recusa de uma teoria das formas puras do pensamento⁶³. A preponderância que o mundo sensível assume na filosofia aristotélica justifica a defesa da ideia de um método específico, a par da lógica formal.

⁵⁶ *Ibid.*, p. 16.

⁵⁷ *Ibid.*, p. 16, sublinhado do autor.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 16.

⁵⁹ Cf. *Ibid.*, p. 16. Permitimo-nos recuperar a indicação de G.-G. Granger, que a propósito da tematização da noção de hipótese científica em Aristóteles remete para toda a passagem de *De Anima*, I, 1. 639-642 a-15 relativa ao método biológico.

⁶⁰ Granger, 1994, p. 16.

⁶¹ Cf. Tunhas, 2012, p. 50.

⁶² Tunhas, 2012, p. 50.

⁶³ Granger, 1994, p. 16.

A proposta de divisão da lógica por Aristóteles defendida representou um contributo de tal modo determinante, que todo o desenvolvimento do pensamento lógico antigo que se lhe seguiu pode ser interpretado à luz das duas vias que ele traçara⁶⁴. Dois exemplos. De um lado, uma via reconhecidamente formal, representada pela lógica dos estóicos; uma lógica que, como refere Gilles-Gaston Granger, sendo muito semelhante a uma combinatória, se revela perfeitamente ajustada ao pensamento científico, tendo, por exemplo, substituído a relação de inclusão ou inerência por uma relação hipotética de consequência⁶⁵. De um outro lado, uma via acentuadamente metodológica, cujo exemplo mais reconhecível é a lógica dos cépticos, que se revelou, de resto, um decisivo elemento para a investigação empírica⁶⁶.

O pensamento moderno prossegue, num certo sentido, estas duas principais tendências nas quais a lógica se vira dividida, desde a clivagem encetada por Aristóteles por relação a uma lógica de pendor ontológico⁶⁷. Uma cisão que, como há pouco aqui o referimos, foi continuada pela generalidade da filosofia antiga⁶⁸. A revitalização das ciências empíricas, sobretudo a partir do séc. XVI, nas figuras de Bacon e Galileu, após um período de estagnação no curso da Idade Média, impulsionou fortemente o desenvolvimento de uma via metodológica⁶⁹. Um acontecimento que – e este é o aspecto que pretendemos sublinhar – preparou o surgimento da filosofia cartesiana⁷⁰.

A Descartes não parecia fecunda a divisão da lógica que então dominava. Uma insatisfação que residia na simples razão de que, assim concebida, tal divisão permitia a conservação de uma certa via do discurso lógico que aos seus olhos se afigurava como “a raiz morta da árvore das ciências”⁷¹, a saber: o formalismo escolástico. Com Descartes, inicia-se, assim, uma tentativa de unificação do pensamento lógico. A orientação subjacente ao projecto cartesiano firmava-se na ideia segundo a qual, as formas da geometria bastavam à constituição do ser actual⁷², devendo-se, por isso, excluir as qualidades segundas (em linguagem aristotélica, se a aproximação nos é permitida: todos os aspectos concernentes à matéria das

⁶⁴ Cf. *Ibid.*, p. 16.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 16.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 17.

⁶⁷ *Ibidem.*

⁶⁸ Granger, 1994, p. 16.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 17.

⁷⁰ *Ibidem.*

⁷¹ *Ibidem.*

⁷² *Ibidem.*

substâncias)⁷³. Um novo formalismo, aquele que era o da matemática, asseguraria a unificação do pensamento lógico.

Na reflexão sobre esta reestruturação do pensamento lógico, há algo que deve ser tido em conta, para se perceber como ela mesma se revelava decisiva para a configuração cartesiana da ciência como um edifício, e nela a lógica como instrumento de reconstrução do universo⁷⁴. A edificação da ciência é tanto mais exemplarmente conseguida, quanto mais perfeito for o espírito, ou mente, capaz de a construir ⁷⁵ Em *Discurso do Método*, Descartes postula as regras, ou se se preferir, preceitos que o espírito deverá observar para pensar matematicamente, o mesmo será dizer, no sentido de “um perfeito uso do espírito”⁷⁶. (Trata-se de um empreendimento teórico que se sucede a um outro, nomeadamente, as *Regras para a direcção do espírito*. Este último pretendia descrever “todos os preceitos que os matemáticos aplicam nos seus raciocínios”⁷⁷, e dos quais se deverão extrair os elementos para a obtenção de conhecimentos maximamente satisfatórios.) São quatro as regras identifica-das no *Discurso do Método*, podendo ser formuladas como se segue: 1.º aceitar apenas por verdadeiro aquilo que se nos surge como evidente, por outras palavras, aceitar somente aquilo que se nos apresenta ao espírito de uma maneira imediata, clara e distintamente reconhecível; 2.º examinar cada uma das dificuldades ou problemas a tratar, decompondo-os tantas vezes quanto possível e necessário para melhor as resolver; 3.º aplicar uma ordem aos pensamentos, fazendo com que estes se sucedam gradualmente de um nível mais simples em direcção a um nível mais complexo; 4.º enumerar todos os dados do problema, e reproduzir no espírito todos os elementos imprescindíveis à sua solução⁷⁸. E – aspecto central – o método das quatro regras é “universalmente aplicável a todos os domínios de conhecimento”⁷⁹. O método ensaiado no *Discurso* deveria ser considerado como o fundamento da matemática, esta representando o formalismo universal⁸⁰. O novo formalismo proposto por Descartes, tendo em vista a unificação da lógica, não só se demonstrava compatível com as quatro regras que descrevem o método apurado no *Discurso* – a ordem que o pensamento deve seguir para construir um saber verdadeiro – como se revelou perfeitamente adequado à sua difusão⁸¹.

⁷³ Granger, 1994, pp. 17-18.

⁷⁴ *Ibid.*, pp. 23-24.

⁷⁵ Gilson in Descartes, 1987(1637), p. 15.

⁷⁶ *Ibid.*, p. 14.

⁷⁷ *Ibid.*, p. 14.

⁷⁸ Descartes, 1987(1637), pp. 56-58.

⁷⁹ Granger, 1994, p. 17.

⁸⁰ *Ibidem*.

⁸¹ Granger, 1994, p. 17.

A análise, ainda que breve, da filosofia cartesiana é, com efeito, decisiva para aquele que é um dos principais objectivos deste estudo: demonstrar como a perspetivação do pensamento formal assente numa concepção de dualidade que opõe, inconciliando, forma e matéria – de que a exclusão das propriedades segundas é uma ilustração – deriva finalmente daquilo que G.-G. Granger nomeou por *complexo de Pigmalião*⁸². O desejo de construção, e, mais fortemente de criação, próprio à relação do sujeito ao mundo, adquire, com Descartes, uma nova configuração. Surge realmente a partir do seu novo formalismo, “uma consciência por assim dizer mecanicista”⁸³, capaz de tornar o sujeito, nas palavras de Descartes, “mestre e senhor da natureza”⁸⁴. Opera-se, assim, “a passagem de uma cosmologia procedente da estética e da teodiceia, a uma cosmologia [meanicista]”⁸⁵.

Uma vez unificado, o pensamento lógico (um novo formalismo que exclui as propriedades segundas das substâncias) será a via privilegiada para a obtenção de um sólido e fundamentado saber. O método cartesiano funciona como o fundamento do novo formalismo sobre o qual deverá assentar a construção de todo o edifício lógico da ciência. E valerá a pena reflectir um pouco sobre o sentido para o qual a noção de fundação aqui aponta. Ele conduz-nos a uma metáfora constante no pensamento cartesiano: a metáfora arquitectónica. Inerente ao projecto cartesiano está, de um modo quase permanente, a ideia de fundação: “o conhecimento deverá repousar sobre bases [consistentes], princípios ou axiomas, e elevar-se segundo um encadeamento necessário e uma economia rigorosa”⁸⁶. O discurso lógico sempre deverá contrastar com o discurso natural, representando por relação a este uma sua transposição lúcida e rigorosa.

E em todo este programa não se trata meramente da execução de uma série de procedimentos, mas de entender a lógica como uma actividade, e a ciência como um edifício que ela procura construir e fundamentar. Isso mesmo o procurou, por exemplo, alguém como Espinosa. Na *Ética*, a lógica é aplicada à vida interior, traçando uma espécie de percurso de libertação⁸⁷, que deverá culminar na obtenção de um estado de beatitude, o mesmo será dizer, “a visão de tudo sob o modo da eternidade.”⁸⁸ Estando aí a busca da felicidade e a procura do conhecimento indissociavelmente ligadas⁸⁹. Trata-se de uma filosofia que em si

⁸² Cf. por exemplo, *Ibid.*, pp. 15, 22-24.

⁸³ *Ibid.*, p. 23.

⁸⁴ Descartes apud Granger, 1994, p. 23.

⁸⁵ Granger, 1994, p. 23.

⁸⁶ *Ibid.*, p. 23.

⁸⁷ Tunhas, 2012, p. 175.

⁸⁸ *Ibidem.*

⁸⁹ *Ibidem.*

conjugava, por um lado, uma orientação em direcção à beatitude, e, por outro, – manifestação de uma educação cartesiana – um espírito naturalmente votado ao rigor⁹⁰. Salvaguardando, bem entendido, a natureza cosmológica e especulativa deste particular uso da lógica, poder-se-á reconhecer, no papel que a motivação hipotética (a *justificação a posteriori* das acções) nele desempenha, o ponto de partida da lógica. Revelando- -se até, este uso do pensamento lógico, ainda que provisoriamente, mais fecundo, que o seu uso original⁹¹. G.-G. Granger defende mesmo que a função primitiva e a origem da lógica deva ser buscada na *Ética*, concretamente, na Parte II (*Da natureza e da origem da alma*), e não somente no projecto cartesiano tal como ele se nos surge no *Discurso do Método*⁹².

A lógica, de acordo com um ponto de vista formalista, passou a implicar uma tomada de consciência sobre o próprio pensamento lógico, e a revelar-se como “uma aplicação sobre ela mesma das transformações que a constituem”⁹³. “A lógica precede-se a ela mesma enquanto actividade”⁹⁴. Como bem o notara G.-G. Granger, mais do que se dedicar, por assim dizer, à elucidação do universo, ou à resolução de uma dificuldade pragmática, a lógica, no usos que faz do pensamento formal, testemunha do desejo de conferir consistência à realidade do conhecimento⁹⁵. De novo se dá a entender como o pensamento formal se vê cindido em dois planos distintos, por um lado, aquele que favorece o acesso à lógica enquanto “*estrutura do objecto universal*”⁹⁶, e um outro, que a “*revela como actividade de construção*”⁹⁷, de que a construção do edifício lógico da ciência será porventura a tarefa que melhor o ilustra.

E construir, diz G.-G. Granger, é “o novo tema segundo o qual se manifesta o complexo de *Pigmalião* e que, tal como “reproduzir”, mais não é que um outro nome para “criar”.”⁹⁸ A ideia cartesiana da ciência, na origem da lógica moderna, influenciará decisivamente os posteriores desenvolvimentos do pensamento formal, desde logo, pelo estabelecimento da construção lógica do edifício da ciência como a finalidade do pensamento lógico. Algo reconhecível mesmo em projectos “*aparentemente irreduzíveis a uma teoria de tipo cartesiano*”⁹⁹. Bastará pensar nas

⁹⁰ Granger, 1994, p. 22.

⁹¹ *Ibidem*.

⁹² *Ibidem*.

⁹³ *Ibid.*, p. 23.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 23.

⁹⁵ *Ibid.*, p. 21.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 23, sublinhado do autor.

⁹⁷ *Ibidem*, sublinhado do autor.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 23.

⁹⁹ *Ibid.*, p. 17.

investigações metodológicas do séc. XIX, e na sua busca de um formalismo assente na ideia de um “sistema formal fundamental”¹⁰⁰. Trata-se aí de orientar o pensamento lógico – ainda que num sentido muito derivado daquele que fora originalmente formulado por Descartes, e supondo compromissos lógicos muito distintos – no sentido da construção de qualquer coisa como um edifício formalizado da ciência, dito de outra maneira, a “elaboração formal de um corpo de conhecimentos”¹⁰¹.

O pensamento formal é uma exemplar manifestação do esforço, por assim dizer, criador das práticas humanas. A relação de oposição entre forma e matéria aponta no sentido da natureza activa da construção do conhecimento. Entendida tanto pela filosofia antiga como pela moderna enquanto “ciência das *estruturas*”¹⁰², a lógica no exercício que faz do pensamento formal como que tenta reproduzir no seu domínio “o processo criador da natureza em sentido estrito, o mesmo será dizer da existência na sua totalidade.”¹⁰³ Não fazendo sentido atribuir ao discurso lógico da ciência um qualquer desígnio criador¹⁰⁴, nele está, no entanto, patente uma espécie de “desejo de reconstrução abstracta do universo.”¹⁰⁵ Investindo sobre os objectos, o sujeito tenta reconstruir o real, operando a sua abstracção através de conceitos lógicos¹⁰⁶. Esse é, com efeito, o sentido segundo o qual a lógica pôde ser considerada como a ciência das estruturas, estas definidas como os elementos de construção.¹⁰⁷ (O mito de Pigmalião vem, de novo, ao espírito: a ambição da perfeição formal é o traço característico daquele a quem uma imagem não poderá nunca satisfazer.) Por outras palavras, na tentativa de dotar o universo de uma consistência, o discurso lógico persegue um ideal de homogeneização, explicitação, abstracção e justificação, o qual se conclui numa pura formalização, culminando na exclusão do conteúdo material. Tal apenas resultando na oposição clássica da forma e da matéria. “A forma [é assim concebida como] uma condição interior e ela mesma incondicionada do conhecimento, [sendo, por sua vez,] a matéria uma condição de alguma forma exterior e ela mesma condicionada.”¹⁰⁸

Ora, a generatividade do pensamento formal, de que – como aqui o dissemos – a produção de conteúdos formais é a sua confirmação, impede-nos de interpretar as noções de forma e conteúdo, de operação e objecto, como entidades indepen-

¹⁰⁰ *Ibidem*.

¹⁰¹ *Ibid.*, pp. 23-24.

¹⁰² *Ibid.*, p. 15, sublinhado do autor.

¹⁰³ *Ibid.*, p. 30.

¹⁰⁴ *Ibidem*.

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 24.

¹⁰⁶ *Ibid.*, p. 22.

¹⁰⁷ *Ibid.*, p. 24.

¹⁰⁸ *Ibid.*, p. 19.

dentes. Convirá, porém, a este propósito fazer notar que as conotações físicas e a formulação metafórica de tais noções contribuíram para a sugestão da ideia de “uma [sua] separação material e por assim dizer mecânica”¹⁰⁹. Ao estabelecer a dualidade enquanto categoria do pensamento formal, G.-G. Granger pretende, sobretudo, demonstrar que a relação de oposição entre forma e conteúdo é, antes do mais, uma oposição de sentido, sempre provisoriamente estabelecida. Reflexão recorrente nas investigações de G.-G. Granger em torno da problemática do pensamento formal é, precisamente, a afirmação de que “a determinação completa dos objectos pe-las operações acha-se indefinidamente adiada, e a objectivação dos sistemas operatórios é sempre contaminada de indeterminação.”¹¹⁰ Por outras palavras, é “a *posição da sua correlação*”¹¹¹ que é verdadeiramente informativa.

1.2. Dualidade, a relatividade da oposição forma-conteúdo

A discussão de alguns aspectos ontológicos e epistemológicos, que desde a filosofia antiga, fazem parte da problematização da noção de dualidade permitiu-nos concluir que a generatividade do pensamento formal reside no exercício do princípio de dualidade. Algo superlativamente notado pela noção de *conteúdo formal*. Propor que o pensamento formal, na sua aplicação a diferentes domínios, como sejam a estética, a lógica, ou o discurso científico, é responsável pela transposição dos dados da experiência num quadro simbólico, não conduz, de modo algum, a uma qualquer espécie de formalismo que nela contenha a desvalorização do conteúdo. Pelo contrário. A definição da dualidade como categoria do pensamento formal permite-nos, por exemplo, no caso do conhecimento científico, “caracterizar certos aspectos de[sse] conhecimento como formais, e ao mesmo tempo reconhecer-lhe um conteúdo”¹¹². O que G.-G. Granger pretende finalmente mostrar-nos é que as formas solici-tam um conteúdo de natureza particular, designado conteúdo formal¹¹³. (Uma consideração que constitui, de resto, o pano de fundo do inquérito pelo autor desenvolvido em torno do sentido e do papel desempenhado pelas formas no contexto do pensamento simbólico.) É a articulação entre os conteúdos e as formas – assente na co-determinação de um sistema de operações e de um sistema

¹⁰⁹ *Ibid.*, p. 34.

¹¹⁰ *Ibid.*, p. 40.

¹¹¹ *Ibidem*, sublinhado do autor.

¹¹² Granger, 1994, p. 33.

¹¹³ *Ibid.*, p. 60.

de objectos – que está na origem da produção conteúdos formais. Os conteúdos formais são um produto relativo da dualidade, mais especificamente, do exercício do princípio de dualidade.

A expressão conteúdo formal, ainda que, como sublinhara G.-G. Granger, ela se nos pareça um oxímoro¹¹⁴, certamente não decorre de uma mera liberdade de linguagem. Ela insere-se numa problemática mais vasta do que aquela que hoje nos propomos aqui tratar: apresentar a dualidade como categoria do pensamento formal. A discussão da possibilidade do conteúdo formal recupera a questão do analítico e do sintético no conhecimento científico. Mais precisamente, pela definição da dualidade como categoria, esta enunciando um princípio de dualidade, G.-G. Granger procura conduzir uma reflexão capaz de “devolver um sentido preciso, no contexto da ciência moderna, à noção de sintético *a priori*”¹¹⁵. O problema que o autor circunscreve é, muito exactamente, o de saber se podem os conteúdos puramente formais ser uma fonte de conhecimento empírico¹¹⁶. Em causa está a defesa da conservação da ideia de analiticidade do conhecimento, mas num sentido muito próprio: “o carácter sintético do conhecimento começa a impor-se, *a priori*, acompanhado do surgimento de especificações de objectos possíveis, coincidindo com a introdução de um conteúdo formal.”¹¹⁷ Textos como *La vérification, Pour la connaissance philosophique*, ou *Formes, Opérations, Objets* são disso um óptimo exemplo. A formulação da noção de conteúdo formal dá, assim, expressão àquele que é um dos principais objectivos das investigações de G.-G. Granger, objectivo esse, que, no limite, subjaz à subscrição da tese da dualidade do pensamento formal, a saber: “substituir a ideia de sintético *a priori* pela ideia de conteúdo formal.”¹¹⁸ Em *Formes, Opérations, Objets* o problema é claramente apresentado. Permitimo-nos aqui recuperar a sua formulação:

“[D]izer de uma noção que ela possui um conteúdo, significa pressupor que atribuída a um sujeito ou participando de uma relação ela facultamos uma informação. Uma informação exprime-se dentro de um enunciado opondo-se virtualmente a uma pluralidade de outros enunciados que, de um certo ponto de vista, são ditos possuírem a mesma forma. A forma é aqui portanto o quadro invariante no interior do qual um conteúdo funciona como portador de informação.”¹¹⁹

¹¹⁴ *Ibid.*, pp. 33, 57.

¹¹⁵ *Ibid.*, p. 10.

¹¹⁶ *Ibid.*, p. 67.

¹¹⁷ *Ibid.*, p. 52.

¹¹⁸ *Ibid.*, p. 33.

¹¹⁹ *Ibidem*, sublinhado do autor.

Interessando-lhe, sobretudo, dar a ver o modo de informação susceptível de ser associado a uma forma, e de descrever a sua natureza, a formulação de uma tal noção põe, desde logo, em relevo algo que para a nossa discussão é essencial: a perspectivação da dualidade como uma correlação entre forma e conteúdo. Uma vez ainda, os conteúdos formais confirmam a generatividade do pensamento formal, eles são o produto relativo da correlação forma-conteúdo. Estamos, agora, em condições de perceber que uma posição assim delineada nos afasta de um empirismo radical¹²⁰. A “instituição de uma oposição da forma ao conteúdo é sempre, e a todos os níveis de elaboração, o primeiro momento decisivo de objectivação de uma experiência, e da sua transposição num sistema simbólico.”¹²¹ Essa instituição, e esta transposição, representam, respectivamente, a produção de conteúdos – a imposição de formas ao conhecimento objectivo – e a estruturação do pensamento simbólico – a reprodução de uma relação entre forma e conteúdo¹²². O pensamento simbólico é um trabalho, na medida em que recria na experiência a correlação entre forma e conteúdo¹²³.

Dentro desta lógica, a correlação forma-conteúdo, e com ela a produção de conteúdos formais, está na origem da fecundidade e da autonomia do pensamento formal, por outras palavras, ela dá conta do carácter não-tautológico do pensamento formal¹²⁴. É pela aplicação da categoria da dualidade aos dados da experiência, não necessariamente empírica, que esta adquire um valor informativo. O reconhecimento das formas que se impõem ao conhecimento depende da configuração de uma relação original de oposição forma-conteúdo, melhor dito, depende da reprodução dessa mesma relação na experiência. “O formal que se reconhece na nossa percepção dos fenómenos não é certamente arbitrário, e o papel que desempenha é bem o de um condicionamento *a priori* da experiência”.¹²⁵ Mas tal apenas é possível, pressupondo um universo simbólico em que a experiência seja susceptível de ser expressa em símbolos. Mais fortemente, segundo G.-G. Granger, num cenário, certamente hiperbólico, de uma experiência completamente a-simbólica não haveria possibilidade alguma de nela reconhecer formas¹²⁶. Assim, melhor se compreenderá que a subscrição da tese da dualidade do pensamento formal, ou melhor dito, a proposta da dualidade como categoria do pensamento formal implica

¹²⁰ Granger, 1994, p. 60.

¹²¹ *Ibid.*, pp. 59-60.

¹²² *Ibid.*, p. 60.

¹²³ *Ibidem.*

¹²⁴ *Ibid.*, p. 60.

¹²⁵ *Ibid.*, p. 34.

¹²⁶ *Ibidem.*

uma hipótese mais radical do que, porventura, se poderia supôr, a saber: “a forma e o conteúdo não poderão ser anteriores à representação simbólica do vivido.”¹²⁷

Implícita à formulação da referida hipótese está naturalmente uma crítica, ou pelo menos a manifestação de algumas reservas, relativamente à noção kantiana de formas da intuição sensível¹²⁸. Se as noções de forma e conteúdo apenas são concebíveis no contexto de uma experiência simbolicamente representada, as formas da intuição sensível não poderão ter “o estatuto de quadros definitivos e *a priori*, no sentido de elas determinarem as nossas representações independentemente de toda a [abordagem] simbólica”¹²⁹. (A posição de G.-G. Granger – uma posição que muito beneficiaria em ser discutida profundamente – culmina com a defesa de uma reinterpretação da *Estética Transcendental* como semiótica transcendental.¹³⁰)

O reconhecimento de uma forma – tarefa de que depende a objectivação da experiência – coincide com o uso de símbolos¹³¹, eis uma das reflexões condutoras de toda a problematização da dualidade do pensamento formal. Ora, numa experiência em que nenhum elemento pudesse funcionar como signo, a manifestação de uma oposição espontânea da forma ao conteúdo (em que assenta o pensamento formal) não se verificaria¹³². Pela boa razão de que a dualidade, muito embora “as conotações físicas da sua formulação metafórica, que sugere uma separabilidade material e por assim dizer mecânica, é [como aqui já o dissemos], uma oposição de sentido, de função dentro de um universo simbólico.”¹³³ A relação de oposição forma-conteúdo, sabemos-lo dos processos de reconhecimento de formas pelos animais, é a premissa arcaica da simbolização¹³⁴. Mas trata-se na hipótese por G.-G. Granger formulada de ir um pouco mais longe. Ela apresenta a dualidade como condição de todo o acto de significação. “[S]ignificar e opor um conteúdo a uma forma são duas operações correlativas, e [mesmo] inseparáveis.”¹³⁵ Um acto de significação constitui-se através do reenvio de um seus ter-mos a um outro, podendo tal reenvio consistir na forma que se torna signo do conteúdo, ou no conteúdo que significa a forma¹³⁶. O acto fundamental e primitivo de significação consiste, de acordo com esta perspectiva, na distinção de forma e conteúdo, deixando ver

¹²⁷ *Ibidem*.

¹²⁸ *Ibidem*.

¹²⁹ *Ibidem*.

¹³⁰ Granger, 1994, p. 35.

¹³¹ *Ibidem*.

¹³² Granger, 1994, p. 34.

¹³³ *Ibidem*.

¹³⁴ *Ibid.*, p. 36.

¹³⁵ *Ibid.*, p. 34.

¹³⁶ *Ibidem*.

não apenas uma necessária correlação entre forma e conteúdo, mas dando a ver a relatividade da oposição forma-conteúdo.

Antes de prosseguirmos o nosso estudo em direcção à caracterização da situação da dualidade em lógica, em filosofia do conhecimento, e no discurso científico, aí explorando a hipótese por Fernando Gil desenvolvida, de que a diferente situação da dualidade se deixa reflectir em três modalidades distintas de sentimento de inteligibilidade, podemos já avançar alguns resultados da nossa investigação: (i) a dualidade é a categoria fundamental do pensamento formal; (ii) “a noção de dualidade como categoria filosófica conduz à formulação do *princípio da necessidade de uma recíproca determinação de todo o sistema de objectos de pensamento e de um sistema de operações intelectuais associado*¹³⁷”; (iii) as formas solicitam conteúdos de natureza particular, os conteúdos formais; (iv) os conteúdos formais são uma manifestação da generatividade e da autonomia do pensamento formal; (v) a dualidade é a condição do pensamento simbólico; (vi) a dualidade pressupõe a possibilidade da expressão simbólica da experiência; (vii) a relação de oposição forma-conteúdo é o modelo de todo o processo de significação.

2. DUALIDADE, PENSAMENTO FORMAL, SENTIMENTO DE INTELIGIBILIDADE

A relação da forma aos conteúdos é, com efeito, a condição de possibilidade do simbolismo. A dualidade opera a transposição dos dados da experiência para um quadro simbólico. Fernando Gil, reflectindo sobre princípio de dualidade como condição de possibilidade fundamental do simbolismo – escolhe citar G.-G. Granger:

*“Pelo exercício do princípio da dualidade, a apreensão perceptiva de um fenómeno desdobra-se num acto de posição de objecto e num sistema de operações implicitamente, e talvez virtualmente, estabelecido, cujo objecto é simultaneamente o suporte – enquanto indeterminado – e o produto – enquanto determinação de uma experiência. É este desdobramento dual de um momento objectal e de um momento operatório que permite dar a um fragmento de experiência o estatuto de significante.”*¹³⁸

¹³⁷ *Ibid.*, p. 55, sublinhado do autor.

¹³⁸ Granger *apud* Gil, 1998, p. 104.

Do entendimento da dualidade como categoria filosófica foi possível extrair duas conclusões essenciais: a correlação entre forma e conteúdo, e a co-determinação dos objectos e das operações. A dualidade pode, assim, ser descrita como o modelo originário do processo de significação. “A correlação ao operatório extrai dos fenómenos os elementos invariantes, *pertinentes*”¹³⁹, como que os preparando para a atribuição de um sentido. Não é nunca, portanto, a operação que cria o objecto¹⁴⁰; antes, é o pensamento que, visando uma representação da experiência, determina conjuntamente a operação e o objecto¹⁴¹. O *desdobramento dual* de um momento operatório e de um momento objectal corresponde, importa sublinhar, ao processo pelo qual se dá a apreensão perceptiva da realidade. O princípio de dualidade contribui, no limite, para a legalidade da experiência. A dualidade entre objectos e operações, concretamente, a correlação do plano operatório e do plano objectal em que ela consiste, desempenha um papel “organizador, arquitectónico, transcendental mesmo”¹⁴², no sentido de orientar os procedimentos pelos quais se guia todo o conhecimento de objectos.

O plano operatório e o plano objectal são recíprocos, o mesmo será dizer, no contexto do pensamento formal, é possível permutar as perspectivas que fazem considerar uns elementos como operadores e outros como objectos¹⁴³. E sobre essa reciprocidade assenta a generatividade do pensamento formal. A relatividade da oposição do par operação/objecto, e a sua co-determinação, são, com efeito, o mote da dualidade¹⁴⁴. Será, no entanto, importante referir que contemplando a apropriação da experiência um *desdobramento dual* – a correlação entre o plano operatório e o plano objectal do regime de dualidade –, uma tal tarefa jamais se acha, no que ao âmbito do conhecimento das ciências empíricas diz respeito, completamente conseguida. (O que nos não conduz, como é óbvio, a um questionamento da decidibilidade do conhecimento. Antes pelo contrário. Trata-se apenas de salientar que a validade do conhecimento é progressiva, e que, de uma certa maneira, os processos da sua efectivação sempre reactivam a correlação do operatório e do objectal. Além disso, a inadequação entre a operação e o objecto é precisamente a causa de diferentes pontos de vista¹⁴⁵. E os pares de opostos são essenciais ao pensamento. “A aporética é um facto da razão.”¹⁴⁶)

¹³⁹ Granger, 1994, p. 37.

¹⁴⁰ *Ibid.*, p. 384.

¹⁴¹ *Ibidem.*

¹⁴² *Ibid.*, p. 381.

¹⁴³ *Ibid.*, p. 39.

¹⁴⁴ *Ibid.*, p. 39.

¹⁴⁵ Gil, 1998, p. 107.

¹⁴⁶ Gil, 2005, p. 36.

2.1. Lógica, a perfeita dualidade

A perfeita dualidade consistiria numa “integral “permutação entre um sistema de “objectos” e o sistema das operações que se lhe aplicam”.”¹⁴⁷ No contexto de uma tão perfeita manifestação da dualidade, as propriedades de não-contradição, completude, e decidibilidade, que a permutação do plano objectal e operatório assegurariam, excluía a produção de conteúdos formais¹⁴⁸. Trata-se algo apenas concebível recorrendo a uma situação limite, como o é a da lógica¹⁴⁹. Ela representa, por assim dizer, o *grau zero* da relação forma-conteúdo; da situação de uma perfeita dualidade, resulta que em lógica, e como, Fernando Gil o refere, talvez apenas em lógica¹⁵⁰, o objecto é acedido enquanto “suporte *sem qualidades* do sistema de operações que o determina”¹⁵¹. Em *Formes, opérations, objets*, a problemática é particularmente bem apresentada: numa situação de perfeita dualidade entre operação e objecto, “não resta nada de opaco nesse objecto cujo conhecimento se esgota naquelas que são as operações que o suportam”¹⁵². G.-G. Granger acrescenta ainda, no mesmo tom, “podemos portanto dizer que ele desenha agora mais uma possibilidade de objecto que um objecto”¹⁵³. “[O] *objecto* é o *produto* de uma *operação* sobre o “objecto”.”¹⁵⁴ Assim parece ser o que, efectivamente, sucede uma certa parte da lógica designada cálculo de proposições. Reflectindo sobre esta problemática das investigações de G.-G. Granger relativa à aplicação da dualidade à lógica, e sobre o muito especial estatuto que o objecto aí assume, Fernando Gil escolhe como exemplo ilustrativo as leis da lógica. “as “leis” lógicas ditas justamente de dualidade representam a tradução sem resto “de uma propriedade de um sistema por uma outra propriedade ou por um outro sistema, por meio de uma *inversão de pontos de vista*, que conserva num certo sentido a sua forma”.”¹⁵⁵ Em lógica, experimenta-se uma “*adequação transparente* da operação ao objecto.”¹⁵⁶ Estamos, de facto, na presença de uma situação que não se reproduz noutros domínios do pensamento formal que não o da lógica. A completa adequação entre o operatório e o objectal que a lógica tipifica contribui para o reconhecimento

¹⁴⁷ Granger *apud* Gil, 1998, p. 104.

¹⁴⁸ Granger, 1994, p. 62.

¹⁴⁹ *Ibid.*, p. 61.

¹⁵⁰ Gil, 1998, p. 104.

¹⁵¹ Granger, 1994, p. 61.

¹⁵² *Ibidem.*

¹⁵³ *Ibidem.*

¹⁵⁴ Gil, 1998, p. 106, sublinhados do autor.

¹⁵⁵ *Ibid.*, p. 104.

¹⁵⁶ Granger, 1994, p. 106.

de uma separação entre as práticas científicas e as práticas filosóficas. A análise que prosseguiremos da situação da dualidade em filosofia e no discurso científico permitirá, sem contestar uma tal separação, mostrar que entre elas se estabelece, afinal, uma profunda solidariedade. A discussão da intervenção da evidência em filosofia¹⁵⁷, e na explicação científica a tal nos conduzirá.

2.2. Filosofia, a disjunção entre o objectal e o operatório

Em *Modos da Evidência*, Fernando Gil apoia-se no conceito de dualidade entre objectos e operações para elucidar a natureza do sentimento de inteligibilidade. A análise e a discussão do significado de uma tal decisão constitui um dos objectivos do presente estudo. O par operatório objectal é central para se pensar a inteligibilidade do conhecimento. Diz Fernando Gil: “[a] dualidade encontra-se no cerne do pensamento científico. Ela é *transcendental* no sentido mais estrito: ela é “a categoria fundamental na medida em que é a regra constitutiva de todo o pensamento de objecto”.”¹⁵⁸

Em filosofia, diferentemente do que sucede com o conhecimento propriamente científico, não se trata rigorosamente de descrever e explicar objectos, nem tampouco de objectivar a experiência por via da construção de modelos abstractos dos fenómenos¹⁵⁹. Como Fernando Gil fizera notar, em vez de um objecto ou de uma forma de linguagem, a filosofia visa um acto de significação: “a sua vocação é reconstruir “a totalidade virtual de uma vivência” já significativa”¹⁶⁰. O conhecimento filosófico é “um conhecimento *por conceitos, sem objectos*”¹⁶¹. A filosofia consiste, antes do mais, “na elucidação e organização de sistemas de significações”¹⁶² segundo conceitos, estes, por sua vez, organizados em proposições o menos equívocas possível¹⁶³. A “filosofia não procede a uma objectivação da [realidade]”¹⁶⁴, ela não se encontra nunca em contacto directo com a experiência¹⁶⁵. Mesmo a aplicação do pensamento formal em filosofia não é feita sem a referência

¹⁵⁷ Cf. Gil, 1998, pp. 102-103.

¹⁵⁸ *Ibid.*, p. 104.

¹⁵⁹ Granger, 1994, p. 11.

¹⁶⁰ Gil, 2001, p. 31.

¹⁶¹ Granger, 1994, p. 389, sublinhado do autor.

¹⁶² *Ibid.*, p. 11.

¹⁶³ *Ibid.*, p. 390.

¹⁶⁴ Gil, 1998, p. 105.

¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 108.

a uma certa limitação que a acompanha. Bastará, por exemplo, como aponta G.-G Granger, pensar, no caso da axiomatização. A axiomatização supõe “a possibilidade de redução de um corpo de conhecimento a um número mínimo de proposições, a partir das quais poderemos por assim dizer percorrer o conjunto do sistema.”¹⁶⁶ Ora, dificilmente um sistema filosófico poderá conservar as suas características, uma vez submetido a uma forma axiomática; a redução de um sistema filosófico a um sistema de proposições alteraria profundamente a sua natureza¹⁶⁷. Não se desvaloriza aqui, bem entendido, o papel determinante que a lógica assume na constituição do conhecimento filosófico. A lógica é “indispensável a um desenvolvimento coerente de uma interpretação filosófica de qualquer experiência, seja ela de ordem ética, epistemológica, [ou] estética.”¹⁶⁸ Importa, porém, reter que pensar o papel desempenhado pela lógica na filosofia passará sempre pelo reconhecimento de que se trata de um papel, por assim dizer, local, estratégico¹⁶⁹. Mais fortemente, “[o] sistema filosófico no seu conjunto não é deduzido, razão pela qual não o podemos caracterizar, *no seu conjunto*, do ponto de vista da verdade.”¹⁷⁰ Face à natureza do conhecimento filosófico – admitindo aqui a hipótese que fazemos nossa de que a filosofia constitui uma forma de conhecimento – que papel poderá o pensamento formal desempenhar em filosofia? Como nela intervêm os meta-conceitos de operação e objecto?

Não possuindo objectos – no sentido estrito de objecto científico –, a filosofia possui, no entanto, conteúdos; uma vez ainda, não visando ela construir modelos abstractos a partir dos conteúdos da experiência, convertendo-os em objectos, acede-lhe, apesar de tudo, a capacidade de lhes impor formas¹⁷¹. Um dos resultados mais consistentes que ressalta da análise de G.-G. Granger à natureza conhecimento filosófico (por exemplo, aquela que é desenvolvida em *Pour la connaissance philosophique*¹⁷²) é, precisamente, a intervenção de meta-conceitos como os de forma, operação, e objecto na significação e organização da experiência pelo discurso filosófico. Diz o autor, “a filosofia deverá exprimir a significação da experiência que ela se propõe organizar por meio de conceitos, organiza-dos em proposições que sejam o menos equívocas possível.”¹⁷³ Muito embora, a filosofia não vise a explicação de objectos, como o faz o conhecimento científico, podemos seguramente

¹⁶⁶ Granger, 1994, p. 389.

¹⁶⁷ *Ibid.*, p. 390.

¹⁶⁸ *Ibid.*, p. 390.

¹⁶⁹ Cf. *Ibidem*.

¹⁷⁰ *Ibidem*.

¹⁷¹ Granger, 1994, p. 389.

¹⁷² Cf, por exemplo, Granger, 1988, capítulos 1 e 6.

¹⁷³ Granger, 1994, p. 390.

afirmar que ela é susceptível de uma aplicação do pensamento formal¹⁷⁴. O uso do pensamento formal em filosofia actua no sentido da organização e ordenação das significações, e não dos objectos, permanecendo ela, nesse seu recurso ao pensamento formal, uma forma de conhecimento de natureza conceptual¹⁷⁵.

A confirmação da possibilidade de aplicação do pensamento formal ao discurso filosófico, e a indispensabilidade da lógica na organização desse mesmo conhecimento – ambas possibilidades representando factores que contribuem para a decidibilidade e validade em filosofia –, permite entender, num certo sentido, a filosofia como uma forma de conhecimento *racional*: não dispondo da eficácia, da continuidade, e da cumulatividade do discurso científico, ela não incorre num “uso *transcendente* da razão”¹⁷⁶. Mas esta consideração não impede, naturalmente, a constatação de uma radical diferença no uso do pensamento formal em filosofia e no conhecimento científico; permanecendo como exemplo mais assinalável dessa mesma diferença de usos o facto de a filosofia, contrariamente ao conhecimento científico, não visar a objectivação da experiência, característica a que se soma a não-cumulatividade do seu saber. (Diferentemente do que sucede numa teoria científica, uma teoria filosófica não torna inútil uma teoria anterior¹⁷⁷. Se se quiser avançar a ideia de um progresso filosófico, não poderá nunca ser no sentido de um progresso cumulativo¹⁷⁸.) A filosofia é um conhecimento por conceitos, por contraste a um conhecimento por objectos¹⁷⁹. Dentro desta ordem de ideias, mesmo admitindo que a função do conceito não se resume à representação de objectos, e, justificando-se por essa via a legitimidade do conhecimento científico, uma questão se coloca: poderá a categoria da dualidade aplicar-se ao discurso filosófico? Numa primeira acepção, talvez menos prevenida, julgar-se-ia que no caso do discurso filosófico a dualidade entre um momento objectal e um momento operatório não só não se aplicaria, como seria dispensável. É por isso que convirá, como sugere Fernando Gil, na continuidade da proposta de G.-G. Granger, salientar a versão forte e a versão fraca dessa dualidade. Na versão forte, a dualidade entre o objectal e o operatório determina a objectivação da experiência: a apropriação “da experiência convertendo-a em objectos por e para operações de conhecimento.”¹⁸⁰ Neste caso, como será fácil de concluir, a dualidade revela-se inadequada ao

¹⁷⁴ *Ibid.*, p. 11.

¹⁷⁵ *Ibid.*, p. 390.

¹⁷⁶ Granger, 1988, pp. 11, sublinhado do autor. Cf. também, *Ibid.*, pp. 24, 25.

¹⁷⁷ Tunhas & Abranches, 2012, *passim*.

¹⁷⁸ Granger, 1988, p. 24.

¹⁷⁹ Cf. Gil, 1998, p. 104; Gil, 2001, pp. 28, 31

¹⁸⁰ Gil, 1998, p. 105.

pensamento filosófico. Já na versão fraca, a dualidade cinge-se à co-determinação dos conteúdos, melhor dito, dos conceitos temáticos e dos conceitos operatórios¹⁸¹. Uma versão fraca da dualidade do objectal e do operatório acha-se, seguramente, em filosofia (por exemplo, “construção racional por conceitos”). A dualidade é a condição do simbólico, que é uma característica de todo o pensamento, incluindo o da filosofia¹⁸².

Fernando Gil, na análise que realiza ao comportamento da dualidade no pensamento formal, conclui que “[e]m filosofia há lugar para falar de oposição mais do que dualidade já que a articulação dos objectos com as operações permanece nela fruste. Falta ao discurso filosófico a generatividade dos operadores formais.”¹⁸³ A situação da dualidade no pensamento filosófico é a de uma verdadeira tensão entre o objectal e o operatório¹⁸⁴. Ela é – a tensão entre o objectal e o operatório – típica do conhecimento filosófico, e reflecte decisões quanto aos critérios de inteligibilidade, nomeadamente, entre um estilo objectal e um estilo operatório. Uma certa utilização da evidência filosófica isso mesmo o comprova. Exploremos este ponto. No quadro de uma perfeita compreensão, a apropriação da verdade deixa de ser um ideal da razão e converte-se, por via de uma intuição directa, num dado intuitivo¹⁸⁵. Uma tal compreensão pressupõe uma inteligibilidade máxima, cujo modelo é a evidência. A evidência é o modo originário de doação do verdadeiro (o singular, o existente individual). O seu tema é o exemplar preenchimento de uma intenção (a doação e a posse integral do objecto visa-do), ele corresponde à perfeita conjugação da adequação (dimensão energética) e da apodicticidade (dimensão figural). O excesso epistémico da evidência assenta no fusionamento da adequação e da apodicticidade, o que é uma outra maneira de dizer a tendência para a elisão da dualidade operações/objectos. A evidência filosófica orienta-se no sentido da redução da dualidade do pensamento formal. «[O]nde não há evidência, é-se reconduzido à *disjunção*»¹⁸⁶.

Antes de concluir este tópico de análise, será importante referir que a discussão da situação da dualidade em filosofia reenvia para a reflexão sobre a possibilidade de conhecimento em filosofia¹⁸⁷, uma reflexão que é afim da discussão da natureza

¹⁸¹ *Ibid.*, p. 105.

¹⁸² Cf. *Ibid.*, pp. 104-108.

¹⁸³ Gil, 1998, p. 108.

¹⁸⁴ *Ibidem.*

¹⁸⁵ Sobre a noção de compreensão em Fernando Gil, cf. Tunhas, P., “La bonne interprétation”, no prelo.

¹⁸⁶ Gil, 1998, p. 121, sublinhado do autor.

¹⁸⁷ Granger, 1988, capítulo 6.

do conceito filosófico¹⁸⁸. Muito embora não caiba aqui levar a cabo um tal reflexão, convirá, porém, referir, que se trata de uma discussão que um estudo sobre o conceito de inteligibilidade deverá poder privilegiar.

2.3. Explicação científica, a correlação do operatório e do objectal

A construção de modelos abstractos de fenómenos, e a conversão destes em objectos é, com efeito, um dos traços mais reconhecíveis do pensamento científico. A forma é, segundo Aristóteles, “a determinação de um conteúdo, ou matéria, enquanto ausência de determinação efectiva de conteúdos possíveis.”¹⁸⁹ E a actualização de tais conteúdos pela forma concretiza-se como operação¹⁹⁰. Nas aplicações do conceito de forma ao conhecimento científico, o pólo objectal é especialmente posto em relevo; as formas são aí necessariamente *formas de objectos*¹⁹¹. O meta-conceito objecto é constitutivo de todo o pensamento científico, independentemente do seu domínio fenomenal de referência¹⁹². G.-G. Granger vai mais longe na sua análise e chega mesmo a afirmar que uma ciência apenas se constitui plenamente quando ela “determina, [no sentido atrás apontado], um objecto, simultaneamente manipulável por meio de operações formais num espaço de representação, e mais ou menos directamente vinculado aos fenómenos por um sistema de operações materiais.”¹⁹³ Algo indispensável à constituição do plano da ciência, isto é, à representação dos fenómenos por estruturas abstractas. Toda a abordagem científica se deixa caracterizar pela noção de objecto: ele é “uma construção abstracta, um modelo dos fenómenos”¹⁹⁴. Isso mesmo o sublinha a noção kantiana de objecto, a qual representara para Kant uma espécie de “pedra-de-toque para a possibilidade de uma referência ao sensível, ou pelo menos às suas formas *a priori*.”¹⁹⁵ Mas, como refere G.-G. Granger, se se pensar no estatuto dos objectos científicos na concepção pós-kantiana de ciência, tal condição não se revela essencial¹⁹⁶. A significação mais geral e mais profunda de objecto é dada por um traço meta-

¹⁸⁸ Granger, 1988, p. 9 e sgts.; Granger, 1994, p. 389.

¹⁸⁹ Cf. Granger, 1994, p. 383.

¹⁹⁰ *Ibidem*.

¹⁹¹ *Ibidem*.

¹⁹² *Ibidem*.

¹⁹³ Granger, 1994, p. 384.

¹⁹⁴ *Ibid.*, p. 386.

¹⁹⁵ *Ibid.*, p. 384.

¹⁹⁶ *Ibidem*.

-conceptual aqui já sublinhado em análises anteriores, a saber: uma correlação mais ou menos perfeita entre o objecto e um sistema de operações¹⁹⁷. Trata-se de um traço meta-conceptual que dá a ver um facto epistemológico essencial: a co-determinação das operações e dos objectos¹⁹⁸. Assim pode ser descrita a situação da dualidade no discurso científico. E esta particular situação do par operatório/objectal determina a natureza do sentimento de inteligibilidade da explicação científica, eis a nossa hipótese.

Uma concordância com os factos, com um estado de coisas previsto, está na base do ideal da explicação científica. Nas palavras de Fernando Gil, “a concordância com os factos desdobra-se num *sentimento intelectual* cuja abordagem é possível pelo conceito de preenchimento de uma expectativa, em associação com um ideal”¹⁹⁹. Tal sentimento intelectual corresponde a uma *satisfação do espírito*, que Fernando Gil designa por sentimento de inteligibilidade. “[Ele] articula-se sobre um estado de coisas “fixado”²⁰⁰. O sentimento de inteligibilidade é um sentimento intelectual, um afecto da razão²⁰¹.

O sentimento de inteligibilidade é, simultaneamente, um elemento da compreensão e um componente da explicação²⁰². Ele refere-se à apropriação do conhecimento pelo sujeito, isto é, à compreensão. O sentimento de inteligibilidade é o termo do processo de conhecimento, ele designa um sentimento de perfeição – “o prazer da inteligência”²⁰³. A perfeita reprodução de cada uma das operações do conhecimento faz-se acompanhar por um sentimento de prazer, cujo fundamento é a concordância da intuição com o objecto por ela visado. Efeito da clareza das construções, (o mesmo será dizer, das operações), ele é o correlato da “felicidade de conhecer”²⁰⁴.

O sentimento de inteligibilidade designa a posse subjectiva da explicação. A transparência da explicação é a medida do contentamento, ela é, por assim dizer, a pedra-de-toque da inteligibilidade do conhecimento²⁰⁵. São sinal da compreensão o reconhecimento e a apropriação subjectiva de um conteúdo cognitivo; a perfeita compreensão deve, por isso, traduzir-se num contentamento, ela deve culminar num sentimento de inteligibilidade. Será importante fazer notar que em *Provas* a noção

¹⁹⁷ *Ibidem*.

¹⁹⁸ Granger

¹⁹⁹ Gil, 1998, p. 121.

²⁰⁰ *Ibidem*.

²⁰¹ *Ibid.*, p. 101.

²⁰² Cf. Tunhas, P., “La bonne interprétation”, no prelo; cf. Gil, 1998, pp. 101, 429.

²⁰³ Gil, 1996., §154.

²⁰⁴ Gil, 2003, p. 86.

²⁰⁵ Cf. Gil, 1986, p. 29.

de inteligibilidade reenviava já para a temática da “satisfação”, sendo aí a “teoria das constatações” de Moritz Schlick a principal referência²⁰⁶. A mesma doutrina foi posteriormente recuperada por Fernando Gil nas investigações do *Tratado da Evidência*²⁰⁷, como assim em *Modos da Evidência*²⁰⁸.

O sentimento de inteligibilidade designa a posse subjectiva da explicação, a compreensão da explicação²⁰⁹. A satisfação do espírito - um sentimento de perfeição, acabamento, plenitude – elucida a dimensão psicológica que naturalmente acompanha as práticas cognitivas do sujeito, e que, de resto, “se prende com o fundamento de todo o conhecimento”²¹⁰. Mas a justificação da satisfação não é psicológica. O sentimento de inteligibilidade reporta-se como que a um “efeito global”, muito exactamente, a satisfação que ele expressa resulta da concordância dos índices próprios ao conceito de inteligibilidade: “objectividade”, “causalidade”, “coerência”, “continuidade”, “simplicidade”, “operatividade”, “ajustamento”²¹¹. Ele participa do “teórico” (o preenchimento de uma expectativa), do “sensível” (a verificação de uma previsão), e da “convicção” (a “aceitação interna explícita de uma fundação cognitiva”²¹²)²¹³.

O preenchimento de uma expectativa, na origem da satisfação do espírito, é bem o “sentimento de uma apropriação na clareza da explicação.”²¹⁴ O preenchimento de uma expectativa não é um mero “possível lógico”, ele pertence, observa Fernando Gil, à “trama do mundo”²¹⁵, a ele subjaz um acordo entre o pensamento e a realidade que é a condição de possibilidade da estabilidade e da experiência, e da unidade da consciência empírica. O facto da descrição é produzido pela expectativa, a expectativa antecipa e gera, por assim dizer, o perfeito ajustamento ao facto. A expectativa é performativa. Ela “não é preenchida por um acontecimento que [está] como que por detrás da porta, prestes a entrar”.²¹⁶ Mais. “[A] expectativa convoca um *estado de coisas* que a preencherá”²¹⁷, ela esteia-se na certeza de uma crença num estado de coisas anterior a todo acto de predicação. A expectativa engasta-se em “intuições internas”.

²⁰⁶ Cf. *Ibid.*, pp. 29-30, 50.

²⁰⁷ Cf., por exemplo, Gil, 1996, §§ 155-158, §164.

²⁰⁸ Cf. Gil, 1998, pp. 121-125.

²⁰⁹ Gil, 1986, p. 29.

²¹⁰ Moritz Schlick, *apud* Gil, 1996, §155.

²¹¹ Gil, 1986, p. 29.

²¹² Gil, 2003, p. 85.

²¹³ Cf. Gil, 1996, § 155.

²¹⁴ Gil, 1998, p. 123.

²¹⁵ Cf. Gil, 1998, p. 76.

²¹⁶ *Ibidem*.

²¹⁷ Gil, 1998, p. 75, sublinhado nosso.

A inteligibilidade – permitimo-nos insistir neste ponto – designa o sentido da explicação, a compreensão da explicação²¹⁸. A natureza do sentimento de inteligibilidade (um afecto intelectual) pressupõe uma concordância com os factos, isto é, a confirmação empírica de um “estado de coisas” previsto por uma expectativa, tal apontando para uma natural adequação do pensamento aos seus objectos²¹⁹ (condição de possibilidade da descrição). No preenchimento de uma expectativa, em associação com um ideal²²⁰, um estado de coisas é fixado (determinado) pelo sujeito.

A situação da dualidade no conhecimento científico – uma correlação entre um sistema de operações e um sistema de objectos – permite-nos melhor compreender a natureza do sentimento de inteligibilidade. O sentimento de inteligibilidade que a explicação científica deverá produzir é o resultado da reprodução de um conjunto de operações pelo espírito executadas na determinação de um objecto. Ele representa o perfeito preenchimento de uma expectativa, cujo efeito é o de uma satisfação do espírito. Tal preenchimento é unívoco, e consiste numa relação definida intra-linguisticamente. E, neste preciso aspecto do problema, Fernando Gil mostra como o par operatório/objectal intervém de maneira fundamental na explicação científica, determinando a natureza do sentimento de inteligibilidade. Diz Fernando Gil: “[p]elo preenchimento de uma operação de conhecimento, um acto aparece como ligado àquilo que ele visa. O preenchimento situa-se na junção do operatório e do objectal, a operação culmina no estado de coisas que ela permite apreender e trazer à luz.”²²¹ O preenchimento de uma expectativa faz-se segundo um princípio de dualidade que é próprio à natureza do conhecimento científico: uma recíproca determinação entre um sistema de objectos e um sistema de operações intelectuais que lhe corresponde subjaz à inteligibilidade da explicação, dando, assim, conta da produção simbólica que caracteriza a prática científica²²². De novo, é sempre por um *desdobramento dual* de um momento objectal e de um momento operatório que um fragmento de experiência adquire o estatuto de significante.²²³

O sentimento de inteligibilidade resulta “de uma apropriação na clareza da explicação”²²⁴. Na sua origem está a fixação de um conteúdo de conhecimento pelo sujeito. O ideal do preenchimento que se lhe está associado é a determinação única. A determinação de um facto – a fixação de um estado de coisas – exclui

²¹⁸ Gil, 1986, p. 29.

²¹⁹ Gil, 1998, p. 121.

²²⁰ Cf. Gil, 1996, §165-166; Gil, 1998, pp. 121-122; cf. Tunhas, 1998, pp. 349-350.

²²¹ Gil, 1998, p. 122.

²²² Granger, 1994, p. 70.

²²³ Granger *apud*. Gil, 1998, p. 104.

²²⁴ Gil, 1998, p. 123.

o vago. Tomemos como exemplo uma constatação empírica. Numa constatação empírica um estado de coisas previsto por uma hipótese é verificado pelo sujeito, tal resultando num contentamento intelectual. A expectativa de uma previsão de um estado de coisas formulado por uma hipótese é preenchida pela determinação positiva de um objecto²²⁵. O sentimento de inteligibilidade é o correlato da posição de um objecto por um sistema de operações por ele solicitadas. “[D]izer que um objecto é determinado de maneira completa e unívoca equivale a *colocar a sua existência*.”²²⁶ O ideal da explicação consiste, finalmente, numa perfeita conclusão das operações de conhecimento (determinação), resultando na posição do objecto (preenchimento). A determinação única opera uma passagem da determinação “epistemológica” ao preenchimento “ontológico”, uma inteligibilidade máxima cujo modelo é a evidência.

3. CONCLUSÃO

Fernando Gil, apoiado no conceito de dualidade elaborado por Gilles-Gaston Granger, e recorrendo ao par expectativa/preenchimento, mostra-nos que “[a] “evidência” filosófica participa intrinsecamente da “explicação” científica, a todos os seus níveis: não num momento terminal (ou inicial, fundador), mas ao longo de todo o seu processo.”²²⁷ Esse é precisamente o sentido da tematização, por Fernando Gil desenvolvida, da inteligibilidade da explicação científica que pretendemos aqui analisar.

A análise à estrutura da compreensão, e a determinação da natureza do sentimento de inteligibilidade, a partir da noção de dualidade, concretamente, do par operatório/objectal, fundamentam a nossa hipótese: o conceito giliano de inteligibilidade assenta sobre a natureza epistémica do conhecimento. A inteligibilidade funda-se na actividade da mente, e reporta-se a uma apropriação intuitiva do saber. Por aí se estabelece a pertinência cognitiva de um tal conceito. A inteligibilidade e a compreensão dão-se no sujeito. A compreensão acentua as determinações subjectivas do conhecimento. Reconhecer, como o faz Fernando Gil, que a problemática da inteligibilidade reenvia para a compreensão (o que é uma outra maneira de associar a questão da inteligibilidade à temática da evidência²²⁸), implica conceber

²²⁵ *Ibidem*.

²²⁶ *Ibid.*, p. 125.

²²⁷ *Ibid.*, p. 101.

²²⁸ *Ibid.*, p. 101.

o conhecimento como um produto do sujeito, das suas construções (operações). O conceito giliano de inteligibilidade supõe a actividade do sujeito.

Tudo isto nos conduz ao reconhecimento de que a “fundação do saber e a sua compreensão obtêm-se conjuntamente.”²²⁹ A explicação destina-se sempre a um sujeito. A “inteligibilidade funda-se na subjectividade, a subjectividade é activa, e a actividade compreende-se a si mesma intuitivamente.”²³⁰ Na sustentação da inteligibilidade como um afecto intelectual trata-se de perceber que o conhecimento assenta sobre as estruturas do espírito²³¹. O sentimento de inteligibilidade designa a clareza das construções do sujeito, o encadeamento das operações e dos passos de investigação que o sujeito é capaz de em si reproduzir, assim convertendo o conhecimento em experiência. “Toda a prática é antes do mais uma efectuação.”²³² Com Descartes, Fernando Gil afirma que “no fim de uma demonstração é preciso que a mente refaça, muito rapidamente, todas as etapas numa espécie de intuição da sua totalidade.”²³³ O sentimento de inteligibilidade decorre da perfeita conclusão da compreensão, da sua completude: ele designa a alegria de conhecer. A inteligibilidade é o efeito da clareza das construções. A actividade do espírito é o suporte de tais construções.

BIBLIOGRAFIA

DESCARTES, René (1987), *Discurso do Método* (1637), trad. João Gama, introdução e notas E. Gilson, Lisboa, Edições 70.

GIL, Fernando (1986), *Provas*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda.

GIL, Fernando (1996), *Traité de l'évidence* (1993), trad. Maria Bragança, *Tratado da Evidência*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda.

GIL, Fernando (1998), *Modos da Evidência*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda.

GIL, Fernando (1999), «A ciência tal qual se faz e o problema da objectividade», in Fernando Gil (ed.), *A ciência tal qual se faz*, trad. Paulo Tunhas, Lisboa, Edições João Sá

²²⁹ Gil, 2003, p. 218.

²³⁰ *Ibid.*, p. 214.

²³¹ *Ibid.*, p. 218.

²³² Gil, 2005, p. 29.

²³³ *Ibidem.*

da Costa, pp. 9-29.

GIL, Fernando (2001), *Mediações*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda.

GIL, Fernando (2003), *La Conviction* (2000), trad. Adelino Cardoso e Marta Lança, *A Convicção*. Porto, Campo das Letras.

GIL, Fernando (2005), *Acentos*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda.

GRANGER, Gilles-Gaston (1988), *Pour la connaissance philosophique*, Paris, Éditions Odile Jacob.

GRANGER, Gilles-Gaston (1994), *Formes, Opérations, Objets*, Paris, Vrin.

TUNHAS, Paulo (1998), «Tomar a evidência a sério», in Fernando Gil, *Modos da Evidência*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda, pp. 341-353.

TUNHAS, Paulo (2007), *O essencial sobre Fernando Gil*, Lisboa, Imprensa Nacional / Casa da Moeda.

TUNHAS, Paulo (2011), «O sujeito no conhecimento. Sobre Fernando Gil», *Phainomenon*, 22/23, pp. 275-302.

TUNHAS, Paulo (2017), «Da afinidade à acção», *Con-Textos Kantianos. International Journal of Philosophy*, 6, pp. 237-255.

TUNHAS, Paulo, «La bonne interprétation», no prelo.

TUNHAS, Paulo & ABRANCHES, Alexandra (2012), *As questões que se repetem*, Lisboa, Publicações D. Quixote.

MEDO, MORTE E MÚSICA

por

João-Heitor Rigaud¹

Dedico este artigo ao Robert Glassburner, um Amigo e um Músico a quem o Porto muito deve, agradecendo o apoio que, com erudição e arte literária, me tem prestado ao longo de anos e o conhecimento que me tem transmitido dos segredos da língua inglesa

Resumo: A morte é inerente à condição vivente do ser vivo. Porém, o desconhecido que a morte representa e a noção de fim, por um lado, e, por outro, a natural tendência para a preservação da Vida como natural contributo para a preservação da Espécie, implicam o medo como mecanismo de defesa contra situações potencialmente produtoras de aniquilamento. O medo, quando não bloqueia a acção, é uma salutar referência que estimula a pesquisa de estratégias que visam a busca de soluções conducentes à resolução de problemas potencialmente destrutivos da existência individual e, conseqüentemente, do contributo pessoal para o futuro do grupo. Neste contexto, se o recurso à Arte tem papel relevante, o som musical destaca-se pela capacidade de comunicação à distância e a música, transfigurando o medo em alegria e socialização, permanece, como especialidade artística que é, para além da esperança de vida biologicamente associada ao ser vivente, assume a função táctica de elemento coadjutor da produção de energia criativa. O paradigma alpino é, neste aspecto, fundamental e permite entender aspectos essenciais da natureza humana. Do medo à alegria e da morte à vida, percursos, significados, ambiguidades e riquezas que a Existência contém e fazem do ser vivo um Ser vivo e promotor de Vida, a qual não existe sem qualidade.

Palavras-chave: Medo; morte; música; Alpes.

Abstract: Death is an inherent part of the living condition. Therefore, both the unknown that death represents, coupled with the notion of an end, reinforce the natural tendency for the preservation of life as a contribution to the preservation of the species. This implies that fear is a defence mechanism against potential situations of annihilation. Fear, when it does not block action, is an excellent stimulus for the investigation of strategies that aim to resolve potentially destructive problems of individual existence and consequently the personal contribution to the group. In this context, if the recourse to art would have a relevant role, musical sound stands out for its capacity for communication at a distance, transforming fear into joy and isolation into socialisation. Music, being the artistic specialty that is, goes beyond the individual hope of life biologically associated with each living being, and assumes a tactical function as an indispensable element for the production of creative energy. The Alpine para-

¹ Músico e historiador.

digm is in this aspect fundamental and allows the understanding of the essential aspects of human nature. From fear to joy and from death to life, the pathways, meanings, ambiguities and riches that are contained in existence are qualities that make a living being not simply exist, but to be intensely alive, embracing the totality of the experience of life itself.

Vida, a qual não existe sem qualidade.

Key-words: Fear; death; music; Alps.

A música é uma elaboração humana resultante do encadeamento de acontecimentos acústicos musicais em meio organizado. Assim, a existência da música deve-se à existência do Homem, responsável único pela criação das condições propícias à sua génese.

Mas se a música não brota espontaneamente, o que é que leva o Homem a provocar o seu surgimento? De que necessidade profunda advém a vontade humana de fazer com que ela faça parte da vida? Qual foi a sua origem remota?

O Homem observa o meio em que vive, analisa-o, estuda-o e procura, com inteligência e imaginação, criar processos que lhe permitam obter tudo aquilo que a Natureza lhe apresenta com as características próprias ao favorecimento da eficácia da acção humana em benefício da qualidade da sua existência. Assim foi com o fogo, com a agricultura, com a roda, com a pintura, com a música e com tantas outras situações que, existindo, o Homem chamou a si realizando-as.

A música existe embrionariamente nas modulações da vocalidade e por isso o canto precedeu as manifestações instrumentais que, por seu lado, resultaram dele. O Homem ouviu as inflexões vocais, que em algumas aves são especialmente ricas, e tendo desenvolvido a capacidade de falar, apercebeu-se de que também podia comunicar através do canto, quer para obter sincronia, quer para se fazer ouvir a maiores distâncias.

O canto passou, então, de comunicação a companhia, combatendo a solidão, a tristeza e o medo, e promovendo o contacto interpessoal, a alegria e o bem-estar.

Quanto ao relacionamento com o meio, a planície e a montanha revelaram-se condicionantes de peso porque enquanto na planície o som se perde por falta de elementos reflectores, obrigando ao agrupamento dos indivíduos e favorecendo o canto coral, na montanha a reflexão sonora leva a que as pessoas comuniquem à distância, embora não abduquem de cultivar a proximidade física.

Em Portugal, ao cantar agudo e a solo projectado a grandes distâncias, e por vezes ao desafio, praticado nas encostas das montanhas do Norte opõe-se o canto em grupo praticado nas planícies do Sul.

No entanto, a prática musical alpina constitui o exemplo mais expressivo do que é possível fazer com a música, visto que, se no passado o panorama musical alpino não diferia do que se passava em outras regiões montanhosas, hoje em dia manifesta-se com inusitado vigor resultante da renovação que ocorreu no último quartel do século XX, após ter sido dada como extinta na primeira metade do século anterior. Tendo-se perdido a tradição oral, os vestígios que permaneceram têm permitido dar corpo a um renascimento que tem aliado a prudência e o sentido do autêntico a uma espontaneidade fecunda e vigorosa.

Neste caso, falar de prática musical popular *stricto sensu* é incorrecto devido quer ao envolvimento de grande número de músicos profissionais, nomeadamente compositores, que, recorrendo a meios técnicos eruditos, estão em plena fase de criação de património folclórico, quer à elevada literacia musical da população.

Na vasta região alpina, há duas situações, o *Jodel* e a trompa, que importa analisar pela informação que acarretam quanto ao assunto em apreço, isto é, como foi referido, a solidão, a tristeza e o medo, por um lado, e, por outro, a comunicação, a alegria e o bem-estar.

Em contraste com a dureza do clima, a alegria é uma das características mais importantes do Alpino e é transversal a todo este vasto território que se estende por oito países habitados por populações com diferentes origens étnicas, o que permite entender a reacção de um turista que, ao regressar da primeira viagem à Baviera, tenha manifestado perplexidade perante as características psicológicas dos Bávaros alpinos que, ao contrário do que o conhecimento comum levaria a supor, lhe tinham parecido mais próximos «dos Italianos do que dos Alemães».

O *Jodel* é uma técnica de canto típica dos Alpes que, em finais do século XIX, ficou conhecida, fora da sua área territorial de origem, por canto tirolês devido ao título de canções como *Les Canards Tyroliens* e *Le Petit Pâtre du Tyrol*, apresentadas em Paris com enorme sucesso por Léonce Bergeret e Louise Rollini que deliciaram auditórios com as suas acrobacias vocais². A designação de canto tirolês é, porém, redutora porque confina a uma parcela geográfica algo que é comum a um território oito vezes maior.

Esta técnica vocal consiste na alternância rápida entre a voz de peito e a voz de cabeça, o que tem como consequência impossibilitar a articulação de palavras. Como aumenta o alcance natural da voz projectada pelo canto, é eficaz como meio de comunicação à distância com recurso a códigos pré-estabelecidos e, por isso, pode servir para lançar um pedido de socorro durante uma tempestade ou para

² http://www.dutempsdeserisesauxfeuillesmortes.net/textes_divers/chansons_tyroliennes/chansons_tyroliennes.htm.

comunicar com Deus em momentos difíceis, sendo típica a ajuda das mãos em concha para favorecer a projecção. Em 1932, o nadador olímpico austro-húngaro János Weißmüller, mais conhecido por Johnny Weissmuller, quando lhe foi pedido que interpretasse o papel de Tarzan no cinema, utilizou o *Jodel* como meio de comunicação, criando deste modo o célebre grito do Tarzan que é bem mais do que um simples grito.

O *Jodel*, integrado numa canção com a respectiva letra, contribui para a alegria de reuniões festivas tão ao gosto dos naturais dos Alpes³, tendo atraído naturais de regiões não alpinas, até do Extremo Oriente, para a sua exótica prática⁴.

A trompa alpina é tipicamente suíça e sendo eficaz nas situações anteriores⁵, dadas as características tímbricas e a possibilidade de se fazer ouvir a cerca de dez quilómetro de distância em região montanhosa, serve para tocar em conjunto⁶ e como meio de comunicação entre os pastores e o gado bovino, cuja sensibilidade ao seu toque é manifesta⁷ e o efeito calmante evidente em situações de tempestade e durante a ordenha das vacas, um animal que, nos Alpes, tem uma relação de proximidade com o Homem que faz pensar na dos animais de companhia como o cão e o gato.

Para a construção deste instrumento, é utilizado um tronco inteiro de abeto suíço e o verniz empregue no acabamento torna-o resistente às intempéries que é obrigado a suportar devido à utilização, essencialmente, em exterior. Incorporada em orquestras de baile⁸, a trompa alpina revela uma capacidade melódica surpreendente e, devido à nobreza do timbre e riqueza expressiva⁹, adquiriu papel de relevo na música litúrgica.

O medo, quando não bloqueia a acção, é um sentimento que tem um papel da maior importância na previsão do risco, estimulando a análise e a crítica das situações de modo a serem elaboradas as estratégias mais eficazes para superar os obstáculos que se apresentam no percurso conducente à realização do objectivo a atingir.

Pensar e preservar a existência são, portanto, duas situações em que a presença do medo se revela indutora de acção criativa e a necessidade de prevenir os bloqueios resultantes da tendência para a passividade sentida como instrumento

³ <https://www.youtube.com/watch?v=vQhqikWnQCU>. <https://www.youtube.com/watch?v=sFFm0ibxglk>.

⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=y3oNfYCh5Vg>.

⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=ffCW-iyS3HE>.

⁶ https://www.youtube.com/watch?v=QLC_UfjrI90.

⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=dZht-vRtKys>.

⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=ZibATZHZE44>.

⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=-mYH1ievEyI>.

capaz de suster ou adiar o perigo, constitui por si só um estímulo que induz a substituição da inacção pela acção.

No entanto, se por um lado este conjunto de estratégias visa o modo de lidar com o medo perante situações transitórias em que o indivíduo tem ao seu alcance a possibilidade de preservar a existência e de a tornar aprazível, tendo consciência de que depende de si viver com qualidade e estando esta directamente relacionada com a felicidade e a alegria do meio social que, para existir e ser atuante, depende do grau de proximidade cultivado pelos seus membros entre si, a relação com a morte, que é inevitável, definitiva, e encerra aspectos tão inquietantes como o fim e o desconhecido, ao suscitar temor e ansiedade dá origem a estratégias de defesa diferentes das adoptadas nos outros casos.

Por razões complexas que se modificam ao longo da vida, cada um tem o seu modo de sentir e lidar com a morte, e considerando que o Homem e a Obra existem enquanto forem recordados, entre os músicos há duas formas opostas de encarar a morte que têm tido consequências na criação musical: enquanto para uns ela significa aniquilamento e a vida não é senão uma mais ou menos longa descida até ao momento final, para outros é sentida como o momento final do cumprimento activo de um papel que se manterá atuante enquanto as gerações vindouras entenderem oportuno recorrer às suas potencialidades geradoras de ensinamento e progresso.

No primeiro caso o paradigma, ainda que só na aparência, encontra-se em Richard Wagner¹⁰, músico e escritor de grande relevo, que *post-mortem* foi pretexto para o surgimento de mitos que o teriam arrepiado se deles tivesse tido conhecimento.

Não cabendo no âmbito aqui tratado aprofundar a totalidade destes aspectos é, porém, necessário enunciá-los a bem da contextualização.

Wagner está sepultado na Baviera, no jardim da sua casa de Bayreuth, em frente à janela da sala de estar. Para qualquer indivíduo com a sua vasta e valiosa obra é natural que a presunção da imortalidade da memória se tivesse tornado um pensamento de algum modo recorrente. Porém, por duas vias diferentes, os seus pensamentos e acção foram sujeitos a exegeses de tal modo fantasiosas que, saindo do campo da Exegética, se transformaram em ficção tendo como objectivo servir Hans von Wolzogen¹¹, director da revista *Bayreuther Blätter (Folhas de Bayreuth)*, que de facto era propriedade de Wagner, e Winifred Williams¹², nora do músico.

¹⁰ Wilhelm Richard Wagner (1813-1883), músico e escritor alemão.

¹¹ Hans Paul von Wolzogen (1848-1938), escritor alemão.

¹² Winifred Marjorie Williams (1897-1980), também conhecida como Winifred Klindworth.

A acção de von Wolzogen começou imediatamente após a morte de Wagner, em 1883, ao tornar-se o mentor do *Wahnfried-Zirkel* (*Círculo de Wahnfried*), que se reunia regularmente em casa da viúva, a Villa Wahnfried, para recordar o defunto e onde, orientando as sessões, von Wolzogen procurava conduzir o diálogo por caminhos místicos de que resultou a publicação de vários livros.

Winifred Williams, órfã de Pai e Mãe desde os dois anos de idade, foi adoptada em 1907 pelo músico, e velho amigo de Wagner, Karl Klindworth¹³ e sua mulher, de quem era prima pelo lado materno, e levada para a Alemanha. Em 1915, Winifred casou com o filho de Wagner e em 1923 fez amizade com Adolf Hitler¹⁴, de quem se tornou inseparável, tendo sido nomeada sua intérprete oficial em 1930.

Vem a propósito recordar um caso de abuso semelhante ao ocorrido com Wagner e que sucedeu com Friedrich Nietzsche¹⁵, pelo paralelismo que existe entre a realidade dos autores e a utilização abusiva da obra.

No caso de Nietzsche, tendo ele publicado alguns livros em vida e adoecido em 1889, com perda total das faculdades mentais, a sua irmã Elisabeth¹⁶ não só fundou, em Naumburg, em 1894, o *Nietzsche-Archiv*, posteriormente mudado para Weimar, como começou a publicar escritos exegéticos e biográficos de sua autoria sobre o irmão e a promover a publicação da obra, carinhosamente organizada e corrigida por ela própria que se deu ao cuidado de acrescentar documentos que, embora indicados como originais, veio a comprovar-se terem sido forjados para atestar contextos favoráveis à coincidência de pensamento entre os dois irmãos.

Perfilhando pontos de vista diametralmente opostos aos do irmão, falecido em 1900, Elisabeth contribuiu com eficácia para as complexas dificuldades que o estudo da obra de Nietzsche apresenta e tendo sido, tal como Winifred Wagner, próxima de Hitler, este participou, em 1935, no seu cortejo fúnebre.

Nietzsche foi um músico celebrizado como filósofo devido a circunstâncias às quais foi alheio. Em 1868, vivendo ambos na Suíça, tornou-se amigo de Richard Wagner com quem tinha afinidades musicais, filosóficas e políticas, defendendo ambos uma abordagem da música com origem em Berlioz¹⁷, uma visão filosófico-política com base no niilismo e a luta contra o anti-semitismo. Este relacionamento, contudo, nem sempre foi pacífico, de tal modo que, em 1888, seu último ano de actividade e já depois da morte de Wagner, Nietzsche escreveu uma série de livros

¹³ Karl Klindworth (1830-1916), músico alemão.

¹⁴ Adolf Hitler (1889-1945), político austríaco, apátrida de 1925 a 1932 e finalmente alemão.

¹⁵ Friedrich Wilhelm Nietzsche (1844-1900), filósofo, filólogo, crítico, escritor, músico e professor universitário alemão.

¹⁶ Therese Elisabeth Alexandra Förster-Nietzsche (1846-1935), escritora alemã.

¹⁷ Louis-Hector Berlioz (1803-1869), músico, escritor e crítico francês.

em que a decepção wagneriana está presente: *Der Fall Wagner, ein Musikanten-Problem (O Caso Wagner, um Problema de Músicos)*, *Götzen-Dämmerung, oder Wie man mit dem Hammer Philosophiert (Crepúsculo dos Ídolos, ou Como se Filósofa com o Martelo)*, *Der Antichrist, Fluch auf das Christentum (O Anticristo, Maldição sobre o Cristianismo)* e *Nietzsche contra Wagner, Aktenstücke eines Psychologen (Nietzsche contra Wagner, Registos de um Psicólogo)* a sua última obra.

Voltando a Wagner.

Em 1848, Wagner, Bakunine, Röckel e Semper¹⁸ fundaram, em Dresden, um partido anarquista chamado *Vaterlandsverein (União pela Pátria)* e, tendo participado, em 1849, na *Revolta de Maio*, e Wagner sido autor de duas publicações intituladas *Die Revolution (A Revolução)* e *Die Kunst und die Revolution*¹⁹ (*A Arte e a Revolução*), viu-se obrigado, para não ser preso (como foram os três colegas), a procurar refúgio longe da Alemanha, indo para Paris onde conheceu Berlioz, de quem viria a tornar-se chefe de orquestra assistente e discípulo, e cuja obra, através de judiciosas citações musicais, está presente em momentos-chave da obra wagneriana. Importa referir que a leitura da obra literária dos dois músicos deixa a ideia de que Berlioz terá sido a única pessoa que Wagner verdadeiramente respeitou, de tal modo que o entendimento da sua própria obra não é viável sem o conhecimento profundo da do músico francês, ainda que haja, sobretudo fora do universo alemão, quem pretenda negar esta realidade e, procurando ver fortuita inspiração onde há inteligência, talento e sentido dramático, aceite a superficialidade onde há profundidade de sentido, preferindo, em nome de uma visão messiânica do artista, a pobreza cénica do momento à riqueza da abordagem. O significado do contexto original da citação é, em Wagner, um contributo estruturante.

A morte vista como aniquilamento inexorável da existência é o assunto fundamental da mais extensa das óperas wagnerianas, *Der Ring des Nibelungen (O Anel do Nibelungo)*, cerca de dezasseis horas de música e acção cénica durante as quais se assiste à morte dos deuses e ao aniquilamento do seu reino, o Walhalla, que, decrépito, acabou consumido pelo fogo purificador.

Dividida em quatro grandes secções, a última das quais intitulada *Götterdämmerung (Crepúsculo dos Deuses)*, esta obra, concluída em 1874 e cujo texto literário é da autoria do próprio músico, exprime uma visão catastrofista da Vida que leva a encarar com pessimismo o futuro da Nação alemã, sentido como tendo entrado num percurso de declínio cuja irreversibilidade anularia qualquer eventual

¹⁸ Михаил Александрович Бакунин /Mikhail Alexandrovič Bakunin/ (1814-1876), filósofo russo; Karl August Röckel (1814-1876), músico alemão; Gottfried Semper (1803-1879), arquitecto, crítico e professor universitário alemão.

¹⁹ WAGNER, Richard, *Die Kunst und die Revolution*, Leipzig, Otto Wigand, 1849.

esforço construtivo capaz de inverter a tendência.

Porém, nos últimos minutos da peça, perante o desolador espectáculo de ruína, Wagner, através da reminiscência musical de um episódio feliz, recorreu, como tantas outras vezes fez, a um processo técnico de citação musical que torna ambígua, ou dupla, a moral da história, deixando, por um lado, a ideia de que a ruína do Walhalla significa o aniquilamento do Amor visto como última esperança para a existência de Vida. E, por outro lado, enquanto persistir a memória do Amor, existe a possibilidade de o aniquilamento, neste caso, do Walhalla não significar a ruína do sentir e, tal como no caso da fénix da mitologia grega, as cinzas poderem dar lugar à esperança e à redenção, sendo esta uma ideia muito cara a Wagner que será a temática subjacente à ópera seguinte, *Parsifal*, a última da sua longa carreira, onde, tendo regressado ao cristianismo, abordou a Eternidade vendo na esperança e na pureza de sentimentos não só o futuro do Homem mas também a imortalidade da sua existência.

Nietzsche, perplexo e extremamente decepcionado com tal desvio, procurou durante anos entender as razões que poderiam ter levado o pensamento de Wagner a este desfecho e dedicou o ano de 1888 a reunir por escrito as suas reflexões sobre o assunto, sendo significativo que tenha intitulado uma das suas últimas obras *Götzen-Dämmerung*, o que parafraseia o título wagneriano *Götterdämmerung* e deixa claro que, para o filósofo, o ídolo entrara, ele próprio, em situação crepuscular, pressagiando a extinção que exprimem os dois livros seguintes: *Der Antichrist* e *Nietzsche contra Wagner*.

Na sequência de Berlioz e Wagner, Richard Strauss²⁰, um Bávaro natural de Munique, onde nasceu em 1864, através da sua vasta e complexa obra musical, glorificou a Vida sem nunca esquecer que a morte lhe é inerente.

Strauss era filho do respeitado músico Franz Joseph Strauss e de Josephine Pschorr, filha de Georg Pschorr²¹, o barão da cerveja, como era conhecido, cuja empresa fora fundada em Munique, em 1417, estando ainda activa.

Por trás de uma máscara de glacial vigor²², Richard Strauss escondia a amabilidade, riqueza afectiva e sentido de humor que explicam, tanto as características da obra musical e a visão da Vida e da Morte, como os actos de coragem e abnegação levados a cabo nos últimos vinte anos de vida. Morreu coberto de glória²³ em 1949, na casa de campo, em Garmisch-Partenkirchen²⁴, nos Alpes bávaros, amparado

²⁰ Richard Georg Strauss (1864-1949), músico alemão.

²¹ Georg Pschorr (1798-1867), Josephine Pschorr (1838-1910), Franz Joseph Strauss (1822-1905).

²² https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Componist_Richard_Strauss-29152.ovg.

²³ https://en.wikipedia.org/wiki/Richard_Strauss#/media/File:DBPB_1954_124_Richard_Strauss.jpg.

²⁴ https://de.wikipedia.org/wiki/Richard_Strauss#/media/File:Strauss_Haus_Garmisch.JPG.

pela nora, Alice Grab von Hermannswörth²⁵, judia por tradição e origem familiar, que se tornara sua secretária particular²⁶ em 1924. Em vida, foi duas vezes capa da revista *Time*, em 1927 e 1938, e, depois, em 2014, efígie da moeda alemã de 10€ comemorativa do 150.º aniversário do seu nascimento.

Na obra de Strauss, a glorificação da Vida e a interrogação sobre a morte vista como redenção e transfiguração, têm uma presença de tal modo constante que seria ocioso pretender reflectir sobre a obra deste músico sem dar a devida atenção a um aspecto fundamental que difere da abordagem wagneriana na medida em que Wagner se centrou na redenção pelo amor das vicissitudes da Vida olhada como áspera luta com pouco lugar para a alegria e a felicidade. Enquanto Wagner viu sobretudo o lado negativo da Vida, Strauss sentiu-a com humano optimismo²⁷, embora na realidade quotidiana cada um dos dois tivesse vivido experiências opostas às plasmadas na respectiva criação artística vista como um todo.

Não se deve, porém, menosprezar o papel que o humor teve na obra de Strauss e o levou a utilizar como tema de caricatura situações que olhava com respeito e seriedade. Este foi o caso de *Feuersnot* (*Necessidade de Fogo*), ópera concluída em 1901, que teve como libretista Ernst von Wolzogen²⁸, irmão de Hans von Wolzogen, e onde existe uma utilização humorística da redenção pelo amor tão cara a Wagner.

Se na ópera anterior, *Guntram*, o libreto, da autoria do próprio músico, segue as linhas gerais do modelo wagneriano, nesta, cujo enredo segue uma linha narrativa voluntariamente próxima da outra, o elemento redentor é o sexo e a redenção resulta em amor e num inesperado final.

A estreia deu-se em Novembro de 1901, na Ópera de Dresden, com extraordinário sucesso. Entre apresentações entusiasticamente aplaudidas e outras energicamente rejeitadas, *Feuersnot*, lamentavelmente, acabou por cair num quase esquecimento. Esta valiosíssima ópera, tendo sido relevante quanto à notoriedade que trouxe ao músico, é importante para o entendimento da circunstância straussiana por, apesar de tudo, conter elementos que coincidem com a biografia do compositor, sendo

²⁵ Alice Pauline Emma Grab von Hermannswörth (1904-1991).

²⁶ https://www.google.pt/search?q=Alice+Grab+von+Hermannsw%C3%B6rth&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=He9-C0uDsQ2YaM%253A%252Cj2iyOzd_bsNI7M%252C_&usg=__UWMqmlI1IFYick27-gO6CgyCvtA%3D&sa=X&ved=0ahUKEwie7O-14sPZAhVFVBQKHeSqAulQ9QEITzAG#imgrc=He9-C0uDsQ2YaM: (o feliz Avô Strauss com a nora e o neto recém-nascido).

²⁷ https://www.google.pt/search?q=bayerische+staatsoper+strauss&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiGnbiThsLZAhVKORQKHwaIAvgQ_AUICigB&biw=1536&bih=759#imgrc=g_D0a-BWRbhENGM: (Strauss a rir às gargalhadas).

²⁸ Ernst von Wolzogen (1855-1934), escritor alemão. Os irmãos von Wolzogen nasceram e foram criados num importante meio artístico muito ligado à ópera e à arquitectura.

de sublinhar que, independentemente de quaisquer outras considerações, se trata de uma obra musical de elevadíssimo valor e originalidade.

O recurso de Richard Strauss ao humor voltaria a acontecer em 1936, em *Friedenstag (Dia de Paz)*, ópera com libreto de Joseph Gregor e Stefan Zweig²⁹, onde a ironia visa o militarismo, o anti-semitismo e a situação política alemã. A estreia deu-se em 1938, em Munique, com grande sucesso e, no ano seguinte, foi posta em cena na Ópera de Viena, onde também foi bem-sucedida, tendo-se dado a interessante coincidência de Hitler ter assistido ao espectáculo, o que não foi especialmente positivo para os intervenientes, embora, dada a subtileza do libreto, as dúvidas que ficaram no ar tivessem sido suficientes para evitar incómodos mais graves.

Não vale a pena, hoje em dia, dedicar demasiado tempo a reflectir sobre o relacionamento, já muito estudado, entre Strauss e os governantes alemães da época nazi, nem isso tem aqui cabimento, sendo, no entanto, útil referir, para clarificar o contexto, que o músico era visto por eles como um indivíduo decadente e neurótico («*ein dekadenter Neurotiker*») do qual, «infelizmente», ainda necessitavam, vendo-os como criminosos («*Verbrechern*») ignorantes e brutais que desonravam a Alemanha, ideias que estão documentadas, entre outros³⁰, nos diários de Goebbels³¹ e na importante colectânea de escritos de Strauss intitulada *Betrachtungen und Erinnerungen (Considerações e Memórias)* que, desde a primeira edição, tem vindo a ser cuidadosamente revista e enriquecida³².

Em 1889, aos 25 anos de idade, Strauss completou o poema sinfónico *Tod und Verklärung (Morte e Transfiguração)*, onde imaginou musicalmente o que seria a última hora de vida de um artista, tendo em consideração que a consciência da proximidade da morte induziria o doente a rever factos do seu passado até a existência ser transfigurada pelo desenlace final, dando lugar à paz suprema. Sessenta anos passados, estando ele próprio na situação da personagem desta sua peça, comentou com a nora: «*Merkwürdig, Alice, das mit dem Sterben ist genauso, wie ich's in Tod und Verklärung komponiert hab'. Merkwürdig ist das.*» («Estranho, Alice, morrer é mesmo como eu compus em Morte e Transfiguração. É estranho isto.»).

²⁹ Joseph Gregor (1888-1960), historiador austríaco; Stefan Zweig (1881-1942), escritor austríaco.

³⁰ WILHELM, Kurt, *Richard Strauss persönlich: eine Bildbiographie*, Berlim, Henschel, 1999; WALTER, Michael, *Richard Strauss und seine Zeit*, Laaber, Laaber, 2015. A bibliografia sobre esta temática é vastíssima e rica em polémica, no entanto, estes dois títulos são especialmente valiosos.

³¹ Paul Joseph Goebbels (1897-1945), político alemão. GOEBBELS, Joseph, *Tagebücher 1924-1945*, Munique, Piper, 1992-2008.

³² STRAUSS, Richard, *Betrachtungen und Erinnerungen*, Zurique, Atlantis, 1949; id., *ibid.*, Mo-gúncia, Schott, 2014.

Anos antes, em Abril de 1945, a duas semanas do fim da Guerra na Europa, e já com 80 anos de idade, Richard Strauss concluiu uma das suas últimas obras, *Metamorphosen* (*Metamorfoses*), uma extensa e complexa peça fúnebre escrita para 23 instrumentos de cordas solistas, por um músico de idade avançada e profundamente afectado pelo desolador espectáculo que tinha perante si e que fazia com que a limitação à área geográfica da residência de férias e o constante risco de vida (situação de perigo transversal a toda a sociedade) fossem o menor dos males.

Strauss via a cultura alemã devastada pelo próprio Governo da Nação e, o que mais o afligia, a morte de Alemães às mãos de Alemães que, pelas características próprias da sua missão, tinham o dever de os proteger. E se ele próprio só sobreviveu porque um agente policial encarregado de o vigiar, certo dia ter-lhe-á aconselhado prudência, lembrando que já haviam rolado cabeças maiores do que a dele, e porque a Guerra acabou antes de lhe chegarem, o caso do seu colega e companheiro de luta Wilhelm Furtwaengler³³ foi paradigmático porque, apesar da grande notoriedade pessoal, só sobreviveu porque foi avisado, *in extremis*, de que ia ser vítima de um trágico "acidente", o que lhe deu tempo para procurar refúgio na Suíça.

Tendo por base os mesmos pressupostos que *Tod und Verklärung*, em *Metamorphosen* o compositor observa o mundo que o rodeia (sobretudo a cidade natal, Munique) e recorda o que foi a vida desde o início do século XIX até àquele momento, recorrendo à sua virtuosidade contrapontística e a numerosas citações que, como confessou, foram quase sempre involuntárias, apenas se apercebendo delas *a posteriori*.

A peça tem a duração total de cerca de 28 minutos e durante pouco mais de 22 minutos a intensidade e a tensão musical aumentam progressivamente, conduzindo ao ponto onde se esperaria uma inflexão correspondente à transfiguração, isto é, à morte seguir-se-ia um radioso e optimista *post-mortem*. Porém não é isso o que acontece: sem que nada o faça prever, a música é abruptamente interrompida gerando-se um silêncio ensurdecido³⁴ que o músico acentua recorrendo, nos três compassos precedentes, a três meios técnicos especialmente eficazes para este fim, que são: o movimento melódico ascendente, o aumento rápido da intensidade sonora e a aceleração do andamento.

A duração desta pausa geral corresponde a um compasso suspenso, após o qual o compositor reexpõe o início da peça mas com tensão acrescida e, desta

³³ Gustav Heinrich Ernst Martin Wilhelm Furtwaengler (1886-1954), músico alemão, filho do arqueólogo e professor universitário Adolf Johann Furtwaengler (1853-1907) e da pintora Adelheid Wendt (1863-1944).

³⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=7jwml0jev0>.

vez, fortíssimo, diminuindo progressivamente até ao último compasso, ao qual se chega cerca de cinco minutos depois, o que, em princípio, seria cedo demais, porém, o experiente compositor sabia que assim deixaria o ouvinte insatisfeito e frustrado, porventura, angustiado. Esta é, de facto, a todos os títulos uma peça atípica e exprime uma longa evolução cultural e civilizacional que em pouco tempo desmoronou.

Strauss estava oficialmente isolado e sentia-se só, rodeado de ruínas, morte e desonra³⁵. Como para muitos Alemães, o futuro não era senão uma negra incógnita que não dava lugar a qualquer tipo de esperança e, muito menos, redenção. A sobrevivência era pior do que a morte, porque sentida como morte em vida, situação desalentadora que explica o inesperado suicídio de Stefan Zweig e sua mulher, grandes amigos de Strauss, quando tinham já adquirido a nacionalidade britânica e estavam a salvo nos EUA, rodeados de respeito e afecto, embora sem o imprescindível apoio psiquiátrico.

Porém, a chegada a Garmisch-Partenkirchen, dias depois de Strauss concluir as *Metamorphosen*, de um destacamento militar americano encarregado de tomar a cidade e proteger a população civil, modificou completamente a situação.

Desta unidade faziam parte vários músicos que inevitavelmente estavam familiarizados com a obra de Richard Strauss e um deles, John de Lancie³⁶, que na vida civil ocupava o lugar de 1.º oboé solista da *Pittsburgh Symphony Orchestra*, então dirigida por Fritz Reiner³⁷, antigo colaborador e intérprete da obra de Strauss, decidiu visitar o músico alemão em sua casa.

De Lancie era uma pessoa alegre e simpática, e a longa conversa que tiveram deu a Strauss novo alento, de tal modo que, alguns dias depois, ele começou a trabalhar na composição do concerto para oboé e orquestra que corresponde à transfiguração em falta nas *Metamorphosen*, sendo seguido de outras peças que completaram essa transfiguração e permitiram ao velho músico viver ainda alguns anos felizes e esperançosos, ainda que ensombrados pela saudade dos amigos que, vivos ou mortos, haviam partido e pela impossibilidade de regressar a Munique onde a sua casa — e todo o bairro — fora demolida durante os combates.

A reflexão sobre Wagner e Strauss, seja qual for a abordagem, é indissociável da acção, do pensamento e da obra de Hector Berlioz, ele próprio um alpino nascido (em 1803) e criado perto de Grenoble, no seio de famílias caracterizadas

³⁵ https://www.google.pt/search?q=richard+strauss&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiV_ZXBh8LZAhWKbxQKHS6UDUkQ_AUICigB&biw=1536&bih=759#imgc=TNPuQkBX3gwh7M: (Strauss só, sentado no chão em alta montanha).

³⁶ John Sherwood de Lancie (1921-2002), músico norte-americano.

³⁷ Reiner Frigyes (1888-1963), músico húngaro.

pela erudição artística e científica dos seus membros, tendo alguns deixado obra publicada.

Por ter tido, desde cedo, contacto fácil com o conhecimento e ser dotado de personalidade curiosa e irrequieta, Berlioz, entretanto radicado em Paris, viria a tornar-se num dos mais influentes agentes culturais oitocentistas, sendo correcto afirmar que só é verdadeiramente possível entender o século XIX artístico a partir de uma base berlioziana.

Nunca tendo saído da Europa devido a um problema de saúde, Berlioz viajou muito e foi por muitos procurado em Paris, de tal modo que a sua acção se fez sentir do Norte ao Sul europeu e da Rússia às Américas, estando na base, por exemplo, da peculiar evolução musical norte-americana operada durante o século XIX, a partir de Nova Orleães.

Autor de obra musical e literária de grande riqueza e originalidade, Berlioz foi um inovador, suscitando, por isso, múltiplas abordagens. De momento importa apenas abordar a sua relação musical com o medo e a morte. Para tal é necessário ter em consideração que Berlioz era alpino, 10 anos mais velho do que Wagner e 61 mais velho do que Strauss que, não o tendo conhecido pessoalmente, estudou a sua obra que, em parte, traduziu e comentou.

A morte está presente em grande parte da obra musical de Berlioz, desde logo na música sacra que lhe foi sendo encomendada ao longo da vida e que tratou com a *vis tragica* própria de alguém que, segundo ele, atendia ao sentido literário dos textos e não ao sentimento pessoal perante o contexto religioso.

Não é, porém, sobre música sacra que importa aqui reflectir. Para a abordagem em curso, tendo em consideração a obra berlioziana, importam as primeira e quarta sinfonias e o drama *Lélio, ou le Retour à la vie*.

A primeira sinfonia de Berlioz, intitulada *Symphonie fantastique*, tem no manuscrito autógrafo o título *Épisode de la vie d'un artiste* e é a primeira parte de um grupo de duas peças, completado pelo citado drama, que o compositor pensou como constituindo a primeira e a segunda parte de um único espectáculo onde a morte do artista, ainda que ilusória, é um momento situado a meio do enredo e o que se passa daí em diante, a partir do momento em que o artista se apercebe de que afinal não tinha morrido, uma reflexão sobre a criação artística, o papel do artista como entidade mortal e a imortalidade da obra, uma visão da Vida e da Arte que na época (1832) causou profundo impacto nos meios artísticos internacionais, tendo feito com que Berlioz começasse a entrar na obra dos outros artistas quer pelas citações musicais e literárias, quer como personagem literária e, mais tarde, cinematográfica, quer como modelo em pintura, escultura, fotografia, numismática e filatelia, e como dedicatário de diversas obras musicais e literárias, sendo

o seu nome frequentemente utilizado tanto na toponímia como em denominações institucionais. Por consequência, à sua volta passou a reunir-se um importante e numeroso grupo de artistas originários de diversos países, tanto mais velhos como mais novos, para o que muito contribuíram as excepcionais qualidades de simpatia e lealdade que o caracterizavam.

A quarta sinfonia, intitulada *Grande symphonie funèbre et triomphale* — sobre ela escreveu Wagner, em 1841, numa das crônicas que enviava de Paris para Dresden, «*Sie ist edel und groß von der ersten bis zur letzten Note*»³⁸ («Ela é nobre e grande da primeira à última nota») —, resultou de uma encomenda de Estado para as comemorações do décimo aniversário da Revolução de Julho de 1830 (*Les Trois Glorieuses*, subentende-se *journalées*) e a sequência dos seus três andamentos — *Marche funèbre*, *Oraison funèbre* e *Apothéose* — indica, por si só, que após a morte dos heróicos defuntos permanecerá actuante o resultado da sua acção, isto é, da sua obra, ideia sublinhada na parte coral que integra o último andamento e que leva directamente à ideia da perenidade actuante do acto heróico presente na obra de Wagner que, por seu lado, também apresentou o oposto, o aniquilamento como causa da ausência do mínimo de heroicidade necessário à vida quotidiana.

A série de óperas compostas por Richard Wagner terminou com *Parsifal*, que é a tradução estilisticamente wagneriana da quarta sinfonia de Berlioz, tal como a ópera *Tristan und Isolde* (*Tristão e Isolda*) o é (até pelas citações que, neste caso, chegam a ser estruturantes) quanto à terceira, intitulada *Roméo et Juliette*, peça à qual Wagner tinha especial apego e que também citou em passagens relevantes de outras óperas, como por exemplo *Tannhäuser*.

Estas obras de Berlioz, que tanto impressionaram Wagner — e a globalidade das de ambos tanto viria a impressionar o, não menos, original Richard Strauss —, levam a quatro assuntos fundamentais no que se refere ao universo social alpino: a saudade, o sentido de comunidade, o papel moral do heroísmo na vida quotidiana de cada um e o respeito pela Arte.

Geograficamente, destes três músicos só Berlioz era alpino, Strauss, porém, era-o pelas características psicológicas resultantes da proximidade e do tempo que passava na sua propriedade alpina, e Wagner era um saxão natural de Leipzig. Esta referência às respectivas naturalidades é importante tendo em consideração o que segue. Hoje em dia, tanto em La Côte-Saint-André, como em Bayreuth e Garmisch-Partenkirchen, realizam-se anualmente importantes festivais que recordam a obra destes três músicos.

³⁸ Abend-Zeitung, 05/05/1841, p. 1.

Entre os Alpinos, a saudade, denominada na literatura médica setecentista por Doença do Suíço, é um sentimento tão forte que chega a condicionar totalmente o discernimento, de tal modo que, na Suíça, o *Ranz des vaches*, melodia que tem como finalidade manter as vacas unidas nos percursos entre o curral e o pasto, ao ser associado à saudade que o pastor sente quando está longe de casa, tornou-se um hino nacional informal de tão poderoso significado que, no século XVIII, teve que ser proibido de tocar entre os militares, nomeadamente os mercenários, devido ao efeito demolidor que tinha sobre a moral dos homens, por isso fazê-lo ouvir em contexto castrense era punível com pena de morte. Em 1768, Jean-Jacques Rousseau³⁹, que era natural de Genebra, referiu-se a esta situação em termos expressivos, ao escrever o seguinte:

«J'ai ajoûté dans la même Planche le célèbre Ranz-des-Vaches, cet Air si chéri des Suisses qu'il fut défendu sous peine de mort de le jouer dans leurs Troupes, parce qu'il faisoit fondre en larmes, désertier ou mourir ceux qui l'entendoient, tant il excitoit en eux l'ardent desir de revoir leur pays. On chercheroit en vain dans cet Air les accens énergiques capables de produire de si étonnans effets. Ces effets, qui n'ont aucun lieu sur les étrangers, ne viennent que de l'habitude, des souvenirs, de mille circonstances qui, retracées par cet Air à ceux qui l'entendent, & leur rappelant leur pays, leurs anciens plaisirs, leur jeunesse & toutes leurs façons de vivre, excitent en eux une douleur amère d'avoir perdu tout cela. La Musique alors n'agit point précisément comme Musique, mais comme signe mémoratif.»⁴⁰

(«Juntei ao mesmo extratexto o famoso *Ranz des Vaches*, esta melodia tão acarinhada pelos Suíços que foi proibido sob pena de morte tocá-la nos seus exércitos, porque fazia debulharem-se em lágrimas, desertar ou morrer aqueles que a ouviam, tanto que estimulava neles o ardente desejo de ver novamente o seu país. Procurar-se-ia em vão nesta melodia as inflexões enérgicas capazes de produzir tão espantosos efeitos. Estes efeitos, que não sucedem nunca nos estrangeiros, não resultam senão do hábito, das recordações, de mil circunstâncias que, trazidas por esta melodia aos que a ouvem e recordando-lhes o seu país, os seus antigos prazeres, a sua juventude e todos os seus usos e costumes, provoca-lhes a dor amarga de ter perdido tudo isso. *A Música* então não actua exactamente como *Música*, mas como sinal evocador.»)

³⁹ Jean-Jacques Rousseau (1712-1778), escritor, filósofo e músico suíço.

⁴⁰ ROUSSEAU, Jean-Jacques, *Dictionnaire de la musique*, Paris, Veuve Duchesne, 1768, p. 317.

Na *Symphonie fantastique*, a terceira parte⁴¹ — *Scène aux champs* — toda ela estruturada a partir do *Ranz des vaches*, exprime os sons da paisagem alpina e a saudade do Artista que, saudosos da terra natal e desiludido pelos amores parisienses, regressa à casa paterna onde passa a sentir saudades da Amada, que ficara em Paris. Deste modo, não sentindo refrigério em lado nenhum, recorre ao suicídio pelo ópio que, tendo-se enganado na dose, corre mal, provocando-lhe apenas a horrível alucinação de assistir à sua própria morte na guilhotina.

Se, por um lado, este enredo, por ser autobiográfico (excepto o suicídio), tendo resultado da relação de Berlioz com a actriz Harriet Smithson⁴², sua futura mulher, é relevante para o entendimento da saudade alpina a partir do contexto berlioziano, leva, também, directamente a Richard Strauss e à sua extensa peça *Eine Alpensinfonie (Uma Sinfonia Alpina)* que não só retoma a vivência sonora da paisagem dos Alpes, como a natureza programática e estrutural das sinfonias de Berlioz. Porém, aqui, se Strauss não espelha a saudade porque a personagem está no local e isenta de conflitualidade emotiva, a sensação de deslumbramento que perpassa toda a sinfonia é reveladora da razão de ser da Doença do Suíço (que afinal não se desenvolve só entre os Suíços) e se torna especialmente significativa do contexto afectivo que a provoca na musicalmente fascinante e enternecedora passagem — *Auf der Alm (No Pasto)* — em que a personagem se depara com um rebanho de vacas a pastar⁴³.

A vaca tem, nesta vasta região europeia, um papel que quase a coloca no grupo dos animais de companhia, sendo este papel acentuado pelos inestimáveis serviços que presta à vida humana ao fornecer o leite, uma fonte de sobrevivência particularmente rica porque alimenta e porque com ele se produzem lacticínios de grande valor nutricional e económico.

A vaca, que é simpática e pacífica, ao ser vista como fonte de sobrevivência e qualidade de vida, isto é, bem-estar, felicidade e alegria, torna-se objecto, e fonte, de afecto e gratidão contribuindo para o enriquecimento emocional humano, por isso o gado bovino participa em liberdade nos festejos ao ar livre, tal como o cão e o gato, e acompanha o quotidiano de cada um, quer presencialmente quer através da representação gráfica, tanto em situações de natureza popular como erudita⁴⁴.

⁴¹ <https://www.youtube.com/watch?v=-861C2YBBJo>.

⁴² Henrietta Constance Smithson (1800-1854), actriz irlandesa.

⁴³ <https://www.youtube.com/watch?v=4SJrTWTaAV0>.

⁴⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=MTqzGut3fFY>, <https://www.kultur.tirol.de/veranstaltungen/eventkalender/klaviertage-der-tiroler-festspiele-erl.html>, <https://www.youtube.com/watch?v=-fpsFTYPu28&t=2192s>.

Nos Alpes, o sentido de comunidade, o papel moral do heroísmo cotidiano na vida de cada um e o respeito pela Arte (que não conta só com a colaboração sempre simpática da vaca, mas também da árvore, nomeadamente do abeto alpino, que é importante na construção de vários instrumentos musicais, e da montanha) levaram a que Berlioz, na globalidade da sua obra literária, tivesse atingido um dos momentos mais ricos, complexos e de maiores consequências na vida artística oitocentista quando, em *Lélio, ou le Retour à la vie*, escreveu:

«Mais les plus cruels ennemis du génie ne sont pas ceux auxquels la nature a refusé le sentiment du vrai et du beau. Pour ceux-là même, avec le temps, la lumière se fait quelquefois. Non, ce sont ces tristes habitants du temple de la routine, prêtres fanatiques, qui sacrifieraient à leur stupide déesse les plus sublimes idées neuves, s'il leur était donné d'en avoir jamais; ces jeunes théoriciens de quatre-vingts ans, vivant au milieu d'un océan de préjugés et persuadés que le monde finit avec les rivages de leur île; ces vieux libertins de tout âge qui ordonnent à la musique de les caresser, de les divertir, n'admettant point que la chaste muse puisse avoir une plus noble mission; et surtout ces profanateurs qui osent porter la main sur les ouvrages originaux, leur font subir d'horribles mutilations qu'ils appellent corrections et perfectionnements, pour lesquels, disent-ils, il faut beaucoup de goût. Malédiction sur eux! Ils font à l'art un ridicule outrage! Tels sont ces vulgaires oiseaux qui peuplent nos jardins publics, se perchent avec arrogance sur les plus belles statues, et, quand ils ont sali le front de Jupiter, le bras d'Hercule ou le sein de Vénus, se pavanent fiers et satisfaits comme s'ils venaient de pondre un œuf d'or.»⁴⁵

(«Mas os mais cruéis inimigos da genialidade não são aqueles a quem a natureza recusou o sentimento do verdadeiro e do belo. Para esses, com o tempo, por vezes faz-se luz. Não! São estes tristes habitantes do templo da rotina, sacerdotes fanáticos, que sacrificariam à sua estúpida deusa as mais sublimes ideias novas, se lhes fosse dado tê-las algum dia; estes jovens teóricos de 80 anos, vivendo no meio de um oceano de preconceitos e persuadidos de que o mundo termina na costa da sua ilha; estes velhos libertinos de qualquer idade que ordenam à Música que os acaricie, que os entretenha, não admitindo que a casta musa possa ter uma mais nobre missão; e sobretudo estes profanadores que se atrevem a pôr a mão nas obras originais, infligem-lhes horríveis mutilações a que chamam *correções e aperfeiçoamentos*, para os quais, dizem, é preciso *muito gosto*. Malditos sejam! Eles fazem à arte um ridículo ultraje! Tal como os vulgares pássaros que povoam

⁴⁵ BERLIOZ, Hector, *Lélio, ou le Retour à la vie*, Paris, S. Richault, [1853], p. 26.

os nossos jardins públicos se empoleiram com arrogância sobre as mais belas estátuas e, depois de sujarem a testa de Júpiter, o braço de Hércules ou o seio de Vénus, se pavoneiam orgulhosos e satisfeitos como se tivessem acabado de pôr um ovo de ouro.»)

Se esta citação, que teve origem numa guerra secular em curso, reflecte a origem alpina do autor no que se refere à relação entre medo, morte e música, a cantata intitulada *Une Cantate de Noël*, composta em 1953 por Arthur Honegger⁴⁶, músico medularmente suíço (natural de Zurique) em todos os momentos da sua vida e obra, ao exprimir de modo redentor e multilingue a glorificação tão cara aos Alpinos, da Existência e da Vida, deu continuidade a Berlioz, Wagner e Richard Strauss, apresentando em pouco mais de vinte minutos a essência desta temática e, quer do ponto de vista técnico, artístico ou científico, a música que existe para lá da espuma das notas⁴⁷.

⁴⁶ Oscar Arthur Honegger (1892-1955), músico suíço.

⁴⁷ https://www.youtube.com/watch?v=LERA_57e4V8&t=16s.

MATRILINEARIDADE E CULTURA(S) NA ÍNDIA CONTEMPORÂNEA: DAS CULTURAS TRIBAIS À ETNOGRAFIA E À ETNO-LITERATURA – IDENTIDADE CULTURAL E REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA “MULHER” NA SOCIEDADE E NA CULTURA INDIANAS

por

Ana Paula Fitas¹

Resumo: Resumo: O presente artigo tem como objetivo contribuir, numa perspectiva interdisciplinar e transdisciplinar, para a compreensão antropológica do fenómeno identitário subjacente à representação dos papéis sociais femininos e do seu “status” na sociedade e na cultura indianas.

Palavras-chave: Identidade; Matrilinearidade; *Swayambara*.

Resumo: This article aims to contribute, in an interdisciplinary and transdisciplinary perspective, to an anthropological understanding of the identity phenomenon underlying the representation of female social roles and their status in Indian society and culture.

Key-words: Identity; Matrilinearity; *Swayambara*.

1. A PROBLEMÁTICA

De que forma podemos perscrutar na construção histórica de um determinado “*status*” e na evolução dos papéis sociais que dele decorrem, a natureza e o perfil de uma dada identidade, entendida como reconhecimento de uma singularidade,

¹ Doutora em Ciências Sociais e Cultura Portuguesa do Século XX, Investigadora em Antropologia e Culturas Regionais, Investigadora Sénior no CIED da Universidade Lusófona e Diretora do Centro de Estudos do Endovélico.

isto é, como alteridade? É para o esclarecimento desta problemática que pretendemos, numa perspetiva antropológica, contribuir com este artigo, a propósito da representação social das mulheres na(s) cultura(s) da Índia.

Cientes da natureza simultaneamente mutável e constante da “*identidade*” (onde a mudança social se reflecte como traço cultural inscrito na sua configuração), bem como da sua definição dinâmica em termos de constituição (por efeito da cumulatividade de influências sócio-culturais cuja interação promove a emergência, em conjunturas específicas da história local/regional, de sincretismos culturais específicos), investigar os traços identitários subjacentes à formação de determinado “*status*”, apresenta-se um desafio interessante, capaz de nos colocar perante a necessidade de construir uma narrativa transdisciplinar, com recurso a registos metodológicos retirados de diversas mas, complementares áreas disciplinares, como é o caso da Sociologia do Quotidiano, da Etnografia, da História, da Etnologia e da Etno-Literatura, contribuindo para um entendimento antropológico, no caso, das representações sociais da(s) mulher(es) na(s) cultura(s) da Índia.

No presente artigo, recorrendo à Sociologia do Quotidiano (designadamente através de relatos auto-biográficos e de casos veiculados na imprensa), à Etnografia (através do recurso a práticas etnográficas designadamente festivas), à História (para efeitos de enquadramento dos contextos evocados), à Etno-Literatura (através da análise e desconstrução das narrativas simbólicas de alguns dos mais paradigmáticos contos e lendas tradicionais da Índia) e à Etnologia (de modo a viabilizar a comparação das práticas sociais e das narrativas simbólicas oriundas de diferentes contextos geográficos), procuramos contribuir para a compreensão do papel e das representações sociais que, de forma latente, fundamentam o actual “*status*” da Mulher na Índia.

Na organização social indiana, a integração e o sentimento de “*pertença*” que a reitera, no tradicional sistema de “*castas*”, cria uma rede de dependências não apenas económicas mas, fundamentalmente sociais, culturais e afetivas, assente, por um lado, na estratificação sócio-económica e, por outro lado, na legitimação identitária do grupo/casta. De facto, a “*pertença*” a determinada “*casta*” (“*jati*”²)

² O termo **JATI** é utilizado na Índia para designar um grupo de clãs, tribos, comunidades ou sub-comunidades ligadas entre si, designadamente por laços religiosos. Os **JATIS** são de natureza fechada, no sentido em que o seu significado remete para a condição de uma “auto-governação”. Cada **JATI** estava inicialmente associado ao desempenho de um dado ofício tradicional e o termo tinha funções de “*indicador identitário*”, designadamente, no que respeita à “*pertença*” a uma dada tribo, caracterizada pela prática da endogamia no contexto desse grupo social (o conceito de “endogamia” assume, neste contexto, uma dimensão extensível às práticas profissionais, alimentares e culturais – como é o caso dos sistemas de casamento, aliança e parentesco, do regime de residência e da religião). O uso do termo “casta” decorreu da associação e fusão entre as duas distinções indianas explícitas nos termos **VARNA**

implica uma história familiar que remete para as origens e funciona, em última análise, para as famílias que a integram, como um “*mito de fundação*” do seu nome e da história da sua memória colectiva. De certa forma, aceitar e afirmar a pertença a uma “*casta*” implica afirmar socialmente uma identidade histórica, apropriada e transmitida pela memória familiar que não permite ou, pelo menos, não facilita, a exclusão social. Deste ponto de vista, pertencer a uma “*casta*” garante a consideração social do reconhecimento da legitimidade de um nome e de uma história que assegura o direito à sua continuidade.

Numa sociedade onde a estratificação e a hierarquização sociais são extremamente acentuadas, urge caucionar o seu “*espaço de pertença*”, legitimado na medida em que significa um tempo histórico imemorial, supostamente fundado por um antepassado mítico, com o objetivo de ver assegurado o reconhecimento social da sua função social (inicialmente indissociável de um dado desempenho profissional) de que decorre o da respetiva utilidade social – sem o qual a temida exclusão seria fácil, engrossando os grupos de indigentes e desvalidos.

Dito de outro modo, garantir a integração social é o objetivo teleológico da pertença a uma dada “*casta*”, enquanto condição necessária (mas, apesar de tudo, não suficiente) à sobrevivência num sistema que não prevê nem cauciona a “*desordem*”, perspectivada como “*ausência de controle social*”. A pertença à “*casta*” assegura ao indivíduo o acesso ao conjunto de preceitos indispensáveis à sobrevivência, designadamente, o direito de constituição de família e de participação numa rede de relações familiares e sociais que impede o isolamento e a invisibilidade social dos indivíduos. Registe-se aliás que, apesar da discriminação em função da “*casta*”

(do sânscrito “*Côr*”, **VARNA** foi o termo utilizado nos Vedas para institucionalizar 4 grandes grupos ou classes sociais na Índia, a saber: Brâmanes ou Sacerdotes, Kshatryias ou Guerreiros, Vaishyas ou Comerciantes e Sudras ou Camponeses) e **JATI** (o termo **JATI** encontra-se em várias línguas locais, nomeadamente: Devanagari, Bengali, Telugu, Kannada, Malayalam e Tamil e refere-se a um grupo de comunidades constituídas por clãs ou tribos que partilham a mesma religião, o mesmo ofício e praticam a endogamia no contexto do respetivo grupo social). Registe-se ainda que a endogamia no contexto dos **JATIS** é regulada pelos interditos relativos à linhagem (**GOTRA**) ou seja, à linhagem masculina atribuída à nascença no contexto patriarcal da cultura indiana que está, regra geral, associada à prática de um determinado culto religioso que visa interditar o casamento no mesmo **GOTRA**). Dito de outro modo, no sistema de “*castas*” casa-se no mesmo **JATI** mas num **GOTRA** diferente. O conceito de “*casta*” fez, de certa forma, coincidir os conteúdos dos 2 termos (**VARNA** e **JATI**), reduzindo o seu significado para a dimensão da “*pureza*” e para a dicotomia “*puro/impuro*”, com base na característica endogâmica, fechada e de auto-governação própria de cada **JATI**. O termo facilitou, promoveu e diversificou, com base nestas características, a prática generalizada da discriminação social que atualmente, ainda caracteriza o funcionamento das “*castas*”.

ser proibida por lei³, as práticas sociais continuam a agir em conformidade com a tradição do seu exercício, existindo oficialmente uma longa listagem de “*castas*” reconhecidas e classificadas, que poderemos considerar “*credenciadas*”, utilizadas designadamente, não só para sustentar a reivindicação de alguns direitos legais, mas, também, para a classificação da população em matérias várias, de que os Censos são a mais evidente.

Com regras próprias que definem o direito a casar e constituir família, a “*casta*” é um traço identitário presente na própria composição do nome dos indivíduos e se esse facto pode ser perspectivado como um “*marcador identitário*” susceptível de fomentar a discriminação, a sua existência é, segundo os seus membros, uma forma legitimadora da sua “*pertença*” societária. Pelo nome identifica-se o grupo social de pertença e acede-se, de certo modo, à história e à memória coletiva do mesmo.

As “*castas*” existem na Índia desde as invasões arianas ocorridas cerca de 1.600 a.c. e funcionam, por essa razão, milenarmente, como costumes, práticas e representações sociais, independentemente da afirmação jurídica da não constitucionalidade dos seus efeitos discriminatórios.

Contudo, uma parte significativa da população indiana não se encontra integrada no sistema de “*castas*”, a saber, as populações tribais que têm um sistema de integração próprio, no contexto das suas práticas, usos e costumes de natureza clânica e cuja existência remete para territórios cuja ocupação espacial é claramente distinta da malha urbana onde proliferam as “*castas*”. As Tribos estão também, na sua maioria, registadas de forma “*credenciada*” e têm direito à sua própria auto-regulação, vivendo em áreas regra geral, caracterizadas pela densidade florestal. No Noroeste da Índia, os Estados de Meghalaya, Assam, Arunachal Pradesh, Nagaland, Tripura, Manipur e Mizoram, são conhecidos como Estados Tribais (ainda que, por todo o país mas, com incidência significativa no Sul, se encontrem Tribos).

Em que medida “*castas*” e “tribos”, enquanto grupos sociais de “*pertença identitária*”, configuram ou contribuem para configurar de forma decisiva as representações sociais do estatuto da Mulher, na Índia, é a questão para cujo esclarecimento procuramos contribuir com este trabalho.

³ Desde a criação da Constituição da República da Índia, em 1947, foi proibida a discriminação em função da religião, da raça, do sexo, da casta e do local de nascimento; em 1950 foi criado o sistema de credenciação de castas e tribos (que atribui quotas de representatividade destes grupos sociais designadamente nas estruturas políticas, quer nacionais, quer locais) e em 1955 foi decretada a inconstitucionalidade de qualquer discriminação contra os “Intocáveis” ou Dalit (“castas” baixas).

2. CASTAS, MULHERES E CASAMENTO NA SOCIEDADE INDIANA

A organização social das “castas” regula os casamentos, a transmissão do nome e dos bens e procede em moldes endogâmicos, de acordo com o princípio da orgânica patriarcal. Casa-se no contexto dessa “*pertença*” cultural e geralmente, em conformidade com o referido sistema patriarcal, as mulheres, quando casam, vão viver com os maridos para o local de residência da família deles. Neste contexto, as mulheres são um objeto passivo de troca entre famílias, com o objetivo de assegurar a continuidade da família e a transmissão do nome familiar masculino.

“*Casamentos arranjados*” são, assim, o mecanismo que garante a continuidade da pertença identitária ao grupo social, fornecendo meios e condições, ao sistema social patriarcal, para a estabilidade requerida à sua perpetuação, inibidora do desequilíbrio da ordem estabelecida. Deste modo, atendendo a este objetivo, se não existirem parceiros disponíveis na área geográfica de residência de um/a nubente, podem legitimamente procurar-se parceiros/as em áreas geográficas distintas. Este facto justifica, na atualidade, o aparecimento, ao domingo, nas páginas da imprensa, de páginas inteiras com anúncios dedicados à procura de nubentes disponíveis para casar, segundo os requisitos do casamento endogâmico praticado pelas “castas”. O procedimento reitera a passividade da mulher, uma vez que o seu papel é o de instrumento e meio da reprodução social do grupo em que se integra, reiterando a dificuldade e/ou o impedimento da emergência da individualidade, nomeadamente, feminina.

Na última década emergiu na sociedade indiana, a visibilidade do problema da violência contra as mulheres (antes, apenas assumido quando as vítimas eram turistas). O fenómeno contribuiu decisivamente para a difusão de uma imagem mediática da Índia como perigosa para as mulheres. Objeto de violência sexual, vítimas de violação e sevícias até de forma colectiva, em espaços públicos (recorde-se o episódio da violação de uma jovem num autocarro por um grupo de 6 rapazes), as mulheres indianas começaram por fim, recentemente, a reagir coletivamente, integrando manifestações numericamente significativas, por toda a Índia, contra estas formas de violência e como forma de sensibilização das autoridades para a ocorrência destas práticas significativamente reveladoras da vulnerabilidade feminina.

Contudo, encontram-se nas práticas etnográficas contemporâneas, vestígios e indicadores de que nem sempre foi assim.

Registe-se, entre outros espaços onde também se realiza a festividade que vamos descrever (Uttar Pradesh, Jharkhand e sudeste do Nepal), a realização anual do Chhath Puja, no Estado do Bihar (no nordeste da Índia) é um Festival

exclusivamente feminino, realizado 2 vezes por ano, no Verão (designado, Chaitti Chhath) e na semana seguinte ao Deewali, em Novembro (Kartik Chhath).

O Chhath Puja é uma festa de grandes dimensões a que ocorrem mulheres de todos os territórios em que o seu significado é reconhecido pelas populações (com destaque para os migrantes do Estado do Bihar disseminados por todos os territórios indianos, com destaque para o Rajastão, o Madhya Pradesh, Bangalore mas, também para o estrangeiro: Reino Unido, Irlanda, EUA, Caraíbas, Ilhas Fiji, Austrália, Indonésia e Japão).

O Chhath Puja consiste no banho ritual (ao amanhecer e ao pôr-do-sol), na prática de jejum (sem água durante significativos períodos de tempo ou seja, a prática de *Vratta*), orações a título de oferendas (*Prasad*) a todos os deuses e às 9 divindades equivalentes aos planetas do sistema solar (*Arghya*) e em restrições alimentares ao longo de 4 dias, durante os quais é requisito o afastamento dos homens da casa.

A festa, claramente de celebração cósmica, é dedicada ao Sol (Surya)⁴ e a Usha⁵ a quem se agradece a vida e a quem se formulam pedidos de realização de desejos e obtenção de graças, consistindo num ritual de purificação das mulheres que permanecem tal como referimos, durante o tempo de duração do festival, afastadas dos homens. A celebração não integra o culto a qualquer tipo de ídolo (razão pela qual alguns muçulmanos se identificam com a sua natureza, não se sentindo, por isso, inibidos de participar).

Outro exemplo que remete para a diferença de “*status*” das mulheres por comparação com a sua imagem e papel dominante no sub-contidente indiano, refere-se ao facto de, no Estado de Arunachal Pradesh, contrariamente ao que acontece na maior parte da Índia relativamente ao regime de residência em que a noiva abandona a casa da família de origem para, após o casamento, ir viver com a família do noivo, ser o noivo quem abandona a casa da sua família para ir viver para casa da família da noiva.

A importância de que se reveste esta prática permite inferir ou pelo menos, legitima a questão de se tentar perceber se este é apenas um costume local ou se é testemunho de uma memória preservada na prática social, de uma forma cultural anterior, capaz de ter sobrevivido, por resistência cultural, à influência e à ação de aculturações posteriores ocorridas no território indiano. De facto, no contexto patriarcal que caracteriza a generalidade da cultura indiana, a regra dita que o ritual de casamento se inicia, na casa da noiva, com a sua despedida da família

⁴ Sol, em sânscrito, tem uma natureza feminina.

⁵ Deusa da Alvorada.

e dos amigos, no momento que antecede a sua partida para a casa da família do noivo onde passará a viver, interrompendo os laços e os contactos com a família de origem. Neste contexto, registre-se que, apesar do nascimento feminino ter sido (e ainda ser) considerado um acontecimento trágico, ao ponto de sustentar a prática do infanticídio dos bebés de sexo feminino⁶ (constituindo-se como um recurso para as mulheres grávidas evitarem aumentar as dificuldades económicas familiares e todos os encargos decorrentes da criação de uma filha até ao seu casamento), a verdade é que o casamento das mulheres se reveste de um carácter dramático, assumido e assinalado no momento inicial dos preparativos da cerimónia nupcial.

De facto, a família e as amigas da nubente vestem e preparam a noiva para, depois, chorarem copiosamente a sua saída do contexto familiar, entre votos de “boa sorte” e a consciência da vulnerabilidade a que a nubente fica exposta, com a integração, em idade adulta, num outro contexto familiar, desconhecido, que implica a ruptura com a família de origem e com o seu contexto de enculturação e socialização. Esta ritualização configura, de certo modo, o carácter de cumprimento de um dever imposto, de natureza incontornável mas que evidencia o facto de não decorrer, assumidamente (pelo choro colectivo e copioso das participantes na despedida), de uma opção assente numa escolha voluntária e afectiva ou sequer, segura, no que respeita ao futuro bem-estar da noiva.

Esta evocação da memória da pertença à família de origem, chorada no momento da separação, determinada pelas regras da conveniência social, encontra confirmação no sul da Índia onde algumas comunidades mantêm como regime residencial pós-nupcial, a permanência das mulheres na sua família de origem, sendo a prática, como referimos relativamente ao Estado de Arunachal Pradesh, a da entrada do noivo na casa da mulher.

Reminiscência de antigas práticas de comunidades matrilocais, além dos noivos irem residir na casa das famílias das noivas, regista-se também a transmissão do património (heranças) por parte das mães ou seja, das mulheres.

Exemplo de uma prática relativa à herança das mulheres que, segundo a regra patriarcal geral, mantêm registo da herança feminina, verifica-se também em Goa, no que respeita à transmissão patrimonial, designadamente dos Gaunkares⁷.

⁶ Atualmente, na Índia, é proibido o recurso a exames médicos que permitem conhecer o sexo da criança antes do seu nascimento (nomeadamente, ultrassons), como forma de reduzir a prática do aborto de fetos de sexo feminino e de dissuadir a prática do próprio infanticídio.

⁷ A herança feminina em Goa terá sido introduzida pelo colonialismo português mas, foi provavelmente aceite, após a independência do território, por existirem, no sul, em territórios contíguos e vizinhos do Estado de Goa, práticas locais semelhantes (com destaque para o Estado de Kerala mas, também, ainda que com menor incidência, para o Estado de Karnataka). Neste contexto, registre-se, por exemplo, o facto de, entre Gaunkares, a herança feminina de terras garantir às mulheres a manutenção

No território do Estado goês, de facto, as mulheres recebem, de acordo com o modelo de transmissão dos bens sem distinção de sexo (nos termos do artigo 7.º do Código Seabra), a sua herança⁸ (apesar da sua administração recair na esfera de responsabilidade dos seus maridos), uma vez que assim o prevê o Direito sobre esta matéria vigente em Goa, o qual integra como regime de excepção, apenas os casos em que as Convenções ante-nupciais o prevejam.

3. DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA MULHER ÀS PRÁTICAS MATRILINEARES NA ÍNDIA

Apesar da sociedade indiana funcionar sob regulação de um sistema patriarcal, existem na Índia contemporânea, comunidades matrilocais e, em rigor, matrilineares. Encontram-se, designadamente nos Estados de Arunachal Pradesh e de Meghalaya no nordeste do país mas, também, no sul, com destaque para o Estado de Kerala. Caracterizando-se pela residência matrilocal e pela transmissão patrimonial (de bens e de nome) por via matrilinear, nestas comunidades é às mulheres que cabe a gestão do património doméstico e pecuniário no contexto da vivência familiar.

Registe-se, a este propósito, que, além destas expressões culturais locais/regionais atestadas no Norte e no Sul da Índia, as representações sociais das mulheres de outras regiões do país sobre os seus papéis e estatuto social, configuram a possibilidade de se constituírem como reminiscências destas formas de

da propriedade feminina desses bens, cuja transmissão será feita, igualmente, para filhos e filhas por via de transmissão direta por parte da mãe; reitere-se contudo, a afirmação já feita relativamente ao facto da administração desses bens ser masculina, protagonizada pelos maridos quer da mãe, quer das filhas ou pelos seus filhos ou irmãos. Os Gaunkares são proprietários responsáveis pela administração das terras de que são herdeiros nas aldeias em cuja área de influência essas terras se situam e o modelo de administração das receitas provenientes da exploração das suas terras implica, além da reserva de uma parte para os próprios proprietários, a partilha de uma percentagem dessa receita com a comunidade, sob forma de doação. Esta parte comum das receitas é administrada comunitariamente numa Assembleia de Gaunkares que regula a sua aplicação para proveito da aldeia. Esta forma de gestão da propriedade introduzida pelos portugueses no território de Goa, mantém-se em vigor até aos nossos dias. Alguns intelectuais goeses, residentes no território de Goa, costumam dizer, em tom de brincadeira e em alusão às práticas de administração fundiária que seguiram à Revolução Portuguesa de 25 de Abril de 1974 de que ouviram falar ou leram, que esta foi a primeira verdadeira “reforma agrária” realizada pelos portugueses. Em Goa, Damão e Diu, na Índia, estão em vigor partes do antigo Código Civil Português de 1867 (Código Seabra) bem como partes do antigo Código de Processo Civil de 1939.

⁸ A igualdade jurídica entre homens e mulheres no que respeita à herança de terras agrícolas só foi instituída, na generalidade do território indiano, em 2005.

organização sócio-cultural. É o caso das mulheres oriundas, por exemplo, do Estado do Rajastão que, por motivos de sobrevivência familiar se deslocam anualmente, por períodos de 6 meses, para o Estado de Goa, a sul, durante a chamada “época alta”, a que acorrem os turistas, principalmente estrangeiros, para fruir da área costeira e adquirir artesanato indiano, o qual, no imaginário ocidental, se identifica com muitas das expressões artísticas do Rajastão, célebre pela exuberância colorida dos seus tecidos e pela sua joalheria.

Vendedoras nos mercados de Goa, estas mulheres testemunharam essa potencial reminiscência quando, em 2012, durante algum tempo, frequentei o mercado de Mapusa e acabei por merecer a sua confiança por, segundo elas, ser diferente das restantes turistas que por ali passavam e muito em particular, das portuguesas e dos portugueses.

Inquirida sobre os meus desempenhos profissionais, falei-lhes na Igualdade de Género temática sobre a qual me interrogaram com curiosidade, ao ponto da minha interlocutora inicial ter chamado as suas companheiras de viagem e de trabalho para que eu pudesse explicar a todas o que é que isto significava. Menos de meia-hora depois desse apelo, encontrei-me sentada, no meio de um grupo de 20 mulheres (entre os 17 e os 37 anos de idade), receptiva à curiosidade revelada pelas perguntas e observações de umas e outras. O encontro repetiu-se sempre que regressei, nessa época, ao mercado, a partir do “*passa-palavra*” que rapidamente permitia a reconstituição do grupo.

Informadas do facto de eu não ser casada, as mulheres começaram a falar. Primeiro em tom de brincadeira, recomendando-me que “*nunca*” casasse com um homem indiano porque “*elas não trabalham, gastam o dinheiro em bebida, não ligam aos filhos e ainda desprezam e tratam mal as mulheres*”. Surpreendida, deixei que falassem e a conversa passou a ser entre elas, tornando-me eu simples espectadora, no assumido papel de observadora direta mas, também, como é óbvio, dada a natureza interativa desses encontros, participante.

As mulheres reconheciam que eram forçadas a abandonar as famílias de origem para se casar, que nunca o faziam em função da sua vontade e determinação mas, apenas, para cumprir as obrigações familiares e para não serem responsabilizadas pela desonra que as atingiria (e à sua família) em caso de incumprimento do preceito nupcial, afirmando consensualmente que tal incumprimento dificultaria e até impossibilitaria a continuidade da sua integração social, quer no contexto da sua residência de criação, quer no do seu espaço de acolhimento. Com consciência de que a pertença a uma “*casta*” arrastaria, para onde quer que fossem, a sua condição de “*banidas*” se se furtassem ao cumprimento de tal obrigação ritual, desvalorizavam a sexualidade que não associavam à afectividade mas ao cumprimento da

função expectável da procriação.

Assumindo que completar esse dever era para elas, urgente, não só para evitar a coação e o repúdio da família dos maridos, bem como a coação e a inquietação das suas famílias de origem, reiteravam também, que procriar era uma condição essencial para deixarem de ser obrigadas à sujeição violenta que a vida íntima, regra geral, implicava. Registe-se que apenas uma destas mulheres considerava que a vivência sexual com o seu marido não era desagradável porquanto, segundo as suas próprias palavras *“ele gosta de mim e preocupa-se comigo... se ele pudesse, eu não vinha trabalhar para tão longe”*.

Estas mulheres referiam ainda que não podiam contar com os homens *“para nada”* e davam o exemplo de uma jovem de 17 anos, grávida, que integrava o grupo, dizendo: *“Veja o caso dela... Naquele estado e tem que fazer uma viagem de 1 mês para chegar aqui, de comboio em comboio, às vezes a pé, com as mercadorias como bagagem; depois tem que aqui estar, a vender (nós, às vezes, ajudamo-la a vender que ela ainda não tem muito jeito) entre 4 a 6 meses, para, conforme estiver o tempo e a saúde dela, voltar, numa viagem igual, à sua aldeia”*. A jovem ouvindo a sua própria descrição, desalentada, começou a chorar mas, as mais velhas começaram a brincar com ela, chamando-lhe *“chorona”* e *“choramingas”*, acabando por a levar com o objetivo de a distraírem, *“ralhando”* sob pretexto de que tinha que voltar para a venda.

Entre os seus relatos, comentários e observações, destacava-se o quanto lamentavam perder o contacto com as famílias de origem, afirmavam que as mães e as amigas, *“se pudessem, não me teriam deixado ir embora”*, que era muito difícil adaptar-se a uma casa e uma família nova onde eram vistas como *“mãos e corpo para trabalhar”*, sob autoridade de sogras que não revelavam, regra geral, qualquer afecto ou condescendência com os seus actos ou falhas. Algumas diziam que, nos primeiros meses, passavam o tempo a chorar e sempre que podiam, recolhiam aos quartos onde dormiam, para estarem sossegadas e *“chorar sozinhas”*.

Exprimiam sentimentos simultaneamente de revolta e conformismo com o facto de todo o dinheiro que ganhavam, ser depois entregue ao marido e à sogra para ser gasto, por eles, em bebida, nunca lhes sendo possível gastar algum em seu proveito ou sequer dos seus filhos – já que as próprias sogras decidiam o que haveriam de vestir *“mesmo para irem à escola”*. Além disso, ainda tinham que suportar os maus-tratos dos cônjuges e rindo, acrescentavam: *“o que vale é que às vezes bebem tanto que nem são capazes”*. Risota geral, com sub-entendidos pelo meio, partilhando todas, no silêncio das suas memórias, momentos vividos, comuns às suas estadias nas aldeias em que residiam.

“Às vezes, uma pessoa está desejosa que chegue o tempo de voltar a partir, apesar dos filhos que lá temos que deixar” – diziam. As conversas, sucessivas, sobre esta matéria, permitiam perceber que o tempo de viagem é, para estas mulheres, também e para além do quanto significa em termos de cansaço, um espaço de troca de ideias e de afirmação da consciência colectiva relativamente a formas de resistência possível e de entreatajuda, num contexto em que dependem umas das outras e se descobrem capazes de se organizar autonomamente, sem as redes familiares das quais, contudo, não podem e não querem libertar-se porque os seus filhos habitam e pertencem às famílias do marido; sem esse regresso, afirmavam, a comunidade não as reconheceria como dignas de consideração já que, de facto, o estatuto de “vendedoras” lhes confere um papel de mulheres que se sacrificam para ajudar as suas famílias, pobres, residentes lá longe, no norte, apenas e só porque a natureza desse desempenho e dessa deslocação é temporária/sazonal...

Mesmo assim, duas ameaças coexistem nesta sua vivência sazonal; por um lado, a presença de algumas mulheres que integram o seu próprio grupo e que, por motivos pessoais de “invejas” ou “intrigas” podem ir transmitir tudo o que fazem ou dizem às respetivas famílias nas aldeias de residência (motivo que justificava o facto de não integrarem todas as mulheres no grupo que falava comigo e de se calarem, avisando-me com gestos e olhares de alerta e de cautela, sempre que estas se aproximavam) e, por outro lado, o facto de, para a generalidade da comunidade cristã de Goa, estas mulheres serem consideradas com desprezo e sobrançeria, desprestigiadas exatamente por estarem sozinhas, fora dos seus contextos familiares e longe da autoridade dos maridos...

Valiam-lhes, agora, nesses dias de 2012 em que nos encontrámos e conversámos, as 9 noites da Dusserha, no final do Navratri, em que se celebra a vitória da Deusa Durga (a Deusa dos Mil Braços) sobre Mahishashura (um diabo sob forma de búfalo) para restabelecer o Dharma (o Caminho da Retidão), cerimónia que, no norte da Índia equivale à celebração da vitória do Deus Rama sobre o Mal (o demónio Ravana) ou à evocação da Deusa Devi ou Sarawasti. Nessas noites, diziam, era-lhes permitido maquilhar-se e vestir-se com os seus belos *sarees* para irem dançar, “*toda a noite*” no templo; o pior era, diziam, “*depois, de manhã, termos que voltar ao mercado mas, apesar de cansadas vimos contentes*”. Registe-se que, no período do Navratri e na noite de Dusserha, é permitida a entrada no templo, a pessoas de todas as castas.

Estas mulheres tinham conhecimento de que na Índia começam a ter expressão os movimentos de mulheres que lutam pelos seus direitos, designadamente, contra o estupro e a violação mas, não têm condições, segundo afirmaram, para se juntar a essas mulheres, não só porque estão sempre a trabalhar ou em viagem

mas, fundamentalmente, porque não vivem nas grandes cidades. De qualquer modo, diziam: “*as mulheres mais velhas às vezes contam histórias que mostram que nem sempre foi assim e que há sítios na Índia onde, ainda hoje, não é assim*”.

A reflexão retirada das conversas com estas mulheres permite inferir que o sistema patriarcal dominante, sendo regra no sub-contidente indiano, é perspetivado por muitas mulheres como fruto de uma imposição societária cujo cumprimento não contestam mas que, consideram injusto; daí a legitimidade da questão: haverá, de certo modo, na população feminina uma reminiscência de uma outra forma de gestão societária, designadamente, matrilocal?... ou estes testemunhos serão, simplesmente, reflexo de uma educação escolar e de um acesso à comunicação social que lhes chama a atenção para os direitos das mulheres?

De qualquer modo, o facto é que, nos designados Estados Tribais do Nordeste da Índia (Meghalaya, Arunachal Pradesh, Assam, Nagaland, Tripura, Manipur e Mizoram) existem atualmente, comunidades matrilocais e matrilineares assumidas, tal como existem, entre as Tribos do Estado de Kerala na extremidade sudoeste da Índia, onde cabe às mulheres o poder de transmissão do nome e dos bens (matrilinearidade) e, cumulativamente, no caso do Estado de Arunachal Pradesh, a prática do regime de residência matrilocal.

Estas comunidades localizam-se, regra geral, em áreas densamente arborizadas (florestas sub-tropicais), com ocupação humana que, comprovadamente no Nordeste indiano, data do Neolítico e cujo isolamento as protegeu em grande parte das invasões arianas e muçulmanas de que o sub-contidente indiano foi objeto desde o ano 1600 a.c. viabilizando a resistência e persistência das suas práticas culturais de origem autóctone (sem detrimento desse isolamento ter sido violentado, nomeadamente, no sul, designadamente nos territórios de Kerala, com a captura e escravização de muita população tribal, por invasores e colonizadores; registe-se que este Estado foi, além de um importante ponto de comércio de especiarias a que aportaram desde a Antiguidade, Fenícios, Gregos e Romanos, ocupado posteriormente na área mais próxima da costa por muçulmanos, portugueses, holandeses e britânicos).

Os Estados Tribais em que se encontram vivas as comunidades matrilineares do Nordeste da Índia, integram a designada “*Terra das Sete Irmãs*” (já que aos 6 Estados indianos supra-referidos se associava o Sikkim, hoje independente), localizando-se em áreas montanhosas, grande parte das quais consideradas “*Reservas de Vida Selvagem*”.

No caso das práticas matrilineares no Estado de Meghalaya, o seu desenvolvimento procede num contexto cultural caracterizado pelo recurso às designadas “*Grutas Sagradas da Índia*”, espaços de realização ritualística das crenças reli-

gias decorrentes dos sincretismos resultantes da interação entre a sua inicial concepção animista e as influências posteriores, chegadas através de missionários e de viajantes das populações dos Estados vizinhos. Das tribos que ocupam estes territórios destacam-se, pela sua representatividade numérica, os Khasis, os Garos e os Jaintias.

Designadas pelos ingleses como “*Tribos das Montanhas*”, integram ainda outros grupos como é o caso dos Biates, dos Koch, dos Rajbongshi, dos Boro, dos Hajong, dos Dinasa, dos Kuki, dos Lakhar, dos Tiwa, dos Karbi, dos Rabha e dos Nepali. Com afinidades com as línguas tibetano-birmanesas (é o caso das línguas das tribos Garo, Boro e Koch) e ocupando uma área onde floresceu o budismo e o jainismo, a caracterização das expressões religiosas nesta região assume claramente um perfil diferenciados do espaço cultural nacional em que se inscreve. De facto, trata-se do 3.º Estado indiano com maior índice de expressão religiosa cristã, seguindo-se-lhe o hinduísmo, as religiões tribais animistas, o islamismo, o budismo, o jainismo e o sikhismo⁹.

No Estado de Meghalaya, a tradição matrilinear mantém-se entre os Khasi, reiterada por lendas e mitos locais que indiciam a ausência dos homens (incorporados em forças de guerras locais, regionais e outras decorrentes de aprisionamentos no âmbito de invasões várias) como factor para a responsabilidade feminina sobre a gestão familiar e social¹⁰, bem como entre os Garo e outros sub-grupos tribais, apesar desta tradição ter sido considerada em risco de desaparecimento em 2004.

Na comunidade dos Khasi, a transmissão patrimonial (de bens e do nome) procede por via feminina e cabe à filha mais nova a herança de todo o património; registe-se que, no caso de um casal não ter descendência feminina, a prática cultural conduz à adopção de uma criança de sexo feminino, a quem transmitem o direito de propriedade do seu património. Apesar da preferência conjugal recair sobre primos cruzados (assumindo-se a rejeição do casamento entre primos paralelos, como forma de controle das trocas consanguíneas), reconhece-se às mulheres o direito de casar fora da sua tribo (supostamente, por deficit numérico de indivíduos do sexo masculino) e a população pratica quer a matrilocalidade (sendo os noivos quem abandona a família de origem para integrar a família da noiva), quer a duoloca-

⁹ Segundo os Censos Indianos de 2011, grande parte da população de Meghalaya é cristã (74,59%), seguindo-se na expressão religiosa da sua população o hinduísmo com 11,52%) e as religiões tribais animistas que contam uma representatividade assumida de 8,70%; o islamismo apresenta uma expressão de 4,39% e denotam pouca expressividade outras religiosidades indiscriminadas (0,35%), o budismo (0,33%), o sikhismo (0,10%) e o jainismo (0,02%).

¹⁰ Registe-se a referência no Mahabharata à Nari Rajya (reino das mulheres e terra de matriarcado) e à sua correlação com as montanhas dos Khasi e dos Jaintia.

lidade (isto é, o direito do marido viver na sua própria casa enquanto a mulher permanece na casa dos seus pais). Cabe às mulheres (mães e sogras) a educação das crianças, sendo-lhes reconhecido o direito da prática sexual pré-matrimonial. Contudo, o adultério e o divórcio não são permitidos entre os Khasi.

Por seu lado, no Estado de Kerala, a localização geográfica das suas tribos situa-se nas montanhas do extremo sudoeste da Índia. O Kerala apresenta um notável património arqueológico megalítico, datado do séc. X a.c. e o seu território, dado estar localizado na Costa do Malabar, foi, como já referimos, ponto de contacto não só com as antigas civilizações babilónica, síria, egípcia, fenícia, grega e romana mas, também, segundo os registos arqueológicos, com a civilização do Vale do Indo, quer durante a Idade do Bronze, quer no início da Idade do Ferro.

No Kerala é assumida a prática ancestral da matrilinearidade e actualmente, entre as suas Tribos residentes no distrito de Wayanad, a matrilinearidade implicava a descendência de uma ancestral comum feminina (cuja descendência é ainda hoje particularmente assumida pela Tribo Nair ou Nayar).

Apesar da matrilinearidade ser comum às Tribos de Wayanad (transmissão de bens e do nome), verificam-se práticas culturais distintas entre elas. Assim, enquanto a Tribo Paniyas pratica a monogamia, no caso da Tribo dos Adiyas, a poliginia é prática corrente (registre-se que, nesta tribo, os actos de delinquência sexual obrigam os seus protagonistas, independentemente do sexo, a cumprir um ritual de purificação, designado Kalachu Veypu, que lhes permite a reintegração na respetiva tribo sem outras penalizações); por seu lado, os registos antropológicos disponíveis afirmam, relativamente aos Kurichiyans que não praticam a poliandria (sem registarem com clareza se as suas práticas incluem a poliginia ou se, e em que circunstâncias, integram a possibilidade de mudança de parceiro conjugal) e têm como preferência conjugal, a união com primos cruzados. Por sua vez, os registos destacam, relativamente aos Uralii Kurumas, uma singularidade cultural que os caracteriza e que consiste na realização anual, em Fevereiro, de um ritual exclusivamente masculino, o Festival Uch-Alkali caracterizado pelo toque de flautas e tambores e dedicado a duas entidades designadas Bamadu e Bettu Chikkamma consideradas espíritos e demónios ancestrais. Esta tribo vive, como algumas outras, em casas comuns, sob a tutela de um ancião designado “Pittan” que é quem preside às cerimónias do Festival Uch-Alkali.

As Tribos do território Wayanad designavam a transmissão patrimonial por via feminina (de bens e de nome) por Marumakkathayam e justificavam esta prática alegando a ausência de homens, levados para e pelas guerras, bem como pela sua captura para efeitos de escravização. As mulheres eram assim a garantia da gestão do património e as responsáveis pela tutela e educação da prole. Praticantes

da endogamia com exogamia do Gotra¹¹, estas Tribos não praticam casamentos anteriores à puberdade dos nubentes.

Algumas Tribos de Wayanad, designadamente os Nair e os Ambalavasi adoptaram o Sambandam (isto é, o ritual de participação das comunidades no acto de decisão de co-habitação de um homem e de uma mulher para efeitos de vivência conjugal), como forma de controlar a procriação masculina indiscriminada. Esta prática foi, aliás, objeto de formalização legal em 1869¹².

Tendo noção da existência de várias religiões (designadamente o cristianismo, dada a sua proximidade de Kochi¹³, o hinduísmo, o islamismo e outras), estas Tribos veneram a Deusa Kali, as árvores Banyan¹⁴, os pássaros, as serpentes e a memória dos antepassados¹⁵.

Antes de terminar este ponto do presente artigo, retomo a referência ao Nordeste da Índia, para uma última observação relativa às práticas matrilocais e matrilineares do Estado de Arunachal Pradesh onde a maioria da população é de origem tibetano-birmanesa (já que a sua localização geográfica faz fronteira a sul com o Estado de Assam, a sueste com o Estado de Nagaland, a leste com Myanmar e a oeste com o Reino do Butão). De facto, vale a pena assinalar, designadamente por ser relevante para a continuidade da abordagem que este artigo pretende apresentar (em particular no ponto temático que se lhe segue) que, no Estado de Arunachal Pradesh, o casamento implica, em termos de requisito prévio, a prestação de provas por parte do noivo, no sentido de provar que se trata de um homem competente para o cumprimento dos deveres e desempenhos expectáveis na qualidade de marido e de pessoa a integrar na família da noiva. Só após vencer a prestação dessas provas, o noivo terá direito a aceder à casa da noiva, dando cumprimento ao regime local de residência pós-nupcial que é, como já dissemos, matrilocal.

¹¹ Ver nota de rodapé 2 na pg. 2 deste artigo.

¹² *In Act IV of the Madras Marriage Act, 1896.*

¹³ A antiga Cochim, colonizada pelos portugueses e onde, segundo a lenda, S. Tomé terá divulgado o cristianismo ainda antes da sua chegada.

¹⁴ Segundo o sistema de crenças dos Wayanad, quem corta árvores, adocece.

¹⁵ Para os Wayanad, os antepassados, em função do seu carácter em vida, sentam-se, após a morte, ao lado de divindades benfazejas e protetoras ou de forças demoníacas.

4. REMINISCÊNCIAS DE PRÁTICAS MATRILINEARES – UM CONTRIBUTO PARA UMA ETNO-LITERATURA DA ÍNDIA

A literatura clássica indiana assenta, antes de mais, na Tradição Oral.

Do Mahabharata ao Ramayana e ao destacável Bhagavad Gita, para só referir os mais conhecidos dos textos sagrados da Índia, estamos perante magníficas narrativas que visam dar a pensar a organização social, através de histórias estruturadas onde os deuses participam com os heróis e os homens em enredos dinâmicos, capazes de servir de modelo para a avaliação e o juízo dos procedimentos humanos. A sua estrutura, profundamente pensada no sentido de contribuir para caucionar a regulação e a ordem sociais, a partir de exemplos de relações familiares míticas onde a pluralidade de situações complexas (relações afectivas, relações familiares, alianças, casamentos, sucessões, heranças, educação) é ilustrada, de forma pedagógica para os ouvintes e leitores, razão pela qual funcionaram e continuam a funcionar como narrativas fundadoras da orgânica societária.

Da Índia chegaram até ao Ocidente, narrativas que configuraram muitos dos chamados “*contos de fadas*” que se divulgaram popularmente, regra geral, com alguma adaptação de personagens e lugares, os quais foram, muitas vezes, transformados em lugares e referências de natureza abstracta. São disso exemplo, expressões tais como “*Era uma vez...*”, “*Num país longínquo...*”, “*Havia um rei...*”, “*Existiu uma Princesa...*” e outras, de teor similar. As histórias que nos chegaram, muitas vezes, atribuídas à Antiga Pérsia têm raiz, segundo grande parte dos seus estudiosos, na Antiga Índia, tendo chegado ao Ocidente através de traduções árabes.

Neste contexto, vale a pena citar o grande filólogo português Guilherme de Vasconcelos-Abreu que, depois de muitos estudos e obras publicadas desde as últimas décadas do século XIX, escrevia, no início do século XX: “*(...) Os contos, apólogos e fábulas da Índia propagaram-se pelo Oriente: Sião, China, Japão, Mongólia, Tibete, etc; e pelo Occidente: Pérsia, Arábia, e por toda a Europa. Foi conhecida a novelística indiana na Europa por indirecta, para nós a mais interessante, e por via directa posteriormente. Trouxeram-na por via indirecta oral as invasões mongólicas, o comércio e as cruzadas, e literariamente os Árabes e, em tempo moderno, livros chins. A via directa é moderna e é toda literária: é devida ao estudo do sâmscrito e do páli. A via indirecta deparou-se-nos logo bem rasgada pela tradição, na Idade Média, muito notoriamente por livros árabes e judaicos; depois, no século XIX, o estudo de livros chins transladados a francês por Stanislas Julien (paris, Hachette e C.^a, 1860) deu conhecimento de apólogos búdicos, denominados avadanas, avadana em sâmscrito, apadana em páli, i.e., «Gestas (de Buda)». (...) A difusão directa e indirecta, por todo o Mundo, começou*

*antes da nossa era e continuou até os nossos dias (mormente na Europa). Teem escrito acerca da novelística indiana e discutido a analogia e paridade dela com a grega e a europeia da Idade Média (...)*¹⁶.

Enquanto Guilherme de Vasconcelos-Abreu trabalhava sobre as línguas sânscrito e páli e, como filólogo, estudava quer a introdução das influências arianas no Hindustão¹⁷ quer o sânscrito, foi publicada e traduzida, em Paris, em 1878, a obra da inglesa Mary Summer, sob o título: “*Contes et Legendes de l’Inde Ancienne*”. Nesse contexto, foi pedido ao célebre escritor Stéphane Mallarmé, por uma sua amiga e leitora, de nome Méry Laurent, uma nova tradução de alguns desses contos, considerando-se que a qualidade literária de tal tradução não fazia jus à riqueza das narrativas. Mallarmé terá acedido ao pedido e escolheu 4 Contos que traduziu de uma forma que verdadeiramente encantou e encanta quem os lê. Os contos traduzidos por Mallarmé foram: “*O Retrato Encantado*”, “*A Falsa Velha*”, “*O Morto-Vivo*” e “*Nala e Damayanti*”¹⁸.

Da leitura dos contos traduzidos por Mallarmé resulta, para os fins que o presente artigo se propõe alcançar, a transmissão de uma representação social das mulheres muito interessante, assaz diferente da que o senso comum e as descrições contemporâneas atribuem às mulheres indianas, dado que o protagonismo, a autonomia e a determinação constituem a estrutura do perfil das personagens femininas. Estas qualidades, essenciais e estruturantes para o desenrolar das narrativas destes contos suscitam, de imediato, a necessidade de investigar o fundamento etnográfico subjacente a estes relatos que sugerem a legitimidade da sua interpretação etno-literária.

De facto, a maior parte destas narrativas remete para o contexto geo-histórico do Nordeste da Índia, referindo, entre outros dados que me dispense de explorar (mas, de que destaque: a determinação das personagens femininas, o seu direito a tomadas de decisão à revelia das expectativas familiares, a inteligência, a perspicácia e o perfil ético dos seus comportamentos), um conceito até então desconhecido para mim mas, cujo conteúdo reconheci, evocando a memória de uma, entre outras, histórias da minha infância: “*A Princesa no Monte de Vidro*”¹⁹.

¹⁶ In “Os Contos, Apólogos e Fábulas da Índia: Influência Indirecta no Auto de Mofina Méndez de Gil Vicente”, ed. Imprensa Nacional, 1902, Lisboa.

¹⁷ Ver Referências Bibliográficas no final deste artigo.

¹⁸ A tradução portuguesa de “Contos Indianos” de S. Mallarmé, foi publicada pela editorial Nova Vega, em 2008.

¹⁹ In “Os Mais Belos Contos de Fadas”, (tradução de Botelho da Silva com ilustrações de Franz Kredel) ed. Seleções do Reader’s Digest, Lisboa, 1970 (pp. 640-652).

O conceito, designado “*swayambara*”, surge no conto “*Nala e Damayanti*”, cuja narrativa se situa no antigo reino do Bihar²⁰. “*Swayambara*” significa, em sânscrito: “*a prática de escolha de marido por uma rapariga em idade casadoira, de entre um conjunto de candidatos*”. Segundo a prática social documentada literariamente por toda a Índia, o preceito implica que logo que a rapariga escolhesse o candidato do seu agrado, a celebração do seu casamento começaria de imediato. Mais interessante ainda, esta prática previa e permitia que a rapariga rejeitasse todos os candidatos (tal como acontecia na referida história da minha infância), podendo a cerimónia repetir-se até que ela encontrasse aquele sobre o qual iria recair a sua escolha.

Ora, o conceito corresponde a um costume corrente na Índia Antiga, designadamente entre os reis dos variados reinos que o praticavam, mandando proclamar pelo reino a realização do *swayambara* para que ao evento pudessem acorrer os candidatos interessados e em idade de casar. Digno de nota é ainda o facto de, na maioria das narrativas não constar o impedimento da apresentação de candidatura a qualquer tipo de classe ou grupo social (apesar de, em muitas delas, a presença de jovens que ostentavam uma condição social distinta da maioria dos candidatos ser objecto de reparo e até de jocosidade tanto mais que, por razões óbvias, a maior parte dos que se apresentavam à cerimónia, procurava obter vantagens patrimoniais financeiras com a união conjugal).

Uma pesquisa cuidada sobre as mais famosas personagens femininas da literatura clássica indiana corrobora e legitima a hipótese de que o *swayambara* era uma prática nas sociedades e culturas da Antiga Índia. Disso são testemunho as suas referências nos seus livros sagrados, designadamente, no *Ramayana* (a propósito da opção de Sita por Rama) e no *Mahabharata* (a propósito da escolha da princesa Kunti por Pandu, da escolha de Draupadi por Arjuna e da escolha de Damayanti por Nala).

Sobre esta matéria, escreveu o goês Telo de Mascarenhas²¹: “(...) *A jovem escolhia livremente o esposo, e por vezes – não raras – os pretendentes disputavam a mão de esposa em justas e torneios e nem sempre a alcançavam, embora saíssem vencedores, porque a mulher recusava-se a coroar o vencedor com o colar simbólico, quando ele não era do seu agrado.*(...)” e exemplifica recorrendo a

²⁰ Estado do Nordeste da Índia que é actualmente o 12.º maior Estado do sub-continente indiano, em termos de área geográfica; a Índia é constituído por um total de 28 Estados. A localização geográfica do Estado do Bihar é contígua à “*Terra das Sete Irmãs*” que integra os designados Estados Tribais da Índia.

²¹ Telo de Mascarenhas “*A Mulher Hindu*”, ed. Gleba, 1943, pp. 24-25.

várias histórias de que destaco a de Surya (deusa do Sol)²² e do deus Soma, ou a de Gopá para cuja conquista Buda teve que dar provas da sua destreza física em 64 artes liberais, de modo a vencer a competição que lhe valeria a escolha da jovem²³.

Relembre-se a este propósito, a referência à prática contemporânea no Estado de Anurachal Pradesh²⁴ da prestação de provas exigida ao noivo, a título de requisito pré-nupcial e como condição para efeitos de confirmação do acordo de casamento, após cuja realização lhe será então, finalmente, facultada a entrada na casa da noiva, onde passará a residir.

A propósito destas considerações que remetem para o reconhecimento da natureza autónoma da condição feminina na Índia, vale ainda a pena referir a história da princesa Savitri, selecionada entre as várias que nos são apresentadas por Telo de Mascarenhas²⁵ “(...) *Quando completou dezoito anos e chegou à idade de casar, a princesa empreendeu uma peregrinação pelo reino a fim de orar nos santuários, escutar a palavra santa dos velhos «rishis» e pedir ao seu espírito tutelar a inspiração para a escolha dum esposo digno. Os pais de Savitri deram-lhe a bênção e deixaram-na ir cumprir o seu destino. (...)*”.

Conhecendo hoje, histórica e etnograficamente, o papel e a representação social das mulheres nas comunidades autóctones da Índia, designadamente tribais, e cientes de que a aculturação do território do sub-continente indiano, por via das invasões arianas e muçulmanas, produziu efeitos na organização social e na natureza da cultura dominante, não podemos deixar de interpelar o fundamento etnográfico destas narrativas e do seu significado, considerando que o estudo e a pesquisa da literatura indiana, numa perspectiva etno-literária muito pode dar a conhecer ou, pelo menos, a pensar sobre a(s) cultura(s) regionais e a sociedade indiana, contribuindo para o enriquecimento da sua identidade cultural alargada, designadamente decorrente de uma maior visibilidade e reconhecimento do extraordinário património preservado pelas culturas de natureza tribal.

A terminar fica a pergunta: poderá existir alguma relação entre os conceitos de *Swayambar* e de *Sambandam*²⁶?!

²² Em sânscrito, tal como referimos na nota de rodapé 4, o sol é uma divindade feminina (ver pg. 4 deste artigo).

²³ Telo de Mascarenhas *in ob.cit.* pp. 25-26.

²⁴ Ver último parágrafo do ponto 3 deste artigo, pg. 12.

²⁵ *Idem*, pp. 85-95.

²⁶ Prática de algumas tribos no distrito de Wayanad, (com destaque para os Nair e os Ambalavasi) que a adoptaram enquanto ritual que obriga à participação das comunidades no acto de decisão de co-habitação de um homem e de uma mulher para efeitos de vivência conjugal, como forma de controlar a procriação masculina indiscriminada? (veja-se o parágrafo da pg. 12 a que se refere a nota de rodapé 12 deste artigo).

5. NOTAS FINAIS

Registem-se, a título de notas finais alguns apontamentos complementares e emergentes deste trabalho.

Um destes apontamentos finais remete para o facto de, segundo os dados dos Censos indianos de 2001²⁷, ser possível inferir uma ligação entre a existência das comunidades matrilineares e a representatividade das populações indígenas nos territórios onde ainda prevalecem. Neste contexto, é de registar que, curiosa e simetricamente, a atestar a persistente tensão das relações sociais no que respeita às relações de poder, nas comunidades matrilocais e matrilineares da Índia, os homens que integram essas comunidades afirmam, resguardados na consciência de que a sua condição não é maioritária no sub-continente indiano, que se sentem inferiorizados às mulheres²⁸, lamentando o facto de terem que abandonar as suas famílias de origem por motivo de casamento, assumindo a dificuldade de adaptação às famílias das noivas e considerando que, não lhes sendo facultada a gestão pecuniária dos recursos familiares, se sentem reféns da inutilidade social, restando-lhes o recurso à bebida como ocupação do tempo. Estes considerandos não validam contudo, estas práticas masculinas como decorrentes das práticas matrilocais e matrilineares, uma vez que, tal como referimos, elas são também reiteradas nas afirmações das mulheres rajastani²⁹ cujas aldeias são, assumidamente geridas em termos de sistema patriarcal.

De certa forma, considerando a imagem contemporânea transmitida pelos media relativamente ao papel e à representação social das mulheres no sub-continente indiano, bem como o facto da própria Índia reconhecer a necessidade de combater o estupro e a violência contra as mulheres, surge como evidência, a necessidade de investimento no reforço e na diversificação dos factores identitários indianos, de forma a revitalizar a identidade das suas culturas, salvaguardando-as da exclusividade das influências decorrentes das ideologias maioritárias que acabam por excluir o que de autóctone conferiu e confere uma extraordinária singularidade e

²⁷ Census of Índia e Ranking of States and Union Territories by Population Size: 1991 and 2001, Government of Índia (Biblioteca de Goa).

²⁸ Sentimento que também se verifica, um pouco por todo o país, atualmente, no que respeita ao facto de cada vez mais mulheres obterem habilitações académicas de nível superior; o facto assume uma dimensão tal que já se registam os seus reflexos no que se refere à rede de “casamentos arranjados” em função da casta, uma vez que muitos homens não querem casar com mulheres que tenham níveis educacionais e culturais, capazes de os fazer sentir subalternizados. Registe-se contudo que este facto ocorre também no Ocidente, tendo já sido analisado e discutido relativamente às problemáticas sociais das atuais sociedades rurais, com destaque para os países do sul da Europa.

²⁹ Ver pp. 8 e 9 do presente artigo.

riqueza patrimonial ao país.

Finalmente, a possibilidade de introduzir e/ou reforçar na Educação a valorização da identidade da Antiga Índia, relativamente à sua diversidade cultural, com o reconhecimento das identidades culturais tribais (emergentes já regionalmente, através da sua população mais jovem, sem discriminação de sexo), associada à promoção de estímulos relativos à valorização das mulheres (atestada quer na literatura clássica, quer na novelística) e de meios para a transmissão dessa valorização, podem ser caminhos cada vez mais enriquecedores da cultura e da coesão social da Índia no século XXI.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGARWAL, Bina (1994), *A Field of One's Own: Gender and Land Rights in South Asia*, Ed. Cambridge University Press, London.

CENSUS OF ÍNDIA (2001), Registrar General & Census Commissioner, Índia (Biblioteca de Goa, 2012).

CENSUS OF ÍNDIA (2011), The Registrar General & Census Commissioner, Índia (Biblioteca de Goa, 2013).

CLÉMENT, Catherine (2014), *A Rainha dos Sipaio*, ed. Porto Editora, Lisboa.

CÓDIGO CIVIL PORTUGUÊS – APROVADO POR CARTE DE LEY DE 2 DE JULHO DE 1867 (1868), (*Código Seabra*), ed. Imprensa Nacional, Lisboa.

DEMETRIAN, Serge (2010), *El Mahabharata contado según la tradición oral*, ed. Sigüeme, Salamanca.

DEVI, G. N.; DAVIS, G. V. & CHAKRAVARTY, K. K. (2014), ed. *Knowing Differently: The Cognitive Challenges of the Indigenous*, ed. Routledge, Oxford

GENNEP, Arnold Van (2008), *Los Ritos de Paso*, ed. Alianza, Madrid.

GUIMARÃES, Elina (1986), A Mulher Portuguesa na Legislação Civil in *Análise Social*, vol. XXII (92-93) 3.º-4.º, ed. Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Lisboa.

GUPTA, Pranab Kumar Das (1984), *Life and Culture of Matrilineal Tribe of Meghalaya*, ed. Inter-India Publications, New Delhi.

JACOBS, Joseph (2016), *Fábulas y Leyendas de la Índia*, ed. Quaterni, Madrid.

- JARDIEL, Enrique Gallud (2014), *Mitos y Leyendas Hindúes*, ed. Alas, Barcelona.
- KODOTH, Praveena (2001), Courting Legitimacy or Delegitimizing Custom? Sexuality, Sambandam and Marriage Reform in Late Nineteenth-Century Malabar in *Modern Asian Studies*, n.º 35 (2).
- MADRAS MARRIAGE ACT (Act IV) (1896), Biblioteca de Goa, 2013.
- MALLARMÉ, Stéphane (2008), *Contos Indianos*, (prefácio de José Manuel de Vasconcelos), ed. Nova Vega, coleção Escola de Letras, Lisboa.
- MASCARENHAS, Telo de (1943), *A Mulher Hindu (Ensaio)*, ed. Gleba, Coleção.
- OS MAIS BELOS CONTOS DE FADAS, (1970), (colectânea com tradução de Botelho da Silva com ilustrações de Franz Kredel) ed. Seleções do Reader's Digest, Lisboa, pp. 640-652.
- RADHAKRISHAN, S. (2005), *The Bhagavadgita*, ed. Harper Collins, New Delhi.
- SCHWEIZER, Thomas; & WHITE, Douglas R. (1998), *Kinship, Networks, and Exchange*, Cambridge University Press, London.
- VALMIKI (2017), *El Ramayana*, (tradução, adaptação e comentários de Lorenzo Frau Abrines y Rosendo Arús Arderiu), Editorial ELA (Ediciones Librería Argentina), Madrid.
- VASCONCELOS-ABREU, Guilherme (1878), *Sobre a Sede Originária da Gente Árica – Desenvolvimento da sua Língua pelos Áryas Immigrados no Hindustão*, ed. Imprensa da Universidade, Coimbra.
- VASCONCELOS-ABREU, Guilherme (1898), *Chand-Bibi – A Sultana Branca de Aménagara – Lenda Indiana fantasiada da Tradição Histórica do Século XVI*, ed. Livraria de António Maria Pereira, Lisboa.
- VASCONCELOS-ABREU, Guilherme (1902), *Os Contos, Apólogos e Fábulas da Índia: Influência Indirecta no Auto da Mofina Méndez de Gil Vicente*, ed. Imprensa Nacional, Lisboa.

A RELIGIOSIDADE AFRO-BRASILEIRA NA HISTÓRIA DO RIO GRANDE DO NORTE NO INÍCIO DO SÉCULO XXI: INTOLERÂNCIA CONTÍNUA *VERSUS* RESISTÊNCIA CRESCENTE

por

Geraldo Barboza de Oliveira Junior¹

Resumo: Este texto objetiva mostrar o resultado de uma pesquisa pessoal sobre religiosidade afro-brasileira no estado do Rio Grande do Norte; porém, privilegiando um olhar sobre o Candomblé que se instala e se fortalece através de Comunidades de Terreiros que representam variações étnicas como Angola, Ketu, Nagô, Jeje e Omolocô. A realidade constituinte das comunidades de terreiros mostra um campo com duas situações díspares, complementares e constantes: a intolerância e a resistência. Com a maior visibilidade proporcionada pelas mídias sociais este fenômeno fica mais exposto e apresenta dados que demandam a intervenção de políticas públicas e de segurança para os adeptos das religiões afro-brasileiras. Posso considerar minha pesquisa sobre Candomblé em duas fases específicas: inicialmente em curioso/acadêmico, no período que vai de 1988 até 2001. E o segundo período que vai de 2002 até os dias atuais, agregando à condição de pesquisador, a militância religiosa.

Palavras-chave: Religião Afro-Brasileira; Candomblé; Intolerância; Resistência.

Abstract: This text aims to show the result of a personal research on Afro-Brazilian religiosity in the state of Rio Grande do Norte; but privileging a glance on the Candomblé that is installed and strengthened through communities of Terreiros that represent ethnic variations like Angola, Ketu, Nagô, Jeje and Omolocô. The constituent reality of the communities of terreiros shows a field with two disparate, complementary and constant situations: intolerance and resistance. With the greater visibility provided by social media this phenomenon is more exposed and presents data that demand the intervention of public policies and security for the afro-Brazilian religions. I can consider my research on Candomblé in two specific phases: initially curious/academic in the period from 1988 to 2001. And the second period from 2002 to the present, adding to the condition of researcher, militancy religious.

Key-words: Afro-Brazilian religion; Candomblé; intolerance; resistance.

¹ Antropólogo. Pesquisador de temática afro-brasileira: comunidades quilombolas, Religiosidade. Conselheiro do Instituto de Desenvolvimento, Educação e Planejamento Ambiental – IDEA-RIO GRANDE DO NORTE. E-mail: geraldobj1963@gmail.com

INTRODUÇÃO

Este texto objetiva mostrar o resultado de uma pesquisa pessoal sobre religiosidade afro-brasileira no estado do Rio Grande do Norte; porém, privilegiando um olhar sobre o Candomblé que se instala e se fortalece através de Comunidades de Terreiros que representam variações étnicas como Angola, Ketu, Nagô, Jeje e Omolocô. A realidade constituinte das comunidades de terreiros mostra um campo com duas situações díspares, complementares e constantes: a intolerância e a resistência. Com a maior visibilidade proporcionada pelas mídias sociais este fenômeno fica mais exposto e apresenta dados que demandam a intervenção de políticas públicas e de segurança para os adeptos das religiões afro-brasileiras. A opção por analisar o Candomblé, com mais ênfase, nos últimos vinte e cinco anos deve-se a diversas motivações: histórica, acadêmica, política, social e pessoal.

A questão inicial trata da necessária visibilidade destas expressões religiosas em suas complexidades e, com um olhar menos isento de preconceitos e desconhecimento. Existem inúmeras trabalhos acadêmicos produzidos e publicados. Mas, ainda é consenso que a *“história dessas religiões tem sido feita, portanto, quase que anonimamente, sem registros escritos, no interior dos inúmeros terreiros fundados ao longo do tempo em quase todas as cidades brasileiras”* (Silva, 2005: 13). Existem, em estado permanente, informações sobre vários aspectos da religiosidade afro-brasileira na sociedade nacional que precisam ser estudados.

O fato de que as religiões afro-brasileiras têm sua origem em segmentos marginalizados em nossa sociedade (como negros, índios e pobres em geral) proporcionou pouco interesse científico e, conseqüentemente, houve pouca documentação na história brasileira, como religião em si. Durante muito tempo, houve mais informação sobre repressão e até mesmo, criminalização da religiosidade afro-brasileira. Atualmente, uma nova cena vem tomando vulto: as ameaças, assassinatos de sacerdotes e destruição de Terreiros de Candomblé em *favelas* cariocas. Em paralelo, os adeptos das seitas neopentecostais deflagram uma verdadeira guerra contra os terreiros de Candomblé (com o apoio de um importante aliado: os traficantes convertidos, bem armados e abençoados). Em paralelo, motivado pelas mídias sociais e a participação de adeptos da classe média, da academia e de movimentos negros, o Candomblé reage e se mostra à sociedade como forte e resistente.

Os Cultos Afro-brasileiros, na história do Brasil representaram (concomitante aos quilombos) uma forma complexa de organização e resistência da população negra livre e/ou escravizada. Ao mesmo tempo em que se filiavam às ordens e confrarias religiosas católicas criadas para os negros, estes não se desvinculavam

de suas raízes religiosas. Como resultante, surgiu o sincretismo, que relaciona/identifica Orixás com santos católicos e duas principais expressões organizadas da religiosidade afro-brasileira: o Candomblé e a Umbanda.

Para o antropólogo Roger Bastide,

“As religiões afro-brasileiras não podem ser compreendidas a não ser se as examinarmos, como tentamos fazer simultaneamente sob esta dupla perspectiva; de um lado, elas exprimem certos efeitos do dualismo estrutural senhores-escravos, são modificadas pela luta de cores e refletem a estrutura da sociedade global; de outro, em consequência da divisão das grandes classes em grupos de interesses ou de crenças diferentes, formam o ponto inicial de uma nova estrutura de classe de negros; são elas mesmas criadoras de formas sociais.” (Bastide, 1971: 227).

Na história do Brasil,

“O “Candomblé, encontrou campo fértil para sua disseminação e reinterpretação, nos diferentes locais em que o processo religioso se desenvolveu. Sem dúvida, a fundamentação religiosa norteia o homem africano naquilo que ele testemunha materialmente ou nos seus múltiplos microssistemas de poder não só temporal, mas também ritual-religioso.” (Lody, 1987: 9).

Para a antropologia,

Em toda a história da humanidade a visão de mundo e a religião estiveram intimamente unidas, porque ambas são expressões de sistemas ideológicos – produtos da inteligência humana e preocupação emocional; expressões do fermento da mente humana gerador da cultura.” (Hoebel e Frost, 1984: 351)

Na atualidade, as fronteiras que delimitam os espaços simbólicos e materiais entre o Candomblé e a Umbanda são demasiadamente tênues. Entretanto, de uma maneira grosseira poderíamos citar duas diferenças básicas entre elas: o Candomblé cultua Orixás (para os Yorubas), Voduns (para os Fon) e Inquices (para os Banto), criando assim, uma estética e *performance* religiosa mais próxima de um modelo africano; e, a Umbanda alguns Orixás, os caboclos, os pretos velhos e *crianças*, conferindo um caráter de brasilianidade ao ritual.

Acreditamos ainda em um conjunto de premissas que justificam a necessidade da implementação urgente de pesquisas – de caráter multidisciplinar – que abordem

a questão da religiosidade afro-brasileira no RIO GRANDE DO NORTE. Neste sentido, colocamos que em termos científicos os motivos apontados sugerem os seguintes aspectos: a invisibilidade literária regional; a ausência de dados confiáveis; o preconceito e a falta de informações em relação a estas religiões; o último mapeamento que foi realizado em 1985; e, a necessidade de criação de um banco de dados em instituições de pesquisa e ensino superior. E ainda, a necessidade de criação de subsídios para uma educação multicultural, valorizando aspectos da influência africana na nossa formação cultural.

Acreditamos que esta historicidade própria da Umbanda e do Candomblé no Rio Grande do Norte justifica a necessidade de uma maior quantificação e sistematização de dados que revelem estes aspectos do mosaico étnico que compõe a história do RIO GRANDE DO NORTE. A carência de informações em relação às religiões afro-brasileiras somente favorece a discriminação de seus adeptos.

Uma colocação do antropólogo Wagner Gonçalves da Silva diz: *Ainda que visíveis, muitos fatos, motivações e significados permanecem semiocultos pela opacidade com que nossa história tem turvado os acontecimentos relativos ao universo afro-brasileira* (Silva, 2002: 269). É, mister a nossa contribuição através de pesquisas e procedimentos científicos para reverter esse quadro.

“De qualquer maneira, no que diz respeito ao futuro e não ao presente, o candomblé e outros tipos de religião africana têm resistido a o caos estrutural, encontrando sempre o meio de se adaptar a novas condições de vida ou a novas estruturas sociais; chegou o momento, pois, de estudá-los em suas formas atuais”. (Bastide, 1971: 30)

Escrever sobre religiões afro-brasileiras no Estado do Rio Grande do Norte, quanto em qualquer lugar no Brasil, implica, antes de tudo, falar sobre relações interpessoais entre pesquisadores e pesquisados. Esta relação é muito bem definida nas palavras do antropólogo Vagner Gonçalves da Silva:

“Nas pesquisas com as religiões afro-brasileiras, o envolvimento subjacente dos antropólogos parece ser algo especialmente mobilizador e característico do trabalho de campo... Para muitos antropólogos, já no primeiro contato com as religiões afro-brasileiras a experiência da aproximação mobiliza fortes sentimentos e emoções (curiosidade, fascínio, repugnância, temor) que marcam sua apreensão desse universo e de si próprio em relação a ele... Independente de ser cético ou crente, é muito difícil, para quem contata o candomblé, na experimentar certas sensações como se se estivesse na soleira de uma porta que se abriu para

um muno de distante e próximo, real e sobrenatural, visível e invisível, atraente e repulsivo”. (Silva, 2002: 07)

A PESQUISA SOBRE RELIGIOSIDADE AFRO-BRASILEIRA NO RIO GRANDE DO NORTE

Posso considerar minha pesquisa sobre Candomblé em duas fases específicas: inicialmente como curioso/acadêmico, no período que vai de 1988 até 2001. E o segundo período que vai de 2002 até os dias atuais, agregando à condição de pesquisador, a militância religiosa.

Pesquisar com religiosidade afro-brasileira é uma trajetória que iniciei em 1988, nas dependências do Museu Câmara Cascudo sob a orientação dos museólogos Raul Lody e Wani Pereira em um projeto que tinha objetivos semelhantes ao que pretendemos agora: o mapeamento e a sistematização da religiosidade afro-brasileira no Rio Grande do Norte. Este projeto resultou em uma publicação.

Em 1992, na Universidade Federal de Roraima, como professor de antropologia e coordenador do curso de Ciências Sociais (com habilitação somente em Antropologia) retomei esta pesquisa em um novo espaço geográfico: a capital do Estado: Boa Vista. Confesso, que não alcancei, individualmente, minha intenção. Entretanto, plantei uma semente e, como resultado, vários alunos optaram por defender monografias na área de estudos afro-brasileiros. Uma aluna realizou um mapeamento através do Museu Integrado de Roraima; e outra fez sua monografia no Terreiro de Mário de Oxum, que era o espaço de visitas técnicas dos estudantes.

Em 2002, na Universidade Potiguar, através do curso de História, no qual fui professor de Antropologia, idealizei o projeto Axé Potiguar, de mapeamento e sistematização da religiosidade afro-brasileira no Estado do Rio Grande do Norte. O resultado foi a edição de um vídeo, apresentação de comunicações em seminários por alunos; e, em paralelo, a iniciação de uma das alunas da pesquisa; o cancelamento da pesquisa e minha demissão da instituição.

Não perdi: agreguei à categoria “professor”, o Ogan. Esta nova condição, de adepto, me proporcionou um olhar, nunca antes imaginado, sobre uma imensa complexidade que envolve o Candomblé em suas vertentes (nações). Este texto é meu retorno em forma de gratidão por tudo visto, aprendido, compartilhado, guardado e amado.

COMUNIDADES TRADICIONAIS DE TERREIROS: UM CONCEITO POLÍTICO SOCIAL.

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Social²:

Povos e Comunidades de terreiro são aquelas famílias que possuem vínculo com casa de tradição de matriz africana – chamada casa de terreiro. Este espaço congrega comunidades que possuem características comuns, como a manutenção das tradições de matriz africana, o respeito aos ancestrais, os valores de generosidade e solidariedade, o conceito amplo de família e uma relação próxima com o meio ambiente. Dessa forma, essas comunidades possuem uma cultura diferenciada e uma organização social própria, que constituem patrimônio cultural afro-brasileiro. A identificação como pertencente a uma casa de tradição de matriz africana ou casa de terreiro é auto declaratória, seguindo os mesmos princípios da Convenção n.º 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT), para povos indígenas e tribais.

Na prática, o Ministério do Desenvolvimento Social inclui a categoria Povos de terreiros no Sistema Cadastro Único, como forma de identificar, dar visibilidade e proporcionar a criação e implementação de políticas públicas específicas para este segmento da população.

Por outro lado, o **racismo institucional** inibe, constrange e dificulta a auto declaração por parte dos adeptos. Os argumentos colocados em depoimentos falam de perseguição social por parte de religiosos católicos radicais e, principalmente, os Neopentecostais que trabalham nos espaços públicos. *O simples acesso em um espaço público para afirmar esta identidade pode se transformar em um ritual de humilhação e desconforto pessoal.* (Oliveira Junior, 2017: 173). A atualização da identidade de Povo Tradicional no Sistema do Cadastro Único, por exemplo, pode ser uma luta desgastante para uma família. Se declarar publicamente como sendo de Terreiro e/ou Cigano pode resultar em perdas do benefício do Programa Bolsa-Família (para isto, basta a funcionária ser neopentecostal ou católica fervorosa).

² <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/povos-e-comunidades-tradicionais/comunidades-de-terreiro>. Acesso em 29/12/2017.

A DIVERSIDADE RELIGIOSA AFRO-BRASILEIRA NA HISTÓRIA DO RIO GRANDE DO NORTE

A história da Umbanda e do Candomblé no Rio Grande do Norte não foi diferente do resto do Brasil. Os cultos ganham visibilidade a partir da segunda metade do século XX. Entretanto, sua existência já fora registrada desde as primeiras décadas deste século.

“Em 1924, mais ou menos, **por influência pernambucana**, acendeu-se em Natal o catimbó (xangô), baixo espiritismo com tendências de candomblé de caboclo, tendo atividade terapêutica intensa no mundo dos pobres. Reforçava, valorizava, centralizava as rezadeiras locais, com sessões, **linhas** (cantos) e algum cerimonial atraente para o proselitismo plebeu e depois mais abastado economicamente.” (Lody e Fernandes, 1999: 34)

A história oficial do candomblé no Rio Grande do Norte é registrada a partir da década de 40, quando “*bate-se o primeiro tambor no RIO GRANDE DO NORTE, liderado pela Mãe Inês, vinda de Pernambuco. Em 1944, é fundado o primeiro terreiro autorizado pela polícia de Natal, o Centro Espírita de Umbanda Redentor Aritã, do Babalaô João Cícero, no bairro das Rocas.*” (Lody e Fernandes, 1999: 34)

Neste período a cidade de Natal estava em evidência nacional. A II Guerra Mundial tinha sua base no continente americano implantada nesta capital.

Um fator preponderante neste aspecto foi a presença dos americanos durante a II Guerra em Natal foi um elemento de expressiva contribuição à religiosidade afro-brasileira nesta Capital.

A preocupação pela segurança era uma constante na vida das pessoas. Isso incluía segurança emocional ante o estresse provocado pela situação. Os americanos colocaram, assim, à baila uma prática pouco socializada: a consulta aos mestres da jurema.

Os catimbozeiros trabalhavam sempre porque os motivos do amor e da morte não desapareciam. E como esses motivos são para todos os homens e mulheres, encontrei muito norte-americano vermelho e louro, com a farda cáqui prestigiosa, ao lado dos “mestres”, explicando em linguagem difícil o seu caso, o seu problema, o seu desejo e as esperanças da realização maravilhosa por intermédio do “mestre do além.”

Evidentemente, esta visibilidade colocava os sacerdotes do como alvos da polícia. Cascudo registra que o catimbó, pratica afro-religiosa, própria da cidade de Natal, foi fruto de investigação policial no ano de 1947. O catimbozeiro Manuel Pereira da Silva, que incorporava o mestre Pereira da Barreira Roxa foi preso, juntamente com seu material religioso e cartas de clientes. Independente deste constrangimento que passou, o cidadão ainda foi obrigado a dar explicações sobre a origem e a utilização de todo e qualquer material achado (velas, tolhas, imagens, cachimbos, charutos), teve de realizar uma sessão para o delegado de polícia e um fotógrafo próprio. (Cascudo, 1967: 199)

Cascudo registra assim o fato:

“Na presença de autoridades, fotógrafos e representantes da imprensa, Manuel Pereira da Silva e sua companheira Francisca Pereira de Lima, os dois catimbozeiros detidos, realizaram ontem à tarde uma demonstração especial dos seus ritos afro-brasileiros no prédio do Departamento de Segurança Pública. A sessão teve início às 16 horas quando ambos foram trazidos à sala da Delegacia da Ordem Social.” (Diário de Natal, de 15 de outubro de 1947)

Segundo os pais-de-santo mais antigos do Rio Grande do Norte, nos anos 1950,

“A umbanda, neste período, ainda era uma religião muito estigmatizada por muitos setores da sociedade por estar associada a práticas mágicas, aos estratos sociais inferiores e aos grupos negros. Muitos terreiros eram perseguidos e muitos de seus líderes foram, inclusive, presos sob alegações diversas.” (Amaral e Silva, 2002: 221-222)

Em declarações ouvi que era comum um pai-de-santo iniciar um novo adepto no Candomblé às escondidas. Muitas vezes o *iaô* era colocado embaixo da cama do Babalorixá. A saída do *iaô* era feita, muitas vezes, em locais no mato; ou então, nos terreiros do município de Ceará-Mirim, que eram menos visíveis.

Nos anos 70, na cidade de Natal, a Umbanda estava em alta na cidade. Era famosa a Festa de Yemanjá; que crescia em paralelo, ao movimento visibilidade das escolas de samba na cidade. Nesta mesma década, “*somente no Governo Cortêz Pereira, com a Lei n.º 4.223, a FEURN é sancionada como único órgão com poderes para autorizar, supervisionar, fiscalizar e coordenar todos os centros filiados do RIO GRANDE DO NORTE.*”³ Na prática esta Lei mantinha afastada a polícia

³ LODY e FERIO GRANDE DO NORTEANDES. *Op. cit.* p. 28-29.

dos terreiros. Foi uma época de relativa calma entre os adeptos dessas religiões e a sociedade. Um outro fator relevante, foi o fato de uma nossa primeira Dama ter sido empossada como *Ekede*⁴ em um terreiro de Candomblé. Os políticos entravam no mundo da Umbanda e do Candomblé. Neste período é lançado um livro especificamente sobre a Umbanda na cidade de em Natal, por Sérgio Santiago.

Entretanto, essa aparente paz social era frequentemente quebrada por atitudes de extrema intolerância como é notada em uma reportagem do “Diário de Pernambuco”, de 31 de outubro de 1971 que cita:

“A maioria dos Pais de Santo são homossexuais, maconheiros e exploradores do credo. O jornalista Paulo Viana, estudioso dos cultos africanos, diz que as autoridades policiais até permitem, fechando os olhos a legislação em vigor, que marginais criem e mantenham “terreiros”, sob sua responsabilidade: “marginais que procuram manter a ordem na maioria dos “terreiros”, que são visitados e frequentados por milhares de pessoas”. “Prega o folclorista o exame de sanidade mental para a maioria dos Pais de Santos. “É uma contingência legal, não só exigida aos chefes de “terreiros” como, também, aos responsáveis por centros espíritas, mesma daqueles considerados filosóficos e kardecistas”.

Nos anos 80, algumas universidades e fundações culturais no Brasil atenderam a uma demanda de ordem maior: o reconhecimento da complexidade do universo religioso afro-brasileiro. Na USP e na UFBA foram criados cursos de línguas africanas, oráculos de búzios e teologia Yorubá, entre outras ações. No Rio Grande do Norte, numa atitude ímpar a Fundação José Augusto realizou uma pesquisa e catalogou mais de 6.000 terreiros de Umbanda no Rio Grande do Norte. No final desta década o Museu Câmara Cascudo iniciou uma pesquisa neste sentido.⁵

Em 1985, a Fundação José Augusto, através de seu Centro de Documentação Cultural, encampa uma pesquisa quantitativa sobre os terreiros de Umbanda no RIO GRANDE DO NORTE e tem como produto um relatório datilografado intitulado *Guia dos terreiros de Umbanda do Rio Grande do Norte*. Baseado neste documento chega-se a uma estimativa de 6.800 terreiros no Rio Grande do Norte. Nesta pesquisa os centros, de acordo com as estimativas da FEURN, são classificados como 61% (Jurema), 30% (Umbanda) e 09% nações de Candomblé. (Lody e Pereira, 1994: 33).

⁴ Sacerdotiza que auxilia o Babalorixá.

⁵ A pesquisa “religião afro-brasileira do RIO GRANDE DO NORTE: um resgate etnográfico”, coordenada pela prof.^a Wani Fernandes Pereira.

Ainda em 1985, a antropóloga Madeleine Richeport através do Programa de mestrado em antropologia da UFRN coordena uma pesquisa na área de antropologia médica sobre os sistemas de saúde alternativo utilizados pela população de um bairro de classe média baixa de Natal. Sua pesquisa resulta em um livro com farto material sobre a relação entre transe mediúnico e benefícios na saúde mental de alguns pacientes/umbandistas.

Em 1988, a Universidade Federal do Rio Grande do Norte, através de um projeto científico desenvolvido no Museu Câmara Cascudo e ligado ao departamento de antropologia. Este projeto coordenado pelos museólogos Raul Lody e Wani Fernandes constitui, quase que o único documento sobre a religiosidade afro-brasileira no Estado.

Nos anos 90, O Governo Federal propôs dentro de um conjunto de ações governamentais apoiar a formulação e implementação de políticas públicas e privadas e de ações para redução das grandes desigualdades econômicas, sociais e culturais ainda existentes no país, visando a plena realização do direito ao desenvolvimento. Neste sentido, foram proposições aprovadas dentro do Programa Nacional de Direitos Humanos: a criação de um banco de dados sobre a situação dos direitos civis, políticos, sociais, econômicos e culturais da população negra na sociedade brasileira que oriente políticas afirmativas visando à promoção dessa comunidade; a promoção, **o mapeamento e tombamento dos sítios e documentos detentores de reminiscências históricas, bem como a proteção das manifestações culturais afro-brasileiras; o mapeamento, sistematização e difusão da produção cultural afro-brasileira; a revisão do currículo religioso**⁶; a produção, edição e distribuição de vídeos sobre as principais manifestações afro-brasileiras.

No final dos anos 90, o Governo Federal toma uma outra atitude extrema relevância que coloca no mesmo nível os crimes de discriminação racial e religiosa com a Lei n.º 9.459, de 13 de maio de 1997 que se passa a punir com pena de reclusão de 1(um) a 3(três) anos e multa os crimes resultantes de discriminação ou preconceito de raça, cor, etnia, religião ou procedência nacional.⁷

Interessante mostrar que o Estado desde a última Constituição Federal manifestou uma preocupação com a legalidade da religiosidade afro-brasileira; garantindo assim, espaço à construção de uma cidadania para os adeptos dessa modalidade religiosa.

⁶ Grifo meu.

⁷ Programa Nacional de Direitos Humanos. Brasil. Gênero e raça: todos pela igualdade de oportunidades: teoria e prática. Brasília: MTb, assessoria internacional, 1998. 81p.

No Rio Grande do Norte, em 1998, foi realizada a II Conferência Estadual de Direitos Humanos que aprovou entre outras proposições para o Programa Estadual de Direitos Humanos do Rio Grande do Norte, as seguintes propostas: a inclusão no currículo de primeiro e segundo graus a história e a cultura da comunidade negra e indígena no Brasil, na região Nordeste e no Estado do Rio Grande do Norte; e, o incentivo às ações que contribuam para a preservação da memória e fomento à produção cultural da comunidade negra do Rio Grande do Norte.

Chegamos ao século XXI com uma estimativa de cerca de 1.500 terreiros no Estado. Desse total, aproximadamente, 1.000 na área da “Grande Natal” estão na Capital; e o restante espalhados pelos outros municípios. Entretanto, no Sistema Cadastro Único – CADÚNICO não chega a 50 famílias que se auto declarem como sendo de *Povos de Terreiros*.⁸

Em termos de divisão ritualística podemos sugerir 500 terreiros ligados ao candomblé e os outros com muita ênfase no Culto da Jurema e Umbanda. Desde o fim século passado, registra-se um movimento de “passagem” dos pais-de-santo da Umbanda e do Culto da Jurema para o Candomblé.

Concomitante a este fato os últimos censos relevam um outro dado: a invisibilidade dos adeptos da Umbanda e do Candomblé. Em 1980 somente 2.848 indivíduos declararam serem adeptos dos cultos afro-brasileiros. Em 1990, este número diminuiu para 1.648⁹. Duas questões emergem nesse contexto: à primeira vista tem-se a impressão que as religiões afro-brasileiras não estão crescendo no Estado; em segundo lugar, é do conhecimento dos próprios Babalorixás que muitos *filhos-de-santo* não declaram a religião, o que muito contribui para dar a real visibilidade do quantitativo referente aos adeptos da Umbanda e do candomblé no Rio Grande do Norte.

RESULTADOS OBTIDOS: A VIDA EM PESQUISA... PARTICIPANTE

A intolerância

Em se tratando da visibilidade das religiões afro-brasileiras na cidade de Natal, podemos ressaltar dois aspectos importantes: o papel da mídia televisiva, que busca o sensacionalismo para garantir uma audiência; e que para isso relativiza

⁸ Dados do Relatório do CadÚnico em Novembro de 2017. IN, <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/Riv3/geral/index.php?relatorio=153&file=entrada#>. Acesso em 03 de janeiro de 2018.

⁹ Diário de Natal, 16 de janeiro de 2000.

bastante a ética. Um outro aspecto que começa a fazer parte da cena política dos pais-de-santo é a participação da polícia civil, em especial a Delegacia Especializada em Assistência ao Turista e Proteção ao Meio Ambiente – DEATUR-DEPREMA que em parceria com a Promotoria do Meio Ambiente passou a acatar as queixas de algumas pessoas com o argumento de poluição sonora causada pelo som dos atabaques. São policiais evangélicos neopentecostais e/ou católicos fervorosos.

Um exemplo desta situação é o processo movido pela Promotoria do Meio Ambiente contra o Babalorixá Cláudio Pascoal Macário de Oliveira, Sacerdote do Ilê Axé Olorum Malé, que foi notificado por produzir um ruído medido registrado em 64 decibéis; quando o admitido é de 50 decibéis. O relatório dos agentes para indiciar o sacerdote é por demais sucinto, que reproduzo na íntegra:

“Diante do que consta no presente relatório e dos Autos de Constatação em anexo, verificamos que o reclamado, responsável pela fonte geradora de sons e ruídos em questão, é o causador da poluição sonora, tendo em vista que o nível de pressão sonora monitorado está a cima do nível aceitável na legislação ambiental. Tudo de acordo com a NBR n.º 10.151/00”.¹⁰

O interessante do fato é que o reclamante, um co-pastor da igreja evangélica Assembleia de Deus em Natal, tem um passado de ligações contínuas e fortes com o Ilê Axé Olorum Malé. Explico melhor, o reclamante era, em outros tempos, o fotógrafo oficial do terreiro. Esta amizade entre ele o pai-de-santo perdurou por longos oito anos. Toda a festa, o único fotógrafo convidado era o reclamante. Por motivos pessoais, ele desentendeu-se com o pai-de-santo e a amizade cedeu lugar a perseguições e ofensas. Em uma festa ele chegou a liderar um grupo de evangélicos numa passeata em frente ao terreiro – com carro de som entoando hinos mais altos que os tambores – e completaram a performance jogando sal sobre os carros e a porta do terreiro. Ultimamente, ele dizia na rua que: “*iria tirar o Claudinho de perto dele; nem que para isso tivesse que mover mundos e fundos*”.¹¹

Chega a ser engraçado, o fato acima. O Rio Grande do Norte é um Estado que enfrenta grandes e verdadeiros problemas em se tratando de degradação ao meio ambiente. Temos a carcinocultura que avança sobre os manguezais; temos a ocupação irregular de áreas verdes e dunas; temos a grilagem nas terras das comunidades negras rurais; temos a poluição do rio Potengi; temos a contaminação do

¹⁰ O Relatório dos agentes de polícia, a notificação da audiência e o registro da versão do pai-de-santo sobre o fato encontra-se nos documentos em anexo.

¹¹ Diário de campo de Geraldo Barboza de Oliveira Junior (março de 2002).

lençol freático; temos a desertificação na região do semiárido; temos o comércio ilegal de animais da flora local; temos, temos, temos, ... Muitas outras coisas. E, independente de tudo isso, uma delegacia mobilizar agentes da polícia civil para verificar a altura de sons produzidos por atabaques de candomblé.

Esta situação de intolerância e violência policial às religiões afro-brasileiras estimula, ainda mais, a discriminação e o preconceito contra a religião e os seus adeptos.

A resistência

Três fatores podem, em princípios, ser apontados como base para uma resistência organizado do *Povo do Axé*: uma participação maciça e crianças e jovens nos terreiros; o uso de mídias sociais para dar visibilidade às casas; e, a entrada de pessoas de classe média e acadêmicos no Candomblé. O que antes era visto apenas como religião de gente ignorante e pobre ganha novos ares.

O estado do Rio Grande do Norte caminha para um novo paradigma no que diz respeito às suas populações tradicionais. Neste século, vem se tornando comum a exposição de diversos grupos tradicionais em espaços de afirmação política. Neste sentido, vale considerar o papel exercido pela juventude quilombola e de terreiros que vem exigindo representatividade em tais espaços. O empoderamento que vem sendo obtido por estes grupos de jovens tem como resultado uma mudança significativa em ambientes acadêmicos (pesquisas realizadas por militantes – que antes eram objeto de estudo), políticos (inserção nos conselhos territoriais e municipais) e, principalmente, em ambientes virtuais (o grande número de sites, grupos de WhatsApp, imagens no Youtube etc.). A informação circula rapidamente e de forma crescente, ampliando, assim, a participação destes grupos em diversos espaços, concomitantemente. (Oliveira Junior: 2017: 172-173)

A **juventude de Axé** no Rio Grande do Norte tem se colocado frontalmente em espaços públicos de caráter lúdico e/ou político. São Afoxés se constituindo, grupos de Maracatú, e a participação em Conselhos de Desenvolvimento territorial, em audiências públicas, uso intenso de mídias sociais e, claro, iniciação no Candomblé de forma visível e política. Os eventos políticos estão com representatividade de jovens do candomblé que buscam ocupar espaços de discussões

sobre Direitos Humanos, Meio Ambiente, Desenvolvimento territorial e políticas públicas de forma geral.



Foto 1: Adolescentes do Axé Jitaloyá em atividade religiosa.

As **redes sociais** constituem um grande aliado ao povo do candomblé. É uso comum nos candomblecistas a internet como ponto de pesquisa e comunicação entre Sacerdotes e iniciados. A proliferação de grupos nas redes sociais e a inclusão dos adeptos do Candomblé em diversos grupos, ao mesmo tempo, cria uma rede ampla de informações que circulam muito rapidamente. Este contexto, facilita a participação de jovens do candomblé em espaços de natureza política, social e econômico, como os Conselhos de Desenvolvimento territorial.



Foto 2: Reunião do Conselho de Desenvolvimento do território do Mato Grande com a participação de jovens do Ilê Axé Jitaloyá.

Existe, atualmente um grupo no WhatsApp de Aprendizado da língua Yorubá no Rio Grande do Norte. O Professor do Grupo é licenciado em letras (habilitação em português e inglês) que é Ogan e aprendeu, facilmente o Yorubá com a convivência. Neste contexto, vale citar um comentário sobre um sacerdote do Rio Grande do Norte que usa com regularidade as mídias sociais.

“Ele considera importante o fato de o Candomblé, como religião tradicional, acompanhar as mudanças, sem esquecer sua identidade; por isso, utiliza a internet para pesquisas sobre a religião, além de ter uma página divulgando sua casa e grupos de discussão on-line, com os quais se comunica diariamente¹². O emprego do computador possibilitou uma mudança na transmissão e aprendizagem de conhecimentos, que antigamente era feita apenas pela tradição oral. Hoje em dia, ele serve também de veículo de informação e comunicação, além de divulgação para a

¹² Os endereços eletrônicos citados são: <http://www.geocities.com/umbanda/entra/casas.html> – o qual consiste numa indicação de casas de culto afro-brasileiro no Brasil, e entre as casas de umbanda, jurema e candomblé de Natal, está o terreiro de Seu Melqui, com endereço, fotos e informações sobre o Babalorixá (inclusive, tem um link para a reportagem do fantástico sobre o culto da jurema, exibida em 11/12/2005, em que aparece um ritual em sua casa); o outro endereço, para o fórum de discussão – obaogodo, é <http://br.groups.yahoo.com/group/obaogodo/>.

casa. Assim como a internet, a literatura existente sobre o candomblé é instrumento de educação e reflexão para os candomblecistas. Segundo Babá Melqui de Xangô, tudo isso vem contribuir para a diminuição do preconceito social que as religiões de matriz africana sofrem, porque a falta de conhecimento e a divulgação de informações “desvirtuantes” dos propósitos do candomblé ainda são as maiores causas desse problema”. (Ramos, 2006: 118)

O último fator argumentado foi a **inclusão de pessoas da classe média** e da academia (brancos) no Candomblé. Atualmente, existem graduados, mestres, doutores, professores universitários que são iniciados (alguns já com o grau de Sacerdote) que se empoderam socialmente quando se fala ou se discute o Candomblé no estado do Rio Grande do Norte. São advogados, antropólogos, psicólogos, professores... Mas, são essencialmente Omó Orixá!¹³. Em termos históricos, sempre houve a figura de um branco que era fonte de apoio aos terreiros. Os primeiros Ogans do Brasil, incluem figuras como Nina Rodrigues, por exemplo. Esta situação nunca passou despercebida pela literatura antropológica. Como exemplo, temos a citação de um antropólogo gaúcho, que afirmou:

“Vários são os fatores que levam os brancos a procurarem um terreiro. Via de regra, com dizem Silva & Amaral (1994: p. 13-15), os brancos pobres o fazem na busca de solução de problemas práticos como desemprego, doenças ou problemas legais, relacionados geralmente com sua condição desfavorável de classe. Já os brancos de maior poder aquisitivo o fazem na busca de solução de problemas existenciais como os de sentido, identidade, afetivos, etc. Assim sendo, a *busca da religião* (termo êmico para se referir às religiões afro-brasileiras) se dá “pela dor” e sua permanência ocorre “pelo amor”. Outros fatores de atração de brancos nos cultos afro-brasileiros convêm do seu caráter misterioso e exótico e à insatisfação com experiências religiosas anteriores. Diga-se de passagem, que as mesmas ou semelhantes razões apontadas acima, especialmente no tocante aos brancos das camadas populares, servem também para os negros se aproximarem dos terreiros. A adesão de todos às religiões afro-brasileiras deve-se à eficácia simbólica que reconhecem ter se produzido no contexto ritualístico dessas religiões.” (Oro, 1996: 154).

¹³ Omó Orixá = filho do Orixá. Termo genérico para todo iniciado no Candomblé.

No estado do Rio Grande do Norte é perceptível o empoderamento sobre o candomblé de Sacerdotes brancos e de classe média. Alguns, com curso superior e pós-graduação. Esta situação também favorece o crescimento e expansão da religiosidade afro-brasileira em bairros menos populares e, também, se reflete em terreiros com uma arquitetura mais elaborada.

“Em resumo, pode-se dizer que, durante décadas análises sócio antropológicas sobre o candomblé identificaram seus participantes como sendo tipicamente provenientes das camadas menos favorecidas em termos econômicos e educacionais, de pele mais escura, com origens africanas e residentes nas (se não natural das) cidades nordestinas. Contudo autores como Prandi (1991, 1999) e Oro (1998) observam que, cada vez mais, indivíduos escolarizados de variadas origens religiosas e familiares vêm aderindo ao candomblé em diversas regiões do país.” (Duccini, 2016: 107)

A autora ainda coloca o seguinte questionamento:

Se o candomblé passou por um processo de abertura a pessoas de origens raciais, sociais e até nacionais diversas, é relevante interrogar quais as marcas que estas pessoas podem estar imprimindo à religião, tanto quanto quais as especificidades que esta religião pode imprimir a seu modo de vida e a construção de suas identidades.” (Duccini, 2016: 108)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As mudanças na sociedade brasileira ao longo destes anos, hoje contabilizadas, revelam nuances, nas relações Interétnicas entre a população afrodescendente e os outros matizes étnicos que convivem no Brasil. Mesclam-se conquistas, concomitantes, com práticas etnocêntricas na sociedade atual. A intolerância às religiões afro-brasileiras faz parte de um mesmo leque de relações Interétnicas que também cria vantagens significativas para este segmento religioso. Hoje, vê-se com muito mais frequência informações sobre a religião na mídia impressa e, com muito mais intensidade, na internet. Muitos pais-de-santo recomendam que os terreiros tenham sites no universo virtual, como maneira de dar mais visibilidade à religião.

Para Pai Cido de Oxum,

“O grande desafio que se impõe ao Candomblé na atualidade é ser reconhecido como religião. A questão, embora muito clara para intelectuais de diversas áreas – sobretudo a antropologia e as ciências sociais –, ainda permanece como uma incógnita para a sociedade”. (Reis, 2000: 71)

Um aspecto a ser ressaltado em relação ao cotidiano das religiões afro-brasileiras e seus adeptos no Estado do Rio Grande do Norte observado durante a pesquisa do Projeto Axé Potiguar é que a relação dos pais-de-santo com os políticos e empresários é muito intensa e constante. Estas relações aprimoram-se durante os períodos de eleição.

“Na relação memória milenar e grandes transformações, os modelos africanos encontram sustentação na história oral, forte e predominante, em que regras e papéis de homens e mulheres são geralmente determinados pelos cargos e funções... Ao mesmo tempo, essa memória é alimentada tanto na ideia de eternidade, presente de muitas formas nos rituais religiosos e nas liturgias, quanto pela dança, pela palavra, ou pelo objeto... Neste quadro, a instituição do candomblé, centenária e fortalecida, polariza não apenas a vida religiosa, mas também a vida social, a hierárquica, a ética, a moral, a tradição verbal e não-verbal, o lúdico e tudo, enfim, que o espaço de defesa conseguiu manter e preservar da cultura do homem africano no Brasil. (Lody, 1987: 9-1)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Rita & SILVA, Wagner Gonçalves da (2002), *A “força da casa do Rei”, Caio de Xangô e o candomblé de São Paulo*. In, SILVA, Wagner Gonçalves.

BASTIDE, Roger (1971), *As Religiões africanas no Brasil: contribuição a uma sociologia das interpenetrações de civilizações*. Volumes I e II. São Paulo: Edusp.

CASCUDO, Luiz da Câmara (1967), *Meleagro*.

COSTA, João Bosco Araújo da & OLIVEIRA JUNIOR, Geraldo Barboza de (2017), *O Perfil das comunidades tradicionais e o acesso às políticas públicas nos territórios da cidadania do Rio Grande do Norte*. Natal: Caravelas.

DUCCINI, Luciana (2016), *Diplomas e decás: identificação religiosa de membros da classe média no candomblé*. Salvador: EDUFBA.

HOEBEL, E. Adamson & FROST, Everett L. (1981), *Antropologia cultural e social*. São Paulo: Cultrix.

LEITE, Ilka Boaventura (org.) (1996), *Negros no Sul do Brasil: invisibilidade e territorialidade*. Florianópolis: Letras Contemporâneas.

LODY, Raul (1987), *Candomblé: religião e resistência cultural*. São Paulo: Ática.

LODY, Raul & PEREIRA, Wani Fernandes (1999), *Introdução ao Xangô, Umbanda e Mestria da Jurema na cidade de Natal (RN)*. Coleção afro-brasileira do Museu Câmara Cascudo. Natal: UFRN.

MDS – MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL; <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/povos-e-Comunidades-tradicionais/comunidades-de-terreiro>. Acesso em 29/12/2017.

OLIVEIRA JUNIOR, Geraldo Barboza de (2017), *As comunidades tradicionais e o acesso às políticas públicas nos territórios rurais e da cidadania do Rio Grande do Norte*. In, Costa e Oliveira Junior.

ORO, Ari Pedro (1996), *Os negros e os cultos afro-brasileiros no Rio Grande do Sul*. IN, Leite.

RAMOS, Rafaela Meneses (2006), *Construindo uma tradição: vivência religiosa e liderança no terreiro Ilê Asé Dajó Obá Ogodó – Natal-RN: um estudo de caso*. Recife: Universidade Federal de Pernambuco, CFCH, Programa de Pós-Graduação em Antropologia.

REIS, Alcides Manoel dos (2000), *Candomblé: a panela do segredo*. Organizador: Rodnei William Eugênio. São Paulo: Mandarim, 2000: 30.

SILVA, Wagner Gonçalves da (2000), *O Antropólogo e sua Magia: Trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre religiões afro-brasileiras*. São Paulo: Edusp.

SILVA, Wagner Gonçalves da (org.) (2002), *Caminhos da alma: memória afro-brasileira*. Coleção “Memória Afro-Brasileira”. São Paulo: Summus.

SILVA, Wagner Gonçalves da (2005), *Candomblé e Umbanda: caminhos da devoção brasileira*. 3.^a edição. São Paulo: Ática.

ARQUEOLOGIA, PRÉ-HISTÓRIA, PSICANÁLISE: ALGUMAS CONSIDERAÇÕES EM TORNO DA LIBERDADE DE SABER

por

Vítor Oliveira Jorge¹

Resumo: Pequena incursão em reflexões sobre várias disciplinas pelas quais o autor, como arqueólogo, e na tentativa de melhor o ser, tem passado e continuará a passar, procurando sugerir a necessidade de desmistificar alguns lugares-comuns que persistem na academia, e bloqueiam o saber.

Palavras-chave: arqueologia; pré-história; psicanálise; processo de descartar; senso comum.

Abstract: A short “foray” into reflections on various disciplines for which the author, as an archaeologist, and in the attempt to be a better archaeologist, has passed and will continue to pass, trying to suggest the need to demystify some commonplaces that persist in academia, and that block knowledge.

Key-words: archaeology; prehistory; psychoanalysis; process of discarding; common sense.

Postulado trivial de base: o ser humano – cada ser humano individual – é um ser vivo único no mundo, porque como espécie desenvolveu um sistema neurológico que lhe permitiu uma enorme complexidade psíquica, a qual lhe possibilita, nomeadamente através da mediação da linguagem, refletir, isto é, pensar-se, criar uma memória, conceber uma história colectiva, apaixonar-se, exprimir-se em formas estéticas refinadas, conceber futuros e, inclusivamente, imaginar uma existência após a morte, projetar retrospectivamente numa (ou várias) entidade(s) suprema(s) uma ideia de autoria do existente, um Deus ou deuses criadores do universo, e outras fantasias.

É o único ser vivo conhecido que o faz, tendo acabado por perceber (crença que muitos não partilham, continuando a necessitar de uma teleologia global

¹ Instituto de História Contemporânea, FCSH – Universidade Nova de Lisboa. Contato: vitor.oliveirajorge@gmail.com

explicativa e de um tecto protetor personificado numa entidade suprema) que isso mesmo que consegue realizar é contingente, relativo, tem uma história, ou seja, virá a acabar, individualmente com a morte, colectivamente com o fim do sistema solar em que o planeta se integra. E, para cúmulo, a sua consciência permitiu-lhe, já no início do século XX, atingir o conceito de pulsão e de inconsciente, uma descoberta de alcance semelhante às grandes “conquistas” da física.

Assim, quem se admire por um **arqueólogo** que dedicou a sua vida à chamada **pré-história** se interessar por psicanálise, e em particular pela **psicanálise lacaniana** – que é a única que a mim me interessa – e, mais, tal arqueólogo achar esse instrumento de saber, que é a psicanálise, essencial para o prosseguimento da sua pesquisa, creio que passa ao lado do fundamental.

O que é o fundamental no processo do saber? **Descartar** constantemente coisas que sabemos e que não têm qualquer interesse (ou pelo menos um interesse relevante) e ir, como quem descasca uma cebola, tentando encontrar o núcleo do que nos interessa, o objecto causa de desejo do nosso saber. Esse é um processo sempre em última análise **individual**, que decorre no silêncio da solidão de cada um(a), mesmo que, como é necessário, o indivíduo se integre numa equipa, ou pelo menos num ambiente de trabalho que constitua uma ecologia intelectual estimulante. A decisão sobre qualquer ato decorre da responsabilidade individual, pelo menos em princípio, num mundo não autoritário.

A primeira coisa a descartar é, obviamente, o **senso comum vulgar**, ou seja, toda e qualquer afirmação ou certeza dada por adquirida, aquilo que na vida corrente é indispensável, quer queiramos ou não, para vivermos em comum. A crença numa certa estabilidade ilusória do mundo, por todos – ou pelo menos por aqueles com quem interagimos – partilhada.

O saber situa-se noutra plano relativamente a esses conhecimentos úteis, funcionais, interativos, relacionados com a realidade quotidiana ou obrigatória, que se nos “impõe de fora”, com prazos, horários, e obrigações de toda a ordem. O saber é absolutamente alheio a essas regras e a essas convenções e visa sempre “destapar véus”, quer dizer, descartar o ranço que se acumula de tanta partilha de vulgaridades.

O saber obtém-se sempre, em última análise, a título individual, embora cada indivíduo só o seja porque em si existe um **espelhamento do outro**, isto é, quando se tenta pensar a si mesmo ou quando tenta formular a pergunta de quem é, e o que espera dele, este(a) ou aquele(a) outro(a), pergunta constante e multiplicada *ad infinitum*, etc. Um sujeito é sempre, no seu íntimo, uma “comunidade imaginada” – uma heteronímia – que fala ou escreve ou pensa para uma “comunidade imaginada”, difusa, para um interlocutor desfocado; e, no meio disso, tenta “descascar a

cebola”, fazer sentido, cumprir o mandato do seu desejo, habitualmente designado curiosidade. A “comunidade” é aqui usada não no sentido sociológico, mas sob uma tonalidade psicanalítica: um conjunto de significantes que balizam a minha (ou a tua) produção de sentido, que presidem à enunciação, à fala.

Para descartar o que se pensa em geral sobre o ser humano e a sociedade é necessária uma antropologia, uma teoria do homem (para simplificar, pois evidentemente existe sempre também a mulher, essa dupla insuperável dos dois polos, masculino e feminino, quaisquer que sejam as representações ou orientações que cada indivíduo escolha no domínio da afetividade e do desejo sexual – utilizarei pois aqui a palavra “homem” com a conotação geral de humanidade). Mas, ao estudar-se antropologia, saindo portanto, no caso em presença, que me diz respeito, da pré-história, também se percebe a variedade de conceitos e teorias que nesse campo foram sendo elaborados, e a inadaptação de muitos deles ao que se pretende.

Então, vamos descartando conceitos e métodos até ficar com muito pouco, e caminhamos para trás, para as raízes da antropologia como ciência, para percebermos a sua base ou genealogia filosófica. Compreendemos que, como diria Lacan, tanto na pré-história como na antropologia científicas estamos dentro do discurso universitário, o que visa, a partir de um “púlpito”, e com base na “prova”, legitimar um saber, ou seja, um determinado poder de organizar ideologicamente a realidade de acordo com o que está instituído e emana de instituições educativas.

Sendo indispensável passar por estas – e mesmo no caso de quem foi professor universitário, passar uma vida dentro delas, desse microcosmos de “jogos” de poder muito especiais – é importante, no caso de ser possível, que chegue o momento tardio, hoje em dia com a longevidade previsível dos indivíduos, de as poder descartar. Aquele que descartou as “evidências” discursivas destas disciplinas – repare-se na palavra, disciplinas – e assiste às produções de sentido dos seus colegas, tem de viver nesse desfaseamento, nesse incómodo, de conviver com o desejo dos outros, desejo esse, e *ethos*, todo virado para a produção de saberes legitimados pela academia, mas muitas vezes eivados de convencionalismos.

Convencionalismos que podem estar em filigrana subjacentes a estudos que se apresentam como irrefutáveis, ou que, pelo menos, valendo-se do prestígio ainda não abalado da “ciência” – a simples enunciação da palavra “ciência” é uma interpelação de autoridade, do discurso universitário, e rodeia-se frequentemente de um aparato considerável, de metodologias, aparelhagens, financiamentos, conclusões, descobertas, etc., que “impõem respeito” – não admitem senão a discussão pelos chamados “pares”.

Traduzindo, essa é a comunidade dos que comungam da mesma crença fiel na “ciência”, naquela ciência a que se dedicam (e na ideologia da ciência em geral,

como conhecimento apenas refutável segundo as próprias regras que ele instala e são reconhecidas pelos seus pares) e para ela vão dando achegas – contributos, teses, livros, uma parafernália de conhecimentos que é avaliada e validada pelos tais “pares”, precisamente. Então, tudo funcionaria de forma mais ou menos perfeita, se houvesse – o que lamentavelmente escasseia – carreiras, postos de trabalho, instituições munidas de meios, e pessoal qualificado para reproduzir este sector.

Dou um exemplo: uma figura de referência como a do antropólogo Tim Ingold, professor da Universidade de Aberdeen – agora felizmente para ele em processo pessoal de reforma – destaca-se da maior parte da comunidade de pares a que pertence; porquê? Por que razão a sua voz, o que tem para dizer, é ouvido em muitos fóruns para além da convencional “antropologia” social ou cultural, ou mesmo física?... Porque, tendo absorvido uma quantidade fantástica de competências na sua disciplina, sempre soube raciocinar de forma pessoal extremamente fascinante e realmente inovadora (aqui a palavra não é um slogan), ou seja, inteligente, descartando quase tudo o que tinha aprendido – que foi essencial, bem entendido, para poder chegar a essa etapa – na mesma disciplina, tornada desse modo “indisciplinada”. Produziu assim trabalho, saber, cuja sustentação real só se pode designar como filosófica.

Ingold tem um pensamento próprio, cujas etapas de aquisição esclarece de forma autorreflexiva, autobiográfica, nos seus livros, como se vida e saber nele se imbricassem totalmente: o que eu acho que é a maior fuga ao senso comum vulgar que se pode fazer. Ingold não é já a pessoa empírica, o professor que, tendo leccionado muito tempo em Manchester, escolheu a certa altura uma cidade mais modesta, a de Aberdeen, na Escócia, para aí montar um departamento de Antropologia e continuar, possivelmente de forma mais livre, sempre que a burocracia o deixou, uma carreira de autor.

Ingold é um conjunto de livros fundamentais e de artigos penetrantes, é isso que ele é, é a esse universo de saberes, de raciocínios, de discursos estimulantes que ele – ou nós também – damos o nome de Ingold, independentemente da pessoa empírica que os produziu. O leitor deste texto percebe que eu admiro muito Ingold, muitíssimo, desde que comecei a descobrir por mim – em Portugal somos maioritariamente autodidatas – os seus textos no início dos anos 90.

Mas não se espantará se eu lhe disser que a minha perspectiva da realidade humana – apesar do incomensurável respeito e da amizade que tenho para com o autor – é totalmente diferente da dele, bastando referir que o sujeito ingoldiano voluntariamente execra a psicanálise, e não pode nem ouvir falar de Lacan. Estamos aqui a um nível de discordância que é, de um determinado ponto de vista, irrelevante: pois a obra de Ingold será para mim, como para muitos outros

certamente, sempre fonte imensa de inspiração, mesmo para pensar contra ela – não contra o autor e amigo, genial pensador – mas para pensar no meu silêncio, de acordo com a minha decisão, com a minha responsabilidade, com a fidelidade à minha “verdade”, na qual não entra nem o discurso do mestre, nem o discurso universitário (para me referir aos conceitos de Lacan), nem portanto, tanto quanto possível, qualquer discurso de autoridade.

Respeito absoluto, incondicional, pela liberdade: de cada um(a) se constituir na fantasia da sua “verdade”; e, a partir daí, cotejar evidentemente perspectivas, nunca cair no solipsismo, na auto-suficiência, pelo contrário, sempre abrindo-se, saber calar-se, para ouvir, compreender e debater pacientemente a “verdade” do(a) outro(a). Num processo sempre em devir, evidentemente.

Ingold, pois, descartou uma boa parte do conhecimento da antropologia para criar o seu saber. Fez bem. Como fizeram todos aqueles que inauguraram novos caminhos que foram desbravando, para acharem, retrospectivamente, a sua vocação, vocação essa que nunca está no início, mas no fim do percurso, quando este se maturiza e chega à etapa de até ter a ilusão de que, o que agora se é, já estava em embrião no que já se foi. Ilusão biográfica típica, ilusão que também, a nível mais amplo, assola a história como disciplina.

Ilusão talvez impossível de inteiramente evitar, porque a história é eminentemente sempre política e ideológica, mesmo quando pretende ser o mais científica, “objectiva” (palavra mágica...), possível. A história é sempre um balanço, feito aqui e agora, do que aconteceu antes e não presenciámos, ou só presenciámos muito parcialmente, mas de que queremos dar testemunho, para que este se não perca na memória colectiva. Um testemunho sempre situado, sempre tentando ser ou apresentar-se como “objectivo”, mas segundo uma objectividade subjetiva, evidentemente (é o jogo dialéctico da inclusão-exclusão). Eu escolho sempre um ponto de vista para a minha objectividade; se excluir esse ponto de vista, situando-me no “olhar de Deus”, perco a própria realidade.

A especificidade da chamada pré-história é que ela pretende dar testemunho de algo longínquo no tempo linear, que é o tempo do senso comum vivido; mas de algo também que é afinal nosso contemporâneo, obviamente, e que são sítios, construções, objetos de dimensão e forma diversificadíssimos, que encontramos, com que nos confrontamos, por indícios situados à superfície, ou aparecidos por exumação, fortuita ou intencional (escavação). São elementos que não provêm do nosso tempo na sua concepção e concretização original, por isso os designamos convencionalmente “pré-históricos”, ou pertencendo a um passado longínquo, pressupondo aí uma datação e uma cronologia determinadas, mas que, de facto, estão aqui presentes, objetais, na sua materialidade.

Esses elementos têm a seu favor o que muitas vezes é apresentado como um handicap. É que eles não contêm textos, não são documentos de arquivo histórico no sentido tradicional; incluem-se num território que, evidentemente, sofreu ao longo do tempo alterações profundas. A visão dos “dados arqueológicos” como textos é uma metáfora, para acentuar a ideia de que é preciso, através de metodologia própria, dar-lhes um sentido de conjunto, perceber que não são emanações de ações individuais desgarradas, mas estão estruturados, decorrem necessariamente de comunidades humanas que, por o serem, tinham um sentido comum partilhado. E é desejo do(a) que se dedica a tais estudos conseguir encontrar, pelo menos, uma sintaxe, uma estrutura possível, plausível, de tal senso comum. O que chamamos uma hipótese de interpretação: porque nos custa conviver com aquilo que não tem nome nem significação.

Um exemplo: a obra de André Leroi-Gourhan sobre a chamada “arte paleolítica”, obra que, nos anos 60 do século XX, quando eu era estudante, revolucionou para sempre esse campo de estudos. Essa obra é um *Ingold* da arqueologia pré-histórica, autenticamente, ou seja, virou uma esquina a partir da qual se não pode mais voltar atrás, seria anacrónico, absurdo, sem sentido: nesse caso, mais uma vez, descartou e transformou retroativamente muito do que antes se tinha especulado, mas essas especulações e “descobertas” não foram vãs, pois sem elas não podia ter ocorrido a genialidade filosófica de toda a obra de Leroi-Gourhan, a qual, no seu conjunto, e como é bem sabido, ultrapassa totalmente o campo da antropologia, arqueologia, história da arte, o que se queira.

Todo o grande autor se situa num plano transdisciplinar, num campo por ele aberto, a partir, é claro, de imensos antecessores e de todo o ambiente em que se insere, e que, no caso de Leroi-Gourhan, foi o estruturalismo francês, personificado nesse outro grande vulto que se chamou Lévi-Strauss. Nunca mais houve ninguém, em “arte paleolítica”, que se erguesse ao nível problemático, verdadeiramente excepcional, de um Leroi-Gourhan. Eu sei que muitos o consideram “ultrapassado”, que o que concluiu não se pode tomar à letra, hoje. Porém, não temos trabalho que se lhe compare na revolução que produziu.

Pois é claro que certas obras, em determinada altura, encontram as condições excepcionais que já não existem em épocas posteriores, porque o aumento de conhecimentos, paradoxalmente, paralisa por vezes o próprio saber. Torna-se impossível abraçar esse saber com tanto conhecimento como “empecilho”... e, ao mesmo tempo, é claro, é esse conhecimento que amplia a nossa visão e torna datada a grande obra que antes foi possível produzir (neste caso, o livro “Pré-história da Arte Ocidental” de Leroi-Gourhan). Contradições próprias da dialéctica que preside à tarefa humana do saber. Mas essa dialéctica não neutraliza as referências que,

ao longo do tempo descontínuo e complexo da história do saber, efetivamente marcaram uma viragem. Não se pode considerar “ultrapassado” um autor como Lévi-Strauss, ou Leroi-Gourhan, ou Tim Ingold, ou Philippe Descola, ou tantos do mesmo calibre: eles são marcos que se situam fora da lógica cumulativa do tempo linear. Como, em filosofia, seria absurdo descartar Platão, ou Descartes, ou Hegel, etc. – o seu ensinamento continua a questionar-nos, são autores atuais.

O historiador (cuja raiz etimológica significa “aquele que viu com os seus próprios olhos”) quer dar testemunho, quer arvorar-se em testemunha de algo que já não está aí, que já não é, mas que ele se atribui a responsabilidade de representar, de “reconstituir”. Porque obviamente a memória humana é um elemento fundamental da *polis*, da política, isto é, da partilha do sentido e do capital, dessa luta constante pela hegemonia que percorre e constitui o laço social. O que aconteceu, ou se diz e comprova que aconteceu, legitima o que se pretende que aconteça no presente, ou o estado a que o presente chegou, ou o futuro para o qual certas forças pretendem conduzir o que existe.

De forma que a história é um instrumento ideológico fundamental, e em última análise indissociável do Estado e dos seus vários aparelhos ideológicos. Não existe sociedade “civilizada” sem Estado, e portanto sem esses aparelhos ideológicos, sem instrumentos de legalização da violência, para ataque e defesa (direito e polícia, forças armadas), etc., e... sem história. E o consenso aparente em que a sociedade assenta, incluindo a gestão pacificada do dissenso (democracia), é produto dessa “violência” fundamental, desde sempre discutida, na tradição europeia, pela via da filosofia política inaugurada por Rousseau e Hobbes, como os dois polos simbólicos da polémica sobre a sociedade, o poder, o ser humano (polémica é uma palavra que deriva de Pólemo, a divindade grega que personificava a guerra no seu sentido mais geral – toda a sociedade é polémica por definição, é constituída por forças contraditórias, que no capitalismo assumiram a forma da contradição capital-trabalho, que Marx batizou através da expressão “luta de classes”).

Que papel tem nisto tudo a chamada pré-história? Um papel ideológico importante, que talvez mesmo por isso é, de algum modo, denegado, mal financiado na pesquisa, recalcado. A pré-história é a narrativa das origens, da *archè*, a explicação de como tudo (o que é humano) começou, a ponte entre a natureza e a cultura, tudo conceitos inventados por nós, evidentemente.

Representa a tentativa de laicização do discurso das origens próprio de certas religiões de sociedades com Estado (o livro da “Génese” no caso cristão) ou mesmo das crenças “primitivas” sobre o começo do mundo que encontramos em todas as culturas. Quem, numa comunidade, explique aos outros como tudo isto começou, em geral detém também o poder de definir como tudo isto deve ser:

os fundamentos do que é fundamental, incontornável, mais precioso.

Por isso na Grécia antiga (Atenas) os arcontes eram os que tinham por missão governar os vários aspectos da *polis* segundo a *archè*, a origem e o fundamento, ou seja, segundo o que devia ser. O que devia ser era evidentemente determinado pelos homens livres, com exclusão de tudo o que era do domínio da reprodução, ou seja, o *oikos*, com as suas mulheres, os filhos, os escravos, os animais, etc. – cada um com uma missão precisa na sustentação da vida comum, desqualificada, na economia do *oikos*.

Não tendo, para seu bem, qualquer “documento escrito” que explicita um sentido unívoco (obsessão do senso comum, encontrar tal sentido; o senso comum dá-se mal com a dúvida, com a pergunta, quer respostas...) para aquilo que acha ou cria, o seu objecto, a chamada “pré-história” só pode tentar fazê-lo com recurso ao seu aparente oposto (porque seu aliado preferencial): uma teoria do humano, do que significa ser “homem”.

E essa teoria antropológica só parece poder ser a filosofia, o saber que volta sempre às questões mais fundamentais e radicais, e que assim mobiliza toda a nossa tradição de pensamento. Só?... será só assim?... será só isso, que já não é pouco?...

Mas, que aconteceu no início do século XX, precisamente ao mesmo tempo – e não por acaso, certamente – que a chamada “pré-história” no Ocidente se constituía? A descoberta do inconsciente e a teoria da pulsão (*Trieb*) por Freud. Ou seja, o nascimento de um saber que até se reclama da ciência, isto é, um saber que se pretende rigoroso, que não seja, como disse Lacan, “da ordem do semblante” (do faz de conta, do disfarce), mas que se rege por normas bastantes diferentes das da ciência, sobretudo na medida em que se distancia da medicina e dos seus ramos mais recentes, da neurologia, da neurobiologia, da psiquiatria, da própria psicologia (Freud chamou-lhe ainda metapsicologia), etc.

A psicanálise é uma prática clínica em que o “paciente”, o analisando, é quem fala, perante um analista que ouve; e que, para ser analista, deve reger-se por uma ética própria, a de nunca procurar conduzir o paciente nesta ou naquela direção, mas, através do que Lacan caracterizou como o “discurso do analista”, colocar o paciente na posição (única) de sujeito.

É, de facto, o único dos discursos (no sentido obviamente de dispositivos sociais ligados às relações entre pessoas, e portanto aos afectos e aos poderes) em que o indivíduo está na posição de sujeito. Tal não ocorre nem no **discurso do mestre** (cria servidores), nem do **discurso universitário** (cria discípulos), nem do(a) **histérico(a)** (procura seduzir, cria adúladores), nem do **capitalista** (cria trabalhadores, melhor dizendo, força de trabalho, para acumular capital). Na cena analítica, na transferência, que é de certa forma uma relação amorosa *sui generis*

– acentuo “de certa forma” – o analista não visa senão “ajudar” o que fala, em associação livre e desprovida de qualquer “legislação” sobre o que se pode ou não pode dizer, a construir a sua própria fantasia, isto é, a aperceber-se por si mesmo do carácter ventríloquo do que enuncia: a fala, a linguagem fala por ele(a), paciente, nunca é bem aquilo que queria dizer, nunca chega “ao nó do assunto”, anda à volta do “buraco” do ser, na sua pulsão de fazer sentido para si próprio(a) e de finalmente conseguir a sua identificação.

Quando, ao fim de um processo mais ou menos longo, o paciente se apercebe de que não há nada de íntimo, ou de essencial em si, de nenhum segredo ou verdade intrínseca para perceber, de que é um ser desdobrado, cindido, castrado (simbolicamente), de que nunca irá poder (nem tal teria sentido, seria a morte) unir as duas realidades que o constituem, a consciente e a inconsciente, de que o que procurava *já é*, uma pura narrativa sem *archè* nem sentido último, então esse é o momento em que a análise, bem sucedida, termina. Processo individual, singular, aventura arriscada a dois, mas cuja “saída” se encontra do lado do sujeito, do “paciente”, tal processo é o contrário da decifração de sintomas pelo médico e da receita de medicamentos para controlo do “doente” – muito embora, admita-se, este tipo de ação se torne necessário, claro, em situações urgentes de psicoses graves que dificilmente a psicanálise resolverá, porque nesse caso o paciente não dispõe da estrutura psíquica indispensável à entrada num processo de transferência bem sucedido; mas essa questão ultrapassa-me totalmente, e não me interessa tanto, na medida em que o que me importa na psicanálise são as suas evidentes repercussões filosóficas. Embora esteja consciente de que a dialéctica análise-teoria em psicanálise é comparável à dialéctica arqueológica de prática de campo/interpretação.

Aquelas repercussões filosóficas constituem, com Lacan, uma antropologia diferente, tanto da mais frequentemente praticada, ou da de um Philippe Descola, que vem na linha de Lévi-Strauss, como da de um Tim Ingold, que vem na linha da fenomenologia e de um materialismo científico que tende a diluir a individualidade de cada sujeito numa abstração completamente absorvida pela ação constituinte do ser, em relação com o mundo material.

Se esse materialismo e essa procura do mais importante no mais aparentemente banal da atividade humana me são simpáticos e mesmo me fascinam na obra de Ingold, porque subvertem muito discurso mitificante do humano, parece-me que podem resultar em algo de perigosamente redutor, naquilo a que poderíamos chamar, com Hegel, uma universalidade abstracta, por oposição e contraste com a universalidade concreta, que é o que importa. Nisso, a fusão que o filósofo esloveno Slavoj Žižek (e outros autores da mesma “escola”) têm tentado realizar,

da dialéctica hegeliana com a teoria lacaniana, parece-me fulcral.

Fulcral para quê? Para refundar uma teoria do humano, da própria história, e consequentemente da chamada “pré-história”. Para concretizar um saber que se diferencie do conhecimento.

Longe de se encontrar na procura de um início, de uma *archè*, de onde tudo deriva, o estudo do arqueólogo pré-historiador consiste em conjugar uma prática de terreno (de certo modo equivalente, como sugeri, à prática clínica da psicanálise), que sempre o interroga, arqueólogo, de forma particularizada (porque cada caso é um caso, e é-o evidentemente antes de tudo o mais, antes de qualquer intenção de o integrar numa universalidade abstracta, numa qualquer explicação *a priori*), com uma teoria do humano que considere a espessura, a complexidade, o carácter paradoxal da psique, mais no modo como Lacan a viu (com a tríade imbricada de imaginário, simbólico, real) do que na tópica freudiana que Lacan daquele modo reformulou.

Mas a antropologia, ou filosofia, que se pode extrair trabalhando a perspectiva lacaniana a partir dos seus “Escritos”, dos seus seminários, agora publicados, e a partir sobretudo dos seus intérpretes mais argutos, não é nem nunca foi para Lacan obra acabada, ele que criou centenas de neologismos, um dos quais bem expressava o seu desinteresse pela publicação, a sua desconfiança radical relativamente ao discurso escrito, versus a expressão oral (quer a do paciente na análise, quer a do seu ensino nos seminários... *poubelliciation*, uma junção de *poubelle* (caixote de lixo) e de *publication*).

Que é que a psicanálise descartou, primeiro com Freud, e consumou com Lacan, que sempre referiu aos seus ouvintes que não fossem lacanianos, mas sim freudianos, já que a psicanálise, saber revolucionário, foi rapidamente adulterada e domesticada no século XX como técnica para reforço do “eu”, dum mítico e enganador “eu” autónomo, que precisamente a psicanálise autêntica visa desconstruir, porque se trata de uma falsidade e de uma ilusão? A psicanálise descartou a centralidade do “eu” a si mesmo, ou seja, através da prática clínica e da sua teorização, abriu a porta à complexidade da psique humana, e à radical unicidade e plasticidade de cada pessoa. Descartou o geral abstracto, o universal abstracto, para se concentrar no concreto, e, através desse confronto, confronto com o desconforto de cada paciente, ir construindo pouco a pouco uma teoria das neuroses, das psicoses, das perversidades. No caso de Lacan, afastando a tópica freudiana para um plano secundário, e, recorrendo à óptica (“estádio do espelho”), à linguística (noção de simbólico, ligado à castração) e à expressão gráfica e à topologia (matemas), construir um modelo da realidade humana em que se interligam em nó três instâncias, a imaginária, a simbólica e a real, como já referido.

Claro que este saber é uma construção europeia do século XX, como a arqueologia e em particular a “pré-história” se afirmaram também nesse século. Trata-se de algo generalizável a outras épocas e populações?... A resposta a essa questão teria de ser complexa, porque a historicidade radical do ser humano (e, conseqüentemente do seu pensamento, como já Hegel tão bem percebeu) é uma realidade, o que não obsta a que tomemos o saber ocidental nesta matéria como potencialmente esclarecedor de características gerais da humanidade, adoptáveis sem receio para compreender outras humanidades, no espaço e no tempo. Nesse sentido, os conhecimentos que a psicanálise lacaniana nos fornece, aliás sempre em transformação durante o ensino do autor, e em prolongamento após a sua morte, têm se ser reformulados, na medida em que nos for possível, para cada época, tanto mais que a “pré-história” trata com entidades colectivas, e a psicanálise com indivíduos.

Assim uma articulação de ambas as formas de conhecimento, ou saber, é sempre problemática, e sujeita a contínuo escrutínio e revisão, como tudo o que é humano. A psicanálise não é panaceia para explicar seja o que for; mas também não é tabu inspirarmo-nos nela para estabelecer uma possível “ponte” entre uma realidade muda, a dos objetos, estruturas e sítios que designamos pré-históricos, e datamos de há milhares de anos, e nós, seres da fala e da linguagem em geral. Aliás, se tal ponte fosse impossível, a arqueologia pré-histórica não teria sentido, “fecharia as portas” como inútil, por assim dizer.

Se o humano emergiu por via da linguagem, entrando no seu universo próprio, o do simbólico, então o imaginário e o real estariam aí também já presentes, visto formarem uma tríade indissociável. As modalidades sociais e de consciência de outros tempos e lugares espelhar-se-iam noutras modalidades simbólicas, o imaginário e o real seriam construídos de outras maneiras, mas existiam. Por isso quando estamos perante uma ruína pré-histórica – por exemplo, um recinto que assumimos (à falta de melhor) como “cerimonial”, de há 5000 anos – sabemos que ele é produto de uma comunidade constituída por seres que viviam num universo simbólico, e que possuíam um inconsciente do qual não tinham consciência, mas existia. E se expressava em sonhos e noutras atividades subtis, que faziam com que esses homens e mulheres, independentemente das crenças colectivas, sentissem individualmente, e pudessem formular e reformular narrativas que, em última análise, decorriam de uma estrutura psíquica análoga à nossa.

Não eram pois “brutos primitivos”, mas sim seres providos de sensibilidade, de subjetividade, que, para se entenderem na sua configuração genérica, têm sempre de incluir as três instâncias do imaginário (ligado à formação e reconhecimento de imagens) do simbólico (ligado ao uso da linguagem) e do real, essa instância do

inexprimível, onde as duas outras “tocam”, porque o real é, paradoxalmente, um “nada” que embraia as outras duas instâncias, e a partir delas é criado e entendível, como o inconsciente, se quisermos, é uma outra face da moeda, ou sombra, da consciência. Isto está já presente há dezenas de milhares de anos na chamada “arte paleolítica”, como o genial Leroi-Gourhan provou, e todos os autores depois dele têm vindo a confirmar – uma expressão gráfica de uma *finesse* e de uma complexidade quase incríveis. Se “brutos primitivos” há, são os que hoje – muitos deles julgando-se “cultos” – não têm sensibilidade para perceber isso, com uma clareza de revelação absoluta, de certeza inabalável.

Compreender isto, o fabuloso requinte da “arte paleolítica”, a extraordinária complexidade dos microcosmos arquitectónicos que as comunidades neolíticas e calcolíticas construíram, e tantos outros fenómenos “pré-históricos”, é correlativo do entendimento e da educação da sensibilidade necessários à percepção da importância da psicanálise como “revelação”, qual luz que terá iluminado Paulo na estrada de Damasco, como chamada de Deus para levar a toda a parte uma razão nova que nascia, a do Cristianismo. Essa iluminação de Paulo é, hoje, não a iluminação que nos oriente para o divino ou transcendente, mas para a compreensão da incrível capacidade do ser humano, testemunhada desde a “pré-história”, de inventar “universos mentais” que só se podem explicar com recurso à psicanálise.

Exercício de liberdade, pois, no polo oposto ao da inteligência artificial ou das descobertas da neurologia - cujas aquisições não são de modo algum secundárias ou despiciendas, antes pelo contrário, porque estão a mudar a humanidade, por vezes em sentidos que são muito preocupantes – mas exercício de liberdade porque capaz de mudar radicalmente a nossa subjetividade e, logo, o modo como olhamos os objetos presentes que nos chegaram do que designamos “passado”.

E, sem uma teoria do sujeito, como radical sujeito da pulsão e do inconsciente, e sem uma teoria radical do social como campo de tensões inconciliáveis na atual sociedade de classes, não vamos a lado nenhum, a não ser o do reforço do neoliberalismo e do seu aliado cultural, o pós-modernismo, expressões de um capitalismo que, pelo caminho que está a prosseguir globalmente a uma velocidade jamais vista, conduzirá a humanidade e as obras do Espírito que, desde há milénios, essa humanidade nos deixou, ao fim da sua extraordinária aventura. Não haverá lugar para a redenção do passado, revolucionária e messiânica, com que Walter Benjamin, marxista de notável tradição judaica, sonhou. E a humanidade suicidar-se-á como lhe aconteceu a ele, vítima da besta nazi germânica.

PRIMITIVOS SOMOS NÓS

por

Vítor Oliveira Jorge¹

Resumo: breve reflexão sobre a invenção ocidental da ideia pejorativa de “primitivismo” aplicada a sociedades exóticas, e sugestão de que, com o desenvolvimento capitalista neoliberal, foi o Ocidente que se tornou de algum modo selvagem, tendo-se tal novo tipo de barbárie expandido a toda a parte.

Palavras-chave: primitivismo; capitalismo neoliberal; globalização.

Abstract: a brief reflection on the Western invention of the pejorative idea of "primitivism" applied to exotic societies, and a suggestion that, with neoliberal capitalist development, it was the West that became somewhat savage and that such new kind of barbarism expanded to everywhere.

Key-words: primitivism; neoliberal capitalism; globalization.

Bárbaros, selvagens, primitivos, etc., nós ocidentais inventámos ao longo da nossa história uma grande variedade de epítetos para designar o Outro humano (caso o admitíssemos nesta qualidade, o que muitas vezes se discutiu: se o outro, diferente de nós, possuía ou não uma alma, e portanto se, em caso da conclusão ser negativa, tinha de ser enquadrado nas espécies animais). Designar o outro, classificá-lo numa tabela geral de identidades, significava evidentemente dominá-lo, cartografá-lo, e, no mesmo passo, colocarmo-nos a nós como autores do mapa, quer dizer, na posição superior de observadores, complacentes ou não. Toda a base inicial da “antropologia” e da ideologia e prática coloniais estão aí.

Quem éramos “nós”? Essencialmente brancos, do género masculino, de formação cristã. O que evidentemente tinha pressuposta uma hierarquia de valor, segundo a qual nós ocupávamos o topo, e tínhamos por missão, a bem ou à força, e pelo menos em teoria, erguer o Outro à esfera da sua total humanização, do progresso, da verdadeira religião, das práticas de civilidade. Dar ao outro a noção do verdadeiro deus, conceder ao outro a razão, afastá-lo dos fetiches que adorava,

¹ Instituto de História Contemporânea (IHC) – FCSH – UNL.
Contato: vitor.oliveirajorge@gmail.com

enfim, dar-lhe maneiras, salvar-lhe a alma, torná-lo credível e útil, ou seja, pô-lo a trabalhar para nós.

Assim inventámos o conceito de sociedades primitivas, paradas no tempo lá longe, nos extremos da Terra (trópicos ou regiões geladas), onde o clima e as circunstâncias (quando não a raça e as imaginadas características de menoridade das “raças inferiores”) não tinham favorecido o progresso, não tinham estimulado a invenção e a criatividade. Onde o tempo era vivido de uma maneira essencialmente não produtiva, irresponsável e preguiçosa, totalmente oposta à lógica capitalista resumida na frase “Time is Money”. Dinheiro, sim, nosso progressivo deus à medida que a sociedade se laicizou, e não teve mesmo pudor de bem explicitar em notas de banco (norte-americano) essa crença suprema: “In god we trust”.



Figura 1.²

Com raízes bem conhecidas nos primeiros “contactos” com sociedades exóticas, de portugueses, espanhóis, e logo ingleses, franceses, holandeses, etc., mas de tradição muito mais antiga – a “curiosidade” pelo “diferente” vem da antiguidade, invocando-se a esse respeito muitas vezes os textos de Heródoto, por exemplo – o século XIX, apogeu da triunfante burguesia industrial, ergueu a ideia de progresso e de expansão europeia a um primeiro auge. E exemplares vivos de primitivos vindos de outras paragens foram presença obrigatória em inúmeras exposições

² Imagem de domínio público. Fonte (Page URL): https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3A1in_god_we_trust.jpg; File URL: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bb/1in_god_we_trust.jpg; Attribution: By The original uploader was Themanwithoutapast at English Wikipedia [Public domain], via Wikimedia Commons.

realizadas, como se sabe, nas grandes capitais europeias, como Londres ou Paris (a torre Eiffel foi um dispositivo “panóptico” para a observação, a partir de cima, desses microcosmos que simbolizavam o poder), sendo exemplares de humanos exóticos exibidos em “feiras” e outros entretenimentos populares circenses ao lado de feras ou aves tropicais, etc., etc.

Autores falaram, com propriedade, de “jardins zoológicos humanos”, pois que não chegava mostrar objetos rudimentares quotidianos ou estatuetas de divindades de que essas comunidades primitivas se serviam para os seus rituais, mas as próprias comunidades vivas, em ação, no seu tipicismo, no seu *habitus* um tanto atônito e despido, ali expostas para o olhar maravilhado das senhoras e dos senhores de sociedade, mas também para os trabalhadores. Estes precisavam igualmente de se entreter, e de se aperceber, nos intervalos permitidos pelos patrões, de que, por muito dura que fosse a sua vida, era bem melhor que o desconforto daqueles seres que, vivendo na natureza, despidos, estavam expostos a todos os perigos. Antes o conforto dos lares, por mais acanhados que fossem! A maior desgraça do outro serve sempre para compensar, de algum modo, a desgraça relativa do próprio.

A arqueologia pré-história surgiu assim também neste contexto, irmã aliada da antropologia. Se esta estudava e mostrava os primitivos no espaço, nossos contemporâneos, nossos intermediários relativamente à natureza (ora vista como edénica, predisposta a todas as deliciosas licenciosidades, ora vista como perigosa e maléfica, traiçoeira), a pré-história construía a narrativa desse “link” no tempo, explicava a emergência da história propriamente dita. Tudo fazia sentido, teleologicamente: primitivos tínhamos sido, mas tínhamos evoluído para a civilização, à custa de peripécias que aquela história contava, e, contando, de algum modo explicava (esta mescla de narração e explicação é intrínseca ao modo da história).

Os outros, primitivos, permaneciam – na sua simplicidade, leia-se imperfeição, falta de engenho e indústria, que, tal como os animais, lhes dava o estatuto ambíguo de ora serem vistos como criaturas inocentes, ora perigosas e imprevisíveis – parados no tempo, ilustrando, aos nossos olhos deslumbrados, a nossa própria pré-história. Tudo fazia sentido. A história e sua pré-história, apoiada na arqueologia e outras “ciências auxiliares”, explicava os tempos longínquos, a antropologia nas suas várias modalidades os espaços longínquos e suas vivências. E tudo isso interessava museografar, para ilustração das massas e prova evidente da nossa superioridade, através de uma narrativa coerente e sequencial.

Nós, civilizados, tínhamos perdido essa inocência, essa bruteza, essa simplicidade, e vivíamos na nostalgia (e nos sonhos eróticos, bem entendido) dessa perdida simplicidade que, imaginada mais do lado do “sentido do prazer” do que do de “realidade”, permitia ao outro comportamentos que nós tínhamos de recalcar,

ou, evidentemente, de praticar às escondidas. Onde eles eram “livres”, imaginava-se, nós, os sujeitos, nomeadamente através do “contrato social”, tínhamos de ter feito o pacto de nos abstermos, pelo menos em público, do nosso lado “animal”, para podermos desenvolver as virtudes do trabalho, da produção, da domesticidade acomodada, enfim, do viver em comum condigno e sujeito a regras bem definidas e a estatutos sociais diferenciados. Aceitar as diferenças sociais como mandamentos divinos, como fatalidades insuperáveis, porque muito antigas... o custo a pagar pela civilização.

Assim, a invenção do exótico, ligado às viagens, ao “Grand Tour”, à natureza, ao despaiamento dos lazeres, ao gosto do pitoresco e do antigo, à exposição do corpo ao sol e invenção das férias e das praias como interrupção das rotinas, etc., etc., tudo foi confluindo no sentido dessa grande indústria moderna que é o turismo, dessa prática obsessiva que é o registo fotográfico ou cinematográfico (centralidade da visão e desejo de fixar imagens ou sequências do vivido), e dessa tumulação imaginária da memória que é o museu. São dispositivos que fazem todos sistema.

E, tal como o ensino dito superior, dantes apanágio de uma elite, se generalizou, criando uma particular classe de indivíduos diplomados, em larga medida ignorantes, assim também a fruição turística de massas (pagar para contemplar “paisagens”, durante um tempo limitado, apresentadas sob a forma mirífica de experiências totais, para não dizer iniciáticas) se transformou em algo corriqueiro, apenas se distinguindo, segundo as classes sociais, pelo grau de conforto com que se realiza. Hoje somos todos nómadas à procura do exótico. Para conseguirmos aguentar o desencanto da vida, temos de nos “despaisar” de vez em quando. Pierre Clastres caracterizou isso bem, de forma sarcástica, num dos seus inesquecíveis textos insertos no livro “Pesquisas de Antropologia Política.”³

A nostalgia da natureza, invenção ocidental, impregnou completamente a consciência (ia escrever o inconsciente...) ocidental e as suas artes. Veja-se por exemplo o maravilhoso quadro do pintor surrealista belga Paul Delvaux, “O Despertar da Floresta”, de 1939. Nele parece estar representada uma cena natural, em que homens e mulheres irrompem nus do interior de um bosque, ao qual parecem “pertencer”, e são objecto da análise “fria” do “cientista” que, do lado esquerdo do quadro, nas suas vestes burguesas, surge como uma espécie de intruso exterior à cena, atónito perante o espetáculo de algo perdido para sempre, e que se procura entender, pelo intermédio da “lente da objectivificação”, da objectividade. Objecto do saber, a realidade “petrifica-se” e torna-se simultaneamente atraente (fascinante, causa do desejo de algo perdido, motor da nostalgia) e inexplicável, estranha ao

³ Há uma edição de 2012, da du Seuil, Paris, intitulada “Recherches d’Anthropologia Politique”.

homem civilizado que, a todo o custo, tudo tenta experimentar e passar para o lado da razão, do logos, da norma, da lei, da regra. Nesta contradição vivemos, entre o paraíso perdido das origens e a expectativa messiânica do “progresso” que nunca mais chega, a não ser sob a forma de avatares que só nos aumentam o stress e a burocracia (veja-se o caso da internet). Vivemos hoje, em que o cientista já não veste paletó mas bata branca, sob o signo do desencanto, presas do conforto e da “fuga selvagem” pré-programada... mas também nos está vedada a nostalgia das “origens”, que sabemos bem serem míticas...



Figura 2.⁴

Tendo como pano de fundo bem assente que a “sociedade primitiva” é uma invenção do Ocidente⁵ – com tudo o que isso implica de teorização da nossa

⁴ Fonte: <https://www.wikiart.org/en/paul-delvaux/the-awakening-of-the-forest-1939>. Imagem de utilização livre (“fair use”), como se indica na fonte: “Fair use rationale: 1. it is a historically significant artwork; 2. the image is only being used for informational and educational purposes; 3. the image is readily available on the internet; 4. the image is a low resolution copy of the original artwork and is unsuitable for commercial use.” Claro que o quadro de Delvaux tem outra complexidade, que não é meu objectivo explorar aqui.

⁵ Veja-se, entre muitos, o clássico de Adam Kuper, “The Invention of Primitive Society: Transformations of an Illusion”, Londres, Routledge, 1988. Também tem interesse para o tema deste ensaio, de uma perspectiva conservadora, típica dos “novos filósofos” saídos de Maio de 68 (Alain Finkielkraut,

superioridade, das razões do nosso domínio sobre o mundo, do nosso racismo e xenofobia, etc., etc. – é bem evidente que esse “primitivismo” se representou em muitas regiões do Sul do planeta (África, América do Sul, zonas da Ásia ou do Pacífico, etc., etc.) mas também, rapidamente, se estendeu a todas as áreas – predominantemente meridionais – dos próprios países ou regiões “centrais” de onde emanava o conhecimento e a vontade imperial do controlo do comércio e da exploração ultramarinos. Por exemplo, o Sul da Europa é, por muitos europeus do Norte, encarado como mais “atrasado”; o Mediterrâneo, antigo centro da nossa civilização, é visto hoje principalmente como um local de férias, e como tal musealizado e comercializado. E cada “Norte desenvolvido” tem o seu “Sul” prazenteiro e edénico, de clima ameno, na imaginação das pessoas: em Portugal é o Algarve (na verdade, verdadeiro inferno em Agosto, para quem não tem a possibilidade de frequentar os seus enclaves de luxo); para muitos europeus – como destino mais acessível e exótico, eivado de “orientalismo” - era o Norte de África e em geral os países árabes, antes das circunstâncias da última década que levaram a evitar esses locais como áreas de perigo, etc.

A globalização e a facilitação das viagens, por seu turno, veio trazer a toda a parte do planeta “visitantes” – turistas, cientistas, exploradores, etc. – em procura do exótico, do diferente, ocupando todos os nichos, mas, ao mesmo tempo, miscigenar e estandardizar em escala jamais vista produtos, costumes, ambientes. Um caso extremo paradigmático é o turístico Club Med⁶, que por toda a parte “exporta” o seu ideal de felicidade, permitindo às pessoas que, despaisando-se, continuem a fruir uma paisagem completamente “plastificada” em total “segurança”; trata-se deste paradoxo que começa a ser típico de todos os locais: qualquer que seja a região do planeta para onde se vá, as mesmas “marcas” e os mesmos dispositivos de conforto ou de “aventura” programada (pontos de referência familiares e securizantes) estão lá, para quem os possa pagar, obviamente. Também, como é bem sabido, a “indústria cinematográfica” se apoderou desde sempre da magia do “cinema” para produzir entretenimento de massas, que difunde na televisão e na internet, em produtos variados, os quais correspondem a uma grande procura de divertimento num modelo de sociedade global dominada pelo stress, pela depressão, pelo emprego precário, desemprego, ou exclusão, e pela concomitante produção e consumo em massa de objetos de entretenimento.

Bernard-Henri Lévy e André Glucksmann, etc.), o livro de Pascal Bruckner, “O Remorso do Homem Branco”, Lisboa, Publicações D. Quixote, 1990.

⁶ Cf. https://pt.wikipedia.org/wiki/Club_Méditerranée. Um exemplo típico da publicidade e do “produto” turístico fornecido pode por exemplo ver-se aqui: https://www.clubmed.pt/r/Columbus-Isle/y?_ab2=b

O objectivo deste breve ensaio é acentuar a ideia de que, tendo inventado o Ocidente a ideia de “primitivo” – hoje desqualificada dadas as suas conotações pejorativas, ligadas à representação de um ser bruto, bestial, por oposição ao homem/mulher educados por uma cultura longamente amadurecida e refinada⁷ – na verdade as condições criadas pelo capitalismo tardio, neoliberal, entraram em contradição com o ideal de generalização da educação e da cultura (nas suas múltiplas modalidades, consoante as tradições regionais) a grandes massas de pessoas, ou seja, com uma escolarização universal e conducente a um emprego satisfatório na sociedade contemporânea, emprego esse concebido como uma das bases do laço social e da estabilidade emocional dos indivíduos. Essa impossibilidade, de todos conhecida, leva a um processo de “embrutecimento” das pessoas e das comunidades (a *bêtise* de que tem falado, por exemplo, Bernard Stiegler)⁸ que a qualquer um(a), hoje, “entra pelos olhos dentro”.

Vejam os alguns sintomas/exemplos desse “processo de embrutecimento”, o qual altera profundamente algumas das características comportamentais e sociais consideradas ainda há algumas décadas, e pelo menos nos países e meios ditos “democráticos”, e até mesmo pelo senso-comum mais elementar, como essenciais a um ambiente “civilizado” e em progressiva extensão (acreditava-se) à generalidade das pessoas, pelo menos em termos de oportunidade.

Afirmo desde já que não pretendo nem ser exaustivo, nem colocar-me do ponto de vista neutro (lugar de deus ou da “ciência”), que julgo ser precisamente um dos sintomas da degradação das condições de vida a que assistimos e de que somos vítimas. Essa “objectividade” é uma forma de impor uma ideologia. A minha convicção, que essa não desejo impor a ninguém, é a de que todo o processo aqui em causa se liga à extensão global do capitalismo neoliberal, hoje sem rivais, e portanto podendo finalmente mostrar a sua “verdade”. Pela primeira vez, “o rei vai nu”. Mas sem pudor...

Como esta verdade é global, não apenas envolvente, mas intrínseca a tudo o que pensamos e o contamina mesmo quando queremos colocar-nos de fora para objectivar e para fundamentar um argumento, acontece que qualquer ensaio ou tentativa de espírito crítico é imediatamente capturada pelo sistema, seja sob a forma de silêncio, de ignorância (considerar a crítica despicienda) – um dos modos de violência simbólica, *apagar* o oponente – seja sob a forma de carnavalização – quem levanta ou foca questões sob determinado prisma não é pragmático, não

⁷ No sentido alemão de *Bildung*. Cf. <https://en.wikipedia.org/wiki/Bildung>

⁸ V. por exemplo deste autor, fundador e animador da associação *Ars Industrialis*, “États de Choc: Bêtise et Savoir au XXIe Siècle”, Paris, Mille et Une Nuits, 2012.

vive neste mundo, é dogmático, repete slogans, é superficial, é um simples “entertainer”, é palhaço, etc. – seja sob a forma comercial de mercadoria: as grandes editoras livreiras, por exemplo, compram pequenas editoras de esquerda e mantêm as marcas destas, que têm os seus nichos de público e vendem como tal; as T-shirts de Che Guevara, por exemplo, estão por toda a parte como emblema totalmente neutro, a palavra “revolução” é utilizada a torto e a direito para chamar a atenção para qualquer novo produto, as atitudes de rebeldia (por exemplo, nos signos corporais ou na “street art”) dão bons produtos de marca ou de atração turística, etc., etc. O mercado é inclusivo, e não só dá uma imagem de tolerância, como até de ousadia. Esta “ousadia” é totalmente pré-programada, não tem qualquer efeito a não ser a construção de sonhos ou a promoção de atitudes totalmente inócuas e ainda por cima em geral rentáveis para uma marca ou para um negócio. O capital é despuerado, desempoeirado, dinâmico, captura e integra tudo o que dá lucro.

O negócio, o mercado, invadiu todas as atividades, todo o horizonte do humano. A tal ponto que os poderes estão sempre a observar o que estará por detrás do voluntariado ou das práticas não lucrativas, e a pergunta que farão é: qual será a motivação última (qual o interesse individual, qual o tipo de capital que determinado indivíduo ou organização acumula, ganha, capitaliza) por detrás de tal ou tal atividade não lucrativa? *A prática da simples felicidade, ou seja, a vida qualificada, não entra no universo global dos interesses*; o sistema capitalista não tem essa lógica da alegria do serviço prestado *pro bono...* o sentido de comunidade desinteressada é-lhe alheio.

Por outras palavras, o capital é um elemento cego, alimentado por uma máquina automática, que até inclui na sua prática o mecenato, a produção de objetos e eventos e subjetividades que até podem ser diretamente “generosos”, ou caritativos, e que apenas são o ecrã, uma forma de diluir o omnipresente objectivo de lucro. E estes eventos, objectivos e formas de captação de subjetividades têm a grande vantagem de incluir os descontentes, os mais inteligentes, os que poderiam desenvolver uma margem ou até um exterior ao sistema. Não interessa que *esse exterior* exista; apoiando quanto baste as suas atividades minoritárias, aquele – o capital – assegura-se da integração dessas minorias e ainda acrescenta o prestígio daí advindo aos lucros financeiros que por natureza aufere. A marca aumenta o lucro, incrementa-se a si própria pelo prestígio, pelo design. O conteúdo é a forma. E assim o sistema “faz o pleno”, tudo é possível, dentro deste aquário que não tem exterior, e onde convivem todas as espécies. Tudo é bom, desde que em última análise dê lucro. O antídoto do ataque é o próprio ataque: o veneno, como nas vacinas, é transformado em fármaco. Não há nada que fique de fora.

Neutralizando o pensamento crítico, ligado necessariamente a ações que se poderiam tornar incómodas, o sistema global promove continuamente, diariamente, a anestesia de alguns e o embrutecimento de todos. Dispondo de meios fabulosos de produção da novidade, antecipa-se a toda e qualquer disfunção, comprando e promovendo a “novidade incómoda” (e seus autores) e transformando-a (e aos seus autores) numa marca ou produto de referência.

Por exemplo, uma conferência de um “pensador crítico contemporâneo” convidado pode trazer a uma sala cosmopolita uma multidão de pessoas à moda, entre as quais se pode ver caras de antigos “combatentes pela democracia”, agora inteiramente rendidos à sociedade do espetáculo, no sentido, claro, de Guy Debord⁹. Claro que à mesma hora se produzem, nacional ou localmente, milhares de eventos, que fazem com que àquela determinada conferência só compareçam pessoas de uma certa “elite”, mesmo que essa conferência seja de entrada gratuita: não só a maior parte das pessoas não está motivada, como se estivesse presente não entenderia o que ali se passa, como de facto – e isto é o mais interessante – o que ali se passa, fora do contexto de leituras e reflexões, é já só puro espetáculo, uma coisa da moda, encenada como tal.

Entretanto em qualquer lado, por exemplo, a nível autárquico, quando se organiza um debate aberto e gratuito sobre um grande tema da atualidade, mesmo que seja publicitado, a maior parte das pessoas não aparece. Porquê? Devido ao processo de anestesia e de embrutecimento a que estão sujeitas. Após uma semana de trabalho alienante e rotineiro preferem algo de mais divertido, seja o que for. Este é o processo de embrutecimento que prolifera por toda a parte, todos os dias, em praticamente todos os países.

Não se julgue que ao comentar estes factos que todos conhecemos pretendo criticar ou menosprezar pessoas ou entidades, a partir de um ponto de vista “superior” ou “elitista”: tudo ao contrário! O que pretendo é encontrar as razões pelas quais o processo da educação – no sentido mais profundo do termo – do comum dos indivíduos não tem hoje qualquer interesse, sendo substituído pelo divertimento. Senti-o desde já há muito tempo, quando por exemplo, numa autarquia importante do Norte do país, onde eu imaginaria haver um “pelouro da cultura”, existia sim – e até promovia acontecimentos de interesse – um “pelouro de animação”. *Animação* é a palavra-chave da sociedade do espetáculo.¹⁰

⁹ Consultar por exemplo aqui: <https://www.marxists.org/portugues/debord/1967/11/sociedade.pdf>

¹⁰ Infelizmente, esta animação não é a que se reporta Zeca Afonso na sua célebre canção <https://www.youtube.com/watch?v=h4Xy6-QnQko>

E tudo isto porquê? O diagnóstico foi mil vezes feito. Porque a maior parte das pessoas, como sabemos, se vai tornando excedentária. O capital precisa de força de trabalho, sim, mas altamente especializada e concentrada em “think tanks” e em técnicos muito capazes em determinadas áreas bem precisas, bem específicas, e em mais nenhuma, pois existem máquinas que as realizam; e a maior parte das pessoas que conseguem emprego conseguem-no à custa de um trabalho alienante e mal pago, estando condenadas a uma vida miserável de pura subsistência.

Que estímulo têm assim os jovens para trabalhar, para estudar, para se prepararem para um futuro que lhes é totalmente opaco? O neoliberalismo provocou a desestruturação sistemática de todos os sistemas de estabilidade de valor que, melhor ou pior, enquadravam as pessoas e permitiam que elas estabelecessem planos de vida. Esses planos de vida estão hoje reservados aos privilegiados, que reproduzem nos descendentes as suas condições excepcionais, podendo ainda proporcionar-lhes condições de estabilidade psicológica, de emergência de vocações, de aquisição de competências que sabem que irão exercer se forem mesmo figuras de topo, para o que é necessário, como sempre, um esforço e um investimento constantes. Há sempre exceções, mas a regra é esta. Por exemplo, para se vir a ser um bom músico, em geral, é preciso desde muito novo ter em casa e no meio-ambiente uma atmosfera estimulante, algo que faça despertar o gosto pela música, no seu sentido mais profundo, como uma arte complexa e exigente, quer ao nível da composição quer da execução. É preciso ter os meios financeiros necessários para pagar essa preparação longa, muitas vezes com estágios ou mesmo cursos obtidos no estrangeiro. E toda a preparação cultural acessória, todo o *habitus* que permite a um indivíduo circular com à-vontade por meios sociais ocupados por elites, o que implica hábitos de vida citadinos, por exemplo quase impossíveis para quem habita periferias. É isso acessível a uma maioria de pessoas, que apenas luta para sobreviver? É possível hoje à maioria da população viver no centro das cidades, entregues aos ricos, aos grandes especuladores financeiros, aos turistas de luxo, aos hotéis, bancos e companhias de seguros? Claro que não, todos o sabemos bem.

Só uma parcela mínima de pessoas acede à criação artística, à criação científica, a postos universitários de investigação e ensino que aliás têm vindo a degradar-se, com a colocação das universidades ao serviço das empresas, quando o papel da universidade, não sendo estar virada para dentro, até porque consome recursos públicos, devia ser o de um alfobre de saber crítico, aberto, livre, onde se pudesse, com tempo, de facto refletir em conjunto. Mas que sociedade está hoje interessada nessa reflexão, nomeadamente na área das ciências sociais e humanas, ou da filosofia?...

Não, o que importa é ir entretendo gerações inteiras com diplomas inflacionados que na sua maior parte não têm aplicabilidade, não só porque são obtidos num espaço de tempo curto, através de uma aprendizagem massificada, como porque certas especialidades, por não serem lucrativas, não têm viabilidade neste modelo de sociedade. E a maior parte dos professores tem uma carga lectiva excessiva, uma carga burocrática muito grande que lhes tolha o tempo para o raciocínio... É preciso perceber esta realidade comezinha, mas fundamental, as melhores ideias aparecem quando temos intervalos descontraídos, quando podemos dedicar-nos a buscas de temas e de problemas não imediatamente aplicáveis a seja o que for... e as “novas tecnologias” são utilíssimas quando se tem preparação nas antigas, no livro, na prática técnica que qualquer trabalho exige. A internet é basicamente um utensílio como o telefone (até certo ponto... é bem mais complexo, obviamente... e por isso é que captura a atenção e serve como dispositivo de alienação e de controlo).

Quando eu era estudante universitário, tinha colegas que achavam estranhas as leituras que fazia, ou as procuras em enciclopédias, dicionários, etc., que constantemente me via obrigado a realizar, como ainda hoje com a wikipédia, precioso auxiliar. Esses colegas estavam concentrados “nas matérias que vinham para o exame”. Pareciam não fazer uma autoanálise para compreender a imensa ignorância que uma pessoa com 17, 18, 20 anos tem em relação a quase tudo, precisando, por iniciativa própria, de se munir de um mínimo de capacidades e de conhecimentos para poder basear o que aprende, e assim ir cartografando, de algum modo, por tentativa e erro, um percurso. Desconheciam aquela frase premonitória de Abel Salazar, quando dizia que um médico, quando só sabe medicina, nem médico é...¹¹

Por outro lado, não se pode estar dependente de um qualquer professor ou tutor por melhor que seja; tem de fazer-se esse esforço em solitário ou com amigos inteligentes, que nos ajudem a compreender. Nomeadamente quando na família não há capacidade (por falta de competência ou tempo) para isso.¹²

¹¹ Francamente, às vezes, sinto que faço falta, agora, no Porto, onde desde 1975 ajudei a criar uma “escola” em arqueologia – *o que implicava tudo menos apenas arqueologia...*

¹² É o caso de tantos agregados que conheci, e qualquer um de nós conhece. O que julgo deveria ser um direito inalienável do(a) trabalhador(a), o de ter o seu fim de semana livre de qualquer serviço, não é cumprido. Assim, é impossível planear lazes de qualidade. Por exemplo, a maior parte dos funcionários públicos em Portugal ganha salários de miséria, incompatíveis com a criação de estados de espírito e com a aquisição de bens que permitam o desenvolvimento de interesses culturais nos quais possam, se o desejarem, incluir o agregado familiar. O que se dá é um sentimento de abdicação de interesses, de depressão, por falta de motivação. Os serviços são na maioria de uma burocracia enorme e de um baixo nível intelectual assustador. Resultado: a desagregação frequente da família, ou

Um dos nossos maiores inimigos é a ideologia do empreendedorismo. Que se entende por tal mitologia? Ser-se esforçado, procurar-se incorporar o já sabido para se poder fazer algo de novo? Isso é de todos os tempos, e quando muito haverá uma aceleração das inovações tecnológicas, e científicas com maior apoio. Mas é claro que a ideia de cada um ser empresário por conta própria só resulta se a pessoa tiver um bom capital (não só financeiro, mas também social) de base, se o Estado diminuir a tenebrosa burocracia, e se houver portanto condições para um arranque que tenha êxito, com regras claras, e parceiros que as cumpram também. Senão não há boa vontade, voluntarismo, que não acabe em fracasso e frustração.

A concorrência entre pessoas e grupos é positiva? Sim, se forem respeitadas também certas regras de mútua convivência e também interajuda. Um parceiro, saudável concorrente, não é um inimigo. Pode haver uma complementaridade. Senão, é uma luta sem quartel, em que facilmente se cai em agressividade, quando não em corrupção, para conseguir objetivos, se o êxito e o lucro forem imprescindíveis. Ora sabemos que a regra de acumulação de capital é intrínseca ao capitalismo, que a tem de assegurar a todo o custo. E sabemos que isto, transplantado para a sociedade como um todo e para as relações humanas, cria indivíduos doentes, super-egoístas, capazes de passar por cima de tudo e de todos para vencer. É um sistema perigoso, e que gera, a partir do seu próprio núcleo, constantes fragmentações. Casais que se desfazem, amizades que se rompem, depressão, mau-humor, constante fricção e ciúme, inveja, enfim, o pior da realidade humana, porque o sistema se baseia nos indivíduos como mónadas, entregues ao seu destino, e destrói o sentido de comunidade, e, a não ser em casos extremos, de interajuda. Vivi esse ambiente toda a vida, até na Universidade, onde cada colega pode ser sempre um concorrente, a que cujos movimentos convém estar atento. Porque os sistemas muito funcionalizados privilegiam os indivíduos espertos em desfavor dos inteligentes; os burocratas que ascendem aos postos de chefia em desfavor dos que se consagram a investigar, atividade que implica um certo descolamento da realidade prática, onde os espertos nadam no seu lago preferido. A Universidade é um ambiente muito complicado e, por vezes, neurótico ao extremo. Também aí a métrica se instalou, o que importa é a quantidade, a formalidade, os rituais, e não apenas os chamados conteúdos, que muitas vezes até se evita discutir em profundidade, porque a discussão profunda requer tempo e sobretudo é arriscada porque fomenta dissenso. Mas o consenso é a paz podre, que apenas beneficia quem já está instalado, que não promove quem tem valor para mudar mesmo estruturalmente as coisas. Não há tempo nem ocasião para pensar em grupo, para

de alguma unidade que a substitua, com todas as consequências e custos sociais inerentes.

trabalhar em equipa de que tanto se fala. Em última análise, é cada um por si. Não há tempo nem sossego nem disponibilidade de espírito para ler, para ouvir, para viver tanta coisa que se produz e que nos é apresentada como imperdível. Mais valeria pouco, e bem assimilado... porque pouco e muito estão em relação dialética, e o pouco bem assimilado (mas bem escolhido) vale bem mais do que a bricolagem do muito articulado de forma superficial... e apressada...

Muitas pessoas dedicam uma vida a fazer mais do mesmo... quando muito, atualizam constantemente o que já sabem fazer, mas não arriscam fora disso. Pelas mesmas razões invocadas acima, de falta de tempo e de oportunidade. Mas também muitas pessoas se deixam embarcar em ideologias conservadoras, mesmo que digam ser progressistas, de esquerda, etc. No seu dia a dia, na sua prática concreta, são conservadoras ao máximo. E portanto reagem em relação a tudo quanto mude as suas rotinas, seja de ideias, seja de pressupostos, seja de relações humanas, seja o que for... estão instaladas dentro da teia que elas – a maior parte da vezes replicando a ideologia ou o modo de estar da geração anterior – próprias criaram, talvez como um processo inconsciente de justificarem o seu conservadorismo, a sua acomodação. Só um abalo nessa acomodação, qualquer que seja a origem, pode provocar em muitas pessoas o questionarem-se desde a base, o terem uma maior abertura para o outro, para o diferente, para o que antes lhes aparecia como agressivo.

Todas estas formas de intransigência, de cinismo, de hipocrisia, a que assistimos, não pertencem a qualquer suposta “natureza humana”, sempre o argumento com que os conservadores de todos os matizes, mas sobretudo de direita, tentam justificar a manutenção do *status quo*. São criação e produto da sociedade capitalista concorrencial; são criação e produto da sociedade de classes; são criação e produto de um mundo corrupto, onde uma parte da riqueza se concentra numa minoria das minorias, sem pudor de saber que a maioria da humanidade morre diariamente em guerras, à fome, na carência dos mais elementares meios de constituição de um ser humano.

Diga-me então, perante este panorama bem conhecido, o(a) leitor(a): quem são os primitivos? Quem são os selvagens? Quem são os bárbaros? Quem são as pessoas que andam no metropolitano obcecadas com os seus telemóveis, e apenas abrindo os olhos para a realidade para procurarem não ser roubadas? Quem são os nossos vizinhos a quem digo apenas palavras de circunstância, e que até evito encontrar, porque prefiro ir no elevador a olhar-me ao espelho? Quem somos nós, que evitamos sempre que encontramos um conhecido, ou mesmo um amigo, dizer qualquer coisa que levante polémica, porque estamos cansados de tanta vã discussão, e de tão pouca ajuda e colaboração? Quem somos nós que vamos às

redes sociais encenar identidades, ou fazer desabafos, e jamais as utilizamos a não ser para “vender” uma imagem ou algo que de algum modo nos enaltece, que promovemos, a que estamos ligados e aumenta o nosso estatuto cultural? Quem somos nós senão os verdadeiros primitivos?...

Na arena, os gladiadores dirigiam-se ao imperador, e saudavam aquele mesmo que estava na origem da sua aniquilação: “Ave, César, os que vão morrer te saúdam.” Não pode haver maior símbolo da auto-destituição simbólica.

Pois eu diria que a maior parte dos seres humanos, mesmo os que com fato e gravata, bons carros e comitiva, se deslocam nas chamadas sociedades civilizadas, os burocratas que servem os grandes poderes económico-financeiros que detêm de facto o curso das coisas, esses bem podiam voltar-se para qualquer lado que entendessem, pois o Grande Outro simbólico para que compõem a imagem está em qualquer lado (é o substituto de deus, quer dizer, inexistente, na sua onnipresença), e dizerem, nem que fosse para os seus botões: “Ave, vácuo, os que andam para aqui como mortos-vivos te saúdam.”

Loures, março de 2018.

DOSSIÊ

**ENREDOS IBÉRICOS:
COMIDAS, RITOS,
POLÍTICAS DE PATRIMÓNIO**

COORDENAÇÃO:

JORGE FREITAS BRANCO

e

ANTÓNIO MEDEIROS

ISCTE Instituto Universitário de Lisboa

INTRODUÇÃO

De 19 a 23 de junho de 2017 realizou-se na vila de Idanha-a-Nova a 8.^a edição dos Encontros Ibéricos de Antropólogos. Trata-se duma iniciativa de inspiração informal que vem acontecendo desde o ano 2000, em Ávila, seguindo-se 2002 Évora, 2005 Pamplona, 2007 Ponte de Lima, 2009 La Seu d’Urgell, 2012 Miranda do Douro e 2015 El Barco de Ávila. Estes eventos congregam antropólogos e antropólogas dos principais centros académicos peninsulares num contexto em que a performance científica não se sobrepõe ao convívio e ao aprofundamento do conhecimento mútuo indistintamente do estatuto que detêm e da geração que integram. Porque estamos próximos na geografia, também o devemos estar para partilhar preocupações e congeminar iniciativas.

A proposta temática enviada aos participantes solicitava-lhes apresentarem materiais das suas pesquisas recentes na ótica dos consumos alimentares, das construções gastronómicas, as *gastropolitics*, e da análise de fluxos culturais, caracterizadores da globalização; ao mesmo tempo enredos ibéricos proporcionariam os respetivos cenários diretos ou por remitência indireta. Estava em mente um circunstanciado estado da arte relativo ao mundo hispano-americano acabado de ser publicado, e cujos autores viriam a participar no Encontro (cf. López *et. al.* 2016). Quisemos estender a investigadores portugueses o debate sobre esta temática.

O Encontro propôs-se estabelecer uma articulação com as políticas públicas de cultura do município que o acolheu. Dado o relevo ganho pelas manifestações ligadas ao ciclo pascal e ao levantamento das manifestações que o caracterizam durante a Quaresma nas várias freguesias do concelho, os aspetos relativos à religiosidade popular pareceram importantes serem abordados. Naquela altura ultimava-se uma candidatura a inscrição na Lista de Melhores Práticas da UNESCO. A este assunto foi dedicada uma das sessões.

Reúnem-se agora as comunicações dos participantes, passadas a versão escrita. A concretização deste dossiê intitulado *Enredos ibéricos: comidas, ritos, políticas de património* deve-se ao acolhimento que nos foi dado pelos responsáveis dos Trabalhos de Antropologia e Etnologia (TAE), o órgão da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia (SPAEE), que festeja o seu centenário. É a associação de cariz antropológico mais antiga no país, em atividade ininterrupta, pesem as compreensíveis oscilações no ritmo das iniciativas ao longo de tão longo período. Para os participantes e organizadores do 8.º Encontro Ibérico de Antropólogos não

deixa de ser uma honra ficar desta forma ligados ao percurso daquela associação. Deixamos aqui expresso o nosso agradecimento ao Professor Vítor Oliveira Jorge, presidente da SPAE, pela confiança depositada em nós e desejamos à SPAE os melhores votos para um segundo centenário recheado de ações.

Uma curta passagem em revista comprova a diversidade das abordagens feitas em torno da temática principal proposta, a comida.

Jesús Contreras propõe um estado da arte dos principais desafios postos à antropologia da alimentação com o texto que intitulou “Algunas paradojas de la modernidad alimentaria”. Fala de mundo novo aberto para a manipulação nutritiva, onde uma “revolução copernicana” já corre e a “desculturalização do omnívoro” parece abrir-se a par com os avanços científicos. Por outro lado, fala do poder das culturas, que induzem as razões limite das nossas escolhas no mundo de ofertas ilimitadas de comida e de conhecimento rigoroso. Noutra escala, José Sobral relembra o relevo perdido das leguminosas no contexto português e como o consumo de géneros alimentares permite pensar no tempo lógicas sociais e dinâmicas culturais. Em “As leguminosas: da obscuridade à celebração” descrevem-se os processos de mudança de estatuto de um alimento básico para as camadas subalternas, agora ressuscitados como um consumo selecionado colocado em menus *gourmet* ou como emblema de celebração localista no interior de Portugal. Em “Culinary Resistance” Brian O’Neill aplica o modelo dos discursos ocultos proposto por James C. Scott para analisar o que poderá ser encarado como uma resistência subalterna. O’Neill, revê com outros focos de inspiração os seus materiais sobre o grupo étnico kristang de Malaca, agora com a atenção posta na respetiva culinária e na oferta gastronómica com que marcam presença na sociedade malaia. Em vez de mero gerador de identidade étnica, argumenta-se que a culinária tem sido fator de resistência duma minoria católica, numa sociedade marcada pelas contingências de uma história cosmopolita que até hoje moldou a sua composição heterogénea em termos culturais. Dando seguimento a pesquisas que vem desenvolvendo nos últimos anos (cf. Álvarez 2008) em “Mesa y reproducción: la gran metáfora que vincula dieta y fertilidad masculina” Consuelo Álvarez aborda e discute as relações estabelecidas entre comida, masculinidade e fertilidade humana. As ilustrações etnográficas que propõe são surpreendentes e falam das ansiedades postas pela reprodução humana e das declinações do que se considera alimentação fértil. Este um levantamento que pode servir como chave de leitura das grandes transformações que sofreram as relações com a comida no quadro peninsular. Em busca de vestígios patrimoniais de cariz confessional apagados está Marina Pignatelli que nos dá boa razão do respetivo andamento em “Um relato etnográfico sobre imaterialidades dos Luso-Bnei-Anussim no Nordeste português”. Pedro A. Cantero apresenta um texto onde

cabem muitas vozes e falam ainda de vozes as imagens escolhidas com capricho, somadas aos textos tão grávidos que nos são propostos. O modo de editar é assumidamente diferente e surpreende; busca-se a sensualidade e o poético, desde logo o título onde há tantas evocações “Parajes deleitosos. Paisaje, mesa y evocación poética (*ruedos, chacras, huertos*)”. Fala-se de Espanha e do Equador, de lugares nesses países. E surpreendem as imagens, os sentimentos transmitidos, as citações rarefeitas. Esta peça exemplifica um encaminhamento do olhar para certos alimentos, mantidos em quase segredos arquitetónicos introduzidos num espaço produtivo.

Não tem limites as possibilidades de escrever e de imaginar na antropologia.

Rita Cachado em “Coentros e *Garam Masala*. Passar fronteiras académicas através da cozinha” relata uma relação de cooperação e a amizade daí nascida no terreno indiano remoto, que se substancializaria na publicação dum livro de culinária profusamente ilustrado – *Coentros e Garam Masala*. Aconteceu num bairro sensível dos arredores de Lisboa, onde Rita pesquisa desde há muito tempo e onde conheceu Bina Achoca, a autora da coletânea de receitas Hindu-Gujaratis. Ajudar a editar o dito volume permitiu-lhe retribuir dádivas desde há muito tempo devidas no terreno, uma questão premente que a autora tinha consigo mesma para resolver, e que tocará, afinal, quem quer que tenha feito trabalho de campo. Marisa C. Gaspar aborda uma temática próxima: “Património à mesa dos Macaenses em Portugal”; é por via da gastronomia que consegue aceder e ser aceite na comunidade de macaenses residentes em Lisboa, daí resultando o enredo ibérico para a sua investigação sobre construção duma identidade euroasiática. E já que falamos de territórios cabe agora a vez de referir o texto de Esteban Ruiz-Ballestreros “Consumir y consumir Naturaleza. Prácticas turísticas en la naturalización de la sierra de Aracena”, onde fruição de paisagem andaluza, exercício físico em regime de lazer e comida se entrelaçam numa atitude convergente e aplicada a territórios previamente circunscritos. Um trajeto histórico da objetivação do artesanato cabo-verdiano é o que se propôs discutir Eduarda Rovisco, em “Lembranças da terra. Notas para uma etnografia da produção de artesanato nas cidades do Mindelo e da Praia, Cabo Verde”; adivinha-se o papel que o mesmo foi adquirindo à medida que o turismo se desenvolvia e se tornava fator económico de primeira grandeza. Revela-se a experiência prolongada da autora naquele arquipélago-estado. A pesquisa chegou a ser labiríntica, porém entre o “presente etnográfico” e o levantamento de outros documentos respeitantes a décadas passadas, um percurso compreensivo fica levantado, ajudando a entender o artesanato cabo-verdiano e o lugar que o seu consumo tem na atualidade. A afirmação e consequente consolidação do artesanato perspetiva-se como um modo de sustento no plano familiar ou mesmo microempresarial. Manuela Ivone Cunha escreve sobre “Comida, comensalidade e reclusão. Sentidos

do que se (não come), como e com numa prisão portuguesa” usou a familiaridade ganha ao longo de anos de pesquisa num contexto de enclausuramento forçado. A “instituição total” em questão é um dos principais estabelecimentos prisionais femininos existentes em Portugal. Em notas sucessivas vai-nos sendo fornecido um quadro das complexas relações que comida e alimentação tecem *intramuros*. São valiosas as referências teóricas que invoca. Isto permite que resolva o texto de modo exigente e denso, densidade afinal conseguida pelas curtas anedotas expressivas, pelos episódios que enquadram um quotidiano de regras severas ditas ou silenciadas. Tal já se conhecia de outros trabalhos, como o de Biondi (2010) sobre a auto-organização dos presos nas prisões paulistas, no entanto aqui há um esboço inspirado e vivido numa “janela para mundo social e moral do recluso” que pela comida e pela comensalidade se entreabriu à autora e que ela soube explorar. Pedro Tomé apresenta no texto intitulado “Comidas para turistas, comidas para nativos” outro caso de recuperação em sede identitária local de uma leguminosa, as “judías del Barco”, a saber feijão branco. São os paradoxos de um processo de patrimonialização feito à escala local que num primeiro plano movem a aproximação feita por Pedro Tomé. O mote é dado por uma leguminosa modesta, de cuja história obscura nenhum indício se perde aqui. Mas fala-se, afinal, de forma caleidoscópica e fecunda do nosso tempo e de importantes dimensões ambientais que nos assolam e de suas amplas consequências. Trata-se de mais um exemplo de elaboração do que pode ser entendido como “cultural biography of things” relembrando a noção proposta por I. Kopytoff (1986); sendo que no caso presente, encara-se um alimento vegetal com objeto material e o seu papel no quotidiano numa pequena localidade que o cultiva e assim busca alcançar um lugar ao sol.

A obra de Sidney Mintz (1985) sobre o açúcar permanece uma fonte de inspiração.

Confirma-o agora Virgínia Calado com o título “Entre abundância e insegurança alimentar: Soja e processos de globalização”, ao trilhar em Moçambique pistas sugeridas por aquele antropólogo. Foi a vez de interrogar presença e destino da soja naquele país este-africano, onde fez terreno. O seu artigo revela como se compaginam processos materiais e culturais à escala global, tomando por referência a agroindústria centrada naquele legume ali emergente. Preocupam-na duas questões: o movimento da macrobiótica no Ocidente (Calado 2015), assim como a segurança alimentar no contexto etnográfico que mais recentemente escolheu, desafio que, aliás, se coloca por esse mundo fora. Paula Godinho volta a convidar-nos ao seu terreno, com o artigo “Entre o *lacón con grelos* e o festival do cabrito: usos da memória e novas funcionalidades nos *entroidos galegos*”. Desta feita assistimos ao consumo por ostentação de pernil de cabrito, em que o animal devorado é consa-

grado durante um festival, que os grelos acompanham nesse sacrifício. Numa saborosa – para os apreciadores, entenda-se – “Nota aperitiva. Elogio da lentidão. A imparável marcha dos caracóis rumo ao norte de Portugal: Gastronomia estival e fronteiras culturais”, Jean-Yves Durand observa essa invasão silenciosa protagonizada pelo caracol em forma de consumo alimentar, que arrancando historicamente do Sul vai à conquista do Norte. Se até há alguns anos tal comida era um identificador cultural sulista, isso tem vindo a diluir-se. Apetências gastronómicas que o autor explica em moldes sugestivos e ao mesmo tempo com originalidade teórica recorrendo à própria história do pensamento etnológico: porquê a relutância dos antropólogos em lidar com os fenómenos de difusão cultural, aceitando-os como tal? Num artigo “Alimentación *fitness*. Notas etnográficas sobre salud, cuidado e ideología”, Lorenzo Mariano relata a sua experiência partilhada num ginásio, assim como os rigores físicos e os ditames mentais a que o indivíduo submete o seu corpo e olha o dos outros em busca de *fitness*, ou seja na mira de frescura, vigor e destreza: eterna juventude ou simplesmente disposição para assumir esse estado de espírito? Sofia Sampaio em “O corpo que come: comida, visualidade e turismo (Portugal, 1969-72)”, analisa o papel atribuído à comida num filme de promoção turística realizado há meio século; tão recente nos parece o fenómeno do turismo e o que ele acarreta, tão antiga é a questão. De reter na análise da autora: o realizador não mostra os alimentos, mas os gestos de os consumir. São as maneiras de estar à mesa que se evidenciam e subalternizam a materialidade do produto alimentar. Desfruta-se, não se ingere. São códigos fechados, agrupados formam protocolos de comportamento; a comida não se resume à ingestão de produtos, serve para muito mais. Este aspeto tem ascendentes na antropologia estrutural levi-straussiana, daí logo nos ocorrer o terceiro volume das “*Mythologiques*” (Lévi-Strauss 1968). E o sociólogo Norbert Elias viu na transformação e refinamento – a aquisição do *habitus* – dos modos de estar à mesa uma das vertentes estruturantes para uma teoria da civilização aplicada às culturas aristocráticas europeias (Elias 1976). Em “Clausura globalizada: dos ejemplos de interacción contemporánea a través de la alimentación en congregaciones femininas”, Elena Freire desvenda parcialmente segredos da vivência nos refeitórios conventuais femininos, levando-nos de novo à Galiza. Mostra como as regras alimentares se adaptam quer à situação alimentar gerada pela globalização, quer a hábitos de comer trazidos pelas noviças chegadas de países extraeuropeus. A comida é um recurso poderoso na busca e afirmação de identidades étnicas ou culturais. Já no texto de Brian O’Neill se havia constatado uma situação que aquele autor propôs como forma de resistência. “Andamos todo o ano a trabalhar para a festa’: festa e dádiva no bodo de Monfortinho” de Eddy Chambino e de Vasco V. Teixeira “O bodo de Salvaterra do Extremo: saberes e

rituais” são textos em que se tratam manifestações vividas e reavivadas em termos de teoria da dádiva pelo primeiro daqueles autores e de recuperação de saberes – entenda-se fixação de património – pelo segundo. Nos dois casos estamos perante pesquisas em andamento.

Assumem múltiplos aspetos as relações de que o amor, a violência e o sexo se podem revestir.

Neste dossiê constam dois casos que diferem pelo material e na abordagem ensaiada. Julián López apresenta-nos uma seleção da sua memorável coleção de bilhetes postais *fin de siècle* no artigo “Comida y Sexualidad en Cartas Postales de Amor”. A partir de uma vintena de exemplares discute aspetos variados em que comida – sempre na dupla intenção alimentar e reprodutora – amor ou namoro nas situações humanas mais díspares, surgem representados em fotografias ou desenhos, tanto coloridos, como a preto e branco. A essência da questão reside no suporte que permite a transmissão indireta do desejo de um ao outro indivíduo. Há intermediação dum portador ou pelo menos tal se admite. Juan Antonio Flórez faz um relance a que dá o título “Del Gusto de Ambigú al Necrogusto en El Puerto de Veracruz (México)”. Transpõe o leitor para o México dos dias que correm, de quotidiano intensamente marcado por homicídios, e aqui taxas de feminicídio das mais elevadas no mundo, pelo amor, pela comida, pelas transgressões institucionais, tudo com pano de fundo vermelho dado pelo sangue vertido e abundantemente reproduzido na imprensa. Em mente fica-nos a componente macabra e o contexto festivo-popular, assim como a lembrança destes fatores na construção da nação mexicana, conforme a leitura proposta por Claudio Lomnitz (2006). Dois textos incidem sobre locais específicos para comer. Xerardo Pereiro, Manuel Luís Tibério e Vítor Rodrigues trabalharam num projeto de que apresentam aqui um oportuno e circunstanciado relatório com o título “Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real”, em que analisam o panorama da restauração numa cidade média interiorana portuguesa. Os resultados são interessantes, por indicarem um ritmo pequeno-urbano: os restaurantes vivem mais duma clientela estudantil e menos dos fluxos turísticos. A informação abundante retirada de inquéritos proporcionará comparações com outros contextos que se lhe equiparem. Em “Cantinas coloniais e o vinho português na capital de Moçambique” Nuno Domingos leva-nos à África Oriental, à atual cidade de Maputo, onde tem feito pesquisa. Reflete sobre as cantinas, onde a população pobre negra tinha acesso a bebidas alcoólicas e a convívio descontraído tolerado. O autor apresenta trechos transcritos de entrevistas que fez, em tempo de independência, certo, mas onde as marcas da violência colonial estão frescas, porque profundas. Nesse sentido não será descabido relembrar outros testemunhos da violência exercida em tempos

coloniais recolhidos num outro projeto, em que um engenheiro português a isso se refere.¹ Se restaurantes, cantinas, casas de pasto constituem locais institucionalizados de convívio mediatizado por comida e bebidas, como inúmeros estudos têm referido, Luís Cunha em “Do prato ao reconhecimento público: o menu das confrarias gastronómicas” faz-nos um levantamento de confrarias existentes em Portugal, de onde resulta uma mancha cartográfica que se suspeita marcada pelo elemento líquido e não tanto pelo consumo de sólidos: estamos em país de ares mediterrânicos, onde vinho e azeite ditam a lei e a economia. É uma relação entre bens alimentares e associativismo de cunho cultural que aqui se revela.

O reflexo das políticas públicas de cultura do município de Idanha-a-Nova nos debates do Encontro aconteceu na referida sessão da manhã. É graças ao fator património cultural que as localidades apostam hoje na procura de uma via de desenvolvimento que se pretende sustentável, leia-se, baseado nos recursos próprios e disponíveis. No caso em apreço mobilizam-se há vários anos os recursos humanos que envolvem as representações do ciclo pascal. Estamos no domínio do que desde a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, da UNESCO, assinada em 2003, se subsume nesse enquadramento de manifestações culturais (cf. Cabral 2011, Carvalho 2012). Com o empenho próprio de quem desde há anos anima e promove o ciclo pascal em Idanha-a-Nova, António Silveira Catana lega-nos para memória futura no texto “O Ciclo Pascal em Idanha-A-Nova” a experiência vivida de mobilização comunitária que conduziria à preparação e entrega duma candidatura a inscrição na lista de melhores práticas na salvaguardada de PCI. A qualidade do documento permitirá que outros processos de candidatura similares, tanto passados, como porventura ainda em mente, dele possam tirar ilações. Aqui as representações e ações ligadas ao ciclo pascal pertencem ao domínio da religiosidade popular, uma vez que a dinâmica processual não se insere na instituição religiosa, embora dela derive. Tendo por objetivo o confronto com outras experiências, onde confissão e expressões de práticas devocionais acabaram por convergir na via patrimonializadora – leia-se de regulamentações processuais e identitárias, implicando a instauração duma forma de governança própria, conforme Pablo Alonso alerta na sua inovadora monografia (Alonso 2017) – a “Patrimonialización de la *Misa asturiana de gaita*, Bien de Interés Cultural” constitui um bom exemplo para comparação, aqui relatado em primeiríssima mão por quem tanto do ponto de vista musicológico, como cultural, a melhor investigou; Ángel

¹ Ver testemunho do engenheiro Fausto Costa sobre a barragem de Chimoia (Lurdes Pequito, 2013, “A minha barragem, uma experiência pessoal”, in: *Visões do Técnico, no Centenário, 1911-2011*, coord. Jorge Freitas Branco, p. 828-832, recurso eletrónico disponível em <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/4497>, acedido 28jul2018.

Medina, figura central no processo que conduziu à declaração pelas Astúrias da manifestação como bem de interesse cultural. Solicitámos ainda a María Cátedra que partindo da sua experiência de campo vivida na cidade de Ávila, abordasse uma outra incidência de manifestações religiosas tornadas património e em que devoções e convulsões várias das gentes urbanas convergem ou separam partidos: para além do religioso, do devocional, as procissões da “Semana Santa de Ávila: Patrimonio y Turismo” traduzem interesses e agora também a espetacularidade do desfile tornado produto de consumo cultural, também e por força cada vez maior das circunstâncias turísticas. Partindo dos tópicos religião, religiosidades, laicismo e confrontos no mundo atual Enrique Luque proporciona-nos uma abordagem sugestiva, informada e de inequívoca atualidade destas questões. O seu texto além de constituir um exercício sobre como posicionar-se desde a antropologia, é em simultâneo exemplo dum esboço rápido e seguro para uma antropologia política dos atuais desafios e incertezas da política internacional. Tanto os argumentos a que recorre, como as sugestões que as mesmas deixam ao leitor antropólogo ou a ele na sua qualidade de cidadão, a lógica de outros questionamentos e vertentes que não são exclusivamente um recurso patrimonial. São sempre mais que isso. Jeanne Favret-Saada que (com Josée Contreras) tratou extensivamente as ambiguidades religiosas e políticas das centenárias representações da Paixão levadas a efeito em Oberammergau, na Baviera (2004), como posteriormente se questionou sobre outros fenómenos atuais, como a blasfémia (2016).

Por último, cumpre-me exprimir agradecimentos: ao município de Idanha-a-Nova na pessoa do seu presidente, engenheiro Armindo Moreira Palma Jacinto, que de imediato acolheu a nossa proposta; assim como pelo empenho pessoal colocado no êxito da iniciativa da parte de António Silveira Catana (reanimador, estudioso e promotor dos Mistérios da Páscoa), Paulo Longo (Divisão de Cultura e Centro Cultural Raiano) e Alexandre Gaspar (Fórum Cultural); e uma palavra de merecido reconhecimento ao pessoal adstrito a estes serviços providenciando e assegurando os equipamentos necessários ao êxito do encontro.

JFB, AM

BIBLIOGRAFIA

ALMODÔVAR, A. F. Sabino & J. L. T. NUNES, M. Fialho (coords.) (2013), *Confraria Gastronómica do Alentejo. Carta Gastronómica do Alentejo* /e-book / <http://www.cm-serpa.pt/ficheiros/cartagastronomica.pdf>

ALONSO GONZÁLEZ, Pablo (2017), *El Antipatrimonio. Fetichismo y Dominación en Maragatería*, Madrid, CSIC.

ÁLVAREZ, Consuelo (2008), *La Búsqueda de la Eterna Fertilidad. Mercantilismo y Altruismo en la Donación de Semen y Óvulos*, Madrid, Alcalá.

BIONDI, Karina (2010), *Junto e misturado, uma etnografia do PCC*, São Paulo, Terceiro Nome.

CABRAL, Clara Bertrand, (2011), *Património cultural imaterial: Convenção da UNESCO e seus contextos*, Lisboa, Edições 70.

CALADO, Virgínia (2015), *A proposta macrobiótica de experiência do mundo*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.

CARVALHO, Ana (2012), *Os museus e o património cultural imaterial*, Lisboa, Colibri.

ELIAS, Norbert [1937] (1976), *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. 1. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. 2. Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Frankfurt /M., Suhrkamp.

FAVRET-SAADA, Jeanne (2016), *Une anthropologie des polémiques à enjeux religieux: le cas des affaires de blasphème*, Paris, Société d'Ethnographie. /recurso eletrónico parcial disponível em: <http://www.mae.parisnanterre.fr/la-mae-recoit-jeanne-favret-saada/> , acedido 29jul2018.

FAVRET-SAADA, Jeanne & CONTRERAS, Josée (2004), *Le Christianisme e ses juifs (1800-2000)*, Paris, Seuil.

KOPYTOFF, Igor (1986), “The Cultural Biography of Things. Commodization as process” in: A. Appadurai, coord., *The Social Life of Things, Commodities in cultural perspective*, 64-91, Cambridge, Cambridge University Press.

LEVI-STRAUSS, Claude (1968), *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Paris, Plon.

LOMNITZ, Claudio (2006), *Idea de la muerte en México*, México, D. F., Fondo de Cultura Económica.

LÓPEZ G., J. & L. MARIANO J., F. X. Medina (2016), “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América atina y España” *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71, 2, 327-370, <http://rdtp.revistas.csic.es/index.php/rdtp/article/view/517/518>, acedido 29jul2018.

MINTZ, Sidney (1985), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nova Iorque, Penguin Books.

ALGUNAS PARADOJAS DE LA MODERNIDAD ALIMENTARIA

por

Jesús Contreras¹

Resumen: La modernidad alimentaria se caracteriza por la coexistencia de muy diversas tendencias que son el resultado de procesos económicos, tecnológicos, científicos, demográficos a la vez muy diversos como, por ejemplo, la industrialización alimentaria, la urbanización creciente, la medicalización y la nutricionalización, el auge del individualismo. Estos procesos han dado lugar, por un lado, a una globalización o estandarización creciente de la alimentación; y, por otro, a la afirmación de los particularismos alimentarios más o menos localizados. Estas más o menos nuevas tendencias han venido a conformarlo que podría calificarse como *un nuevo orden alimentario* y de tal modo que los nuevos escenarios alimentarios del presente y los que se vislumbran para un futuro al parecer muy cercano plantean una interesante paradoja. A lo largo de unos cuantos miles de años, la especie humana, el omnívoro, teniendo las mismas necesidades nutricionales, debió adaptarse a ecosistemas diversos dando lugar a soluciones gastronómicas diferentes. Esas adaptaciones dieron lugar a culturas alimentarias muy diversas a lo ancho de la geografía y lo largo de la historia. Hoy, con la mundialización creciente de los mercados, el «medio» es casi el mismo para todos los omnívoros del mundo. Por otro lado, si bien, todavía, las recomendaciones nutricionales son generales, una nueva disciplina, la *nutrigenómica*, permitirá individualizar las recomendaciones nutricionales. Así, se truncará la transmisión del conocimiento alimentario – de una *identidad* (“*somos lo que comemos*”) – de generación en generación como había ocurrido hasta ahora. El conocimiento sería tan particular para cada tipo de individuo que la transmisión estaría en manos, exclusivamente, de los profesionales de la salud. Con ello, la individualización–desculturalización del omnívoro mediante la medicalización de su alimentación habrá sido definitiva.

Palabras-clave: Modernidad alimentaria; nutricionalización; estandarización alimentaria; particularismos alimentarios; nuevo orden alimentario; individualismos alimentarios; desculturalización alimentaria.

Resumo: A modernidade alimentar caracteriza-se pela coexistência de tendências muito diversas que resultam de processos económicos, tecnológicos, científicos, demográficos, por sua vez diversificados, tais como a industrialização alimentar, a urbanização crescente, a medicalização e a nutricionalização, auge do individualismo. Estes processos conduziram a uma globalização ou estandardização crescente da alimentação; por outro, à afirmação de particularismos alimentares mais ou menos localizados. No conjunto estas tendências formam o que se configura como *nova ordem alimentar*, de contornos tais que os cenários alimentares do presente e os que se vislumbram a muito próximo prazo revelam um paradoxo interessante. Durante milhares de anos, a espécie humana, omnívora, com as mesmas necessidades alimentares, adaptou-se a ecossistemas diversos mediante soluções gastronómicas diferentes.

¹ Observatorio de la Alimentación (www.ub.edu/odela/).

Estas adaptações deram lugar a culturas alimentares diferentes, tanto pela abrangência geográfica, como na profundidade histórica. Hoje, dada a mundialização crescente dos mercados o “meio” é quase idêntico para todos os omnívoros. Em simultâneo, apesar das recomendações nutricionais serem gerais, uma nova disciplina, a *nutrigenómica*, permitirá individualizar ditas recomendações. Deste modo a transmissão do conhecimento alimentar fica truncada daquela *identidade* (“somos o que comemos”) estabelecida ao longo de gerações. O conhecimento passa a ser tão particular para cada indivíduo, que a transmissão de conhecimento estará exclusivamente nas mãos dos profissionais de saúde. Com este passo, a individualização-desculturalização do omnívoro pela medicalização da sua alimentação torna-se definitiva.

Palavras-chave: Modernidade alimentar; nutricionalização; estandardização alimentar; particularismos alimentares; nova ordem alimentar; individualismos alimentares; desculturalização alimentar.

En los últimos años, se constata un interés creciente y diverso por la alimentación. Diverso porque tiene diferentes frentes y entre los que cabe destacar el sanitario o nutricional (una sociedad cada vez más preocupada por su salud y convencida de la importante relación entre salud y alimentación), el económico y el cultural y comportamental (que se mueve entre la llamada *macdonalización* en un extremo y la gastronomía como cultura en otro).

El ritmo de los cambios alimentarios ha experimentado una aceleración extraordinaria en los últimos 50 años, posiblemente como consecuencia tanto del progreso del conocimiento científico y de sus aplicaciones tecnológicas como de la profunda y compleja interacción entre alimentación y sociedad y los profundos cambios sociales que han tenido lugar. No es fácil prever la dirección de los cambios futuros. En cualquier caso, parece que estamos frente a la última generación en que las mujeres eran educadas para ser madres y cocineras, y que aprendían de sus propias madres y/o abuelas los principios culinarios mínimos. Esta circunstancia ha dejado un campo completamente abierto a la tecnología alimentaria y a sus aplicaciones industriales porque, a lo largo de la historia, los conservadurismos alimentarios se han explicado por el hecho de que cada cultura ha transmitido en cada generación tanto los principios culinarios básicos como los gustos propios de cada cocina cultural, así como los valores dietéticos propios de cada momento. Quizás, ello permita comprender que hoy se hable tanto de recuperar sabores como de los saborizantes masivamente empleados por la industria. Y, así, de la misma manera que la cultura permitió aprender a valorar positivamente el sabor de productos inicialmente aborrecibles (pimienta, ají, alcohol, café, etc.) porque representaban ventajas nutricionales o fisiológicas ¿permitirá la cultura valorar positivamente, por ejemplo, alimentos a base de soja que sustituyen a los productos tradicionales porque son ventajosos dietéticamente, de muy cómoda preparación,

además de acompañados de poderosas campañas publicitarias? Ello no debería sorprendernos mucho si tenemos en cuenta que los niños de 6 y 7 años acostumbran a identificar como alimentos “más buenos” los que son “más fáciles de comer”. Al fin y al cabo, como podría recordarnos el refrán portugués, “Da garganta para baixo, tanto sabe galinha como sardinha”.

ALIMENTACIÓN, SALUD Y CULTURA ¿UN GIRO COPERNICANO EN SUS RELACIONES?

En cualquier caso, al margen de las especificidades debidas a la cultura, resulta obvio que cuando una persona come no consume exclusivamente ingredientes con atributos simbólicos sino, también, sus componentes físicos, sus nutrientes (*¿¡nutriemas!?*). Dichos ingredientes proporcionan, a través de su ingestión y absorción, una saciedad fisiológica real y singular que otros bienes no producen. Siempre hay límites físicos a las demandas socialmente construidas del apetito (Beardsworth y Keil, 1997: 69). En este sentido, podría afirmarse que todas las sociedades han desarrollado un tipo de conocimientos relativos a lo que hoy se llama nutrición y dietética. En efecto, a lo largo de la historia, todas las culturas han desarrollado conocimientos relativos a: 1) las especificidades de los alimentos en relación a sus estados cambiantes (verde, en sazón, maduro, pasado, podrido, fresco, pasado, fermentado, añejo, viejo, etc.) y sus distintos efectos sobre el organismo de acuerdo con cada uno de esos estados; 2) las especificidades de los organismos humanos, de acuerdo con sus naturalezas y con sus estados cambiantes: edades, sexo, compleción, salud o enfermedades, disponibilidades, actividades, etc.; y, de acuerdo con estos dos puntos, 3) los efectos precisos y diferenciales de cada tipo de alimento y de sus diferentes formas de consumo en los individuos, de cara a posibilitar el mejor aprovechamiento posible de cada tipo de alimento por cada tipo de individuo de acuerdo a sus particulares circunstancias. Y, también, siempre, la alimentación ha sido percibida en relación con la salud y la enfermedad o, al menos, en relación con ideas que los seres humanos se hacen de las razones y condiciones de salud y enfermedad (Barrau, 1983: 328). Las prescripciones dietéticas, de unas u otras características (mágicas, religiosas o empíricas o racionales) han existido siempre. Todas las sociedades han desarrollado creencias o/y conocimientos relativos al valor de determinados alimentos, nociones de puro e impuro, obligaciones en cuanto al modo de prepararlos, sobre todo a aquellos a los que se atribuyen virtudes mágicas, y a los modos de consumirlos y a la

conveniencia de los mismos según las particulares condiciones de los individuos. De ello se desprende la observancia de prescripciones dietéticas cuya finalidad es mantenerse en armonía con los elementos del cosmos y los poderes inmanentes que lo habitan (Contreras, 2012).

Para mantener la salud y evitar la enfermedad, los seres humanos han tenido que aprender las elecciones alimentarias adecuadas. Lo han hecho a partir de un saber colectivo conformado a lo largo de las generaciones, bajo la forma de un cuerpo de creencias, algunas confirmadas por la experiencia, otras de carácter simbólico, mágico o religioso. En primer lugar, se aprende a distinguir un alimento de aquello que no lo es. Ahora bien, alimento no es una categoría única, precisa, objetiva. Es una categoría cultural, una etnocategoría. Cada cultura elabora sus propios criterios respecto a aquello que, por ejemplo, consideran ingerible, digerible, adecuado, bueno, tóxico, saludable, venenoso, nutritivo, maduro, pasado, pesado, ligero, picante, crudo, cocido, seco, fresco, ácido, salado, dulce, amargo, repugnante, gustoso, insípido, etc. Algunos refranes propios de las lenguas de España (algunos de ellos se encuentran, también, en otras lenguas) ilustran este tipo de conocimientos y creencias relativas a diferentes tipos de relaciones entre alimentación y salud. Por ejemplo, en relación al hambre, la primera y más importante amenaza para la salud: “Lo que no ahoga, alimenta”; “Lo que no mata, engorda”; “Bicho que nada, corre o vuela, a la cazuela”; en relación a la compatibilidad/ incompatibilidad entre comer (digerir) y otras actividades: “La comida descansada y la cena paseada”; “Engreixa més la calma que la taula”; “Si aigua beurás, no caminarás”; “Menjar olives per sopar fa sommiar”; adecuación/inadecuación de los momentos para consumir determinados alimentos: “El melón (o la naranja), por la mañana, oro; al mediodía, plata; y, por la noche, mata”; incompatibilidades entre alimentos o entre consecuencias: “El que és bó pel fetge és dolent per la melsa”; “D’algun mal hem de morir: de carn o de peix”; “De llegums i boniatos, no t’en fiis que fan flatos”; recomendaciones dietéticas de carácter general: “La gana, poca y seguida”; el peligro de los excesos (en general y en particular): “De grandes cenas están las sepulturas llenas”; “De carn de caça no en mengis massa”; “No tot el que es greix es paeix”; “Ensalada i agua bendita, poquita”; “De besugo y bonito, poquito”; alimentación y nutrición: dos cosas distintas: “Se come mucho después de harto”; pertinencia dietética de determinados alimentos: “Una manzana al día mantiene al médico en la lejanía”; “Els espínacs, menja’ls a sacs”; “Cebollas, limón y ajo, médicos al carajo”; “Agua en ayunas o mucha o ninguna”; condiciones temporales de los alimentos para su mejor aprovechamiento o satisfacción: “Toma el huevo de una hora. Toma el pan del mismo día, el vino que tenga un año; y algo menos la gallina”; “La perdiz, con el dedo en la nariz”;

“El cabrito, de un mes; y el cordero, de tres”; Valoraciones (hedonistas-dietéticas) de los alimentos: “Verduras y legumbres no dan más que pesadumbres; la carne, carne cría y da alegría”; “La carn fa carn i el vi fa sang”; “En las mañanas de invierno, naranjada y aguardiente”; alimentos con virtudes cosméticas: “La carne de pluma, el rostro desarruga”; condimentación y dietética: “Olla sense sal fa més bé que mal”; pertinencia de útiles de cocina: “Olla i cassola de ferro a la salut no fa esguerro” y el etc. podría muy, muy largo.

A lo largo de la historia, obtener los alimentos necesarios, intentar conjurar la amenaza del hambre y de la escasez, ha movilizado recursos de todo tipo, materiales e inmateriales. Los aprendizajes alimentarios que han sido desarrollados y transmitidos a lo largo de la historia de la especie humana han tenido que ver, fundamentalmente, con dos series de procesos, complejos y diversos a la vez: aprender a obtener alimentos y aprender a conocer las especificidades de los alimentos. Nunca, sin embargo, a lo largo de la historia, los conocimientos desarrollados y aplicados han sido suficientemente satisfactorios como para evitar el hambre y/o la enfermedad. La historia de la humanidad es, en buena medida, una historia de la búsqueda de recursos o de soluciones para resolver los problemas del hambre, cuantitativa (alimentos) o cualitativa (nutrientes). Sin embargo, en las sociedades industrializadas, el primer problema alimentario, garantizar el nivel de subsistencia, parecería estar resuelto. El interés se centra hoy en saber si la alimentación elegida más o menos libremente y entre numerosas opciones resulta fiable en términos de calidad e inocuidad. Hoy, en efecto, como señalaba Fischler (1990), ante unos recursos alimentarios casi ilimitados, el problema central es el de la regulación del apetito individual pues, biológicamente, la evolución ha preparado a nuestros organismos más para la escasez que para la abundancia; ha forjado mecanismos de regulación biológica previsores, económicos, capaces de preparar y administrar reservas movilizables en la escasez. Así, el problema hoy no es tanto cómo acceder a los alimentos sino cómo elegirlos. Estaríamos, pues, frente a un auténtico “giro copernicano” o “revolución alimentaria”. No se trata simplemente de un cambio más o menos cuantitativo, de menos o pocos a más o muchos alimentos. No se trata tampoco de unos cambios que reflejen sólo unas ciertas continuidades alimentarias. Es cierto que algunos cambios, y muy importantes, indican, simplemente una mayor aceleración de los procesos. Por ejemplo, un pollo se comercializa hoy en día a las 8-9 semanas frente a los 5-6 meses en que se hacía hace apenas unas décadas; por otro lado, un agricultor que, en la España de 1931, alimentaba con su trabajo a 5,5 habitantes, hoy puede alimentar a 26 habitantes o más (Martínez Alvarez 2003: 9). Así pues, desde el punto de vista de la disponibilidad alimentaria, podríamos decir que, a lo largo

de la historia de los hoy llamados países desarrollados, en ningún otro momento, los seres humanos habían comido tanto, tan variado y mejor y nunca como ahora habíamos estado tan saciados.

Por otro lado, los avances científicos y tecnológicos desarrollados a lo largo de las últimas décadas permiten unos tipos de análisis extraordinariamente pormenorizados. De cualquier “alimento” o producto puede expresarse su composición cualitativa y cuantitativa hasta el mínimo detalle. De este modo, si tenemos en cuenta la publicidad científica, su eco en los medios de comunicación y la publicidad alimentaria, nuestra sociedad contemporánea no parece ya que “coma” manzanas, carne de pollo o de cerdo, atún, coliflor, yogurt o vino sino más bien que “ingiera” calcio, hierro, polifenoles, flavonoides, vitaminas, caroteno, glucosa, fibra, grasas, saturadas, mono-insaturadas o poli-insaturadas, ácido oleico, fósforo, alcohol etílico, proteínas, antioxidantes, taninos, bífidus, omega 3, fito-esteroles, AGS, AGLI, LDL, DGLA, etc. O, también, de un modo más inteligible para los profanos en bioquímica: barras hipocalóricas, productos con “menos” o “sin” o con “más”, “enriquecidos” ... Las categorías mediante las que hoy son percibidos y clasificados los alimentos parecen, pues, haberse modificado considerablemente en relación a las categorías empleadas en tiempos pasados, en el sentido de una mayor descomponibilidad química impulsada por la ciencia.

Asimismo, nunca como ahora, habíamos tenido tantos controles alimentarios, tecnologías tan eficientes y sofisticadas para garantizar la seguridad (inocuidad) de nuestros alimentos, unas autoridades, unos científicos, unos medios de comunicación y unas organizaciones de consumidores tan preocupados por nuestro bienestar. Es decir, nunca había existido tanta *seguridad alimentaria*. Y, sin embargo, la “inseguridad” no desaparece e, incluso, aumentan las incertidumbres y las dudas acerca de lo que comemos y de los posibles *riesgos* que puede entrañar nuestra comida, es decir, los daños potenciales/probables para nuestra salud. Es decir, tampoco, nunca, como ahora, habíamos estado tan preocupados por nuestra salud y nuestra alimentación. Según el CREDOC (2002), si en 1997 el 35% de los franceses opinaban que los productos alimentarios presentaban algunos riesgos para la salud y el 20% decían que presentaban riesgos importantes; tres años después, en 2000, estas valoraciones se habían hecho más negativas, aumentando al 40% y el 30%, respectivamente. Parece ser, pues, que, cada vez, una mayor cantidad de población tiene más dudas acerca de la inocuidad alimentaria. ¿Por qué?

Quizás porque, también, los recientes desarrollos de la tecnología y de la industria alimentaria han perturbado la doble función “identificadora” de lo culinario: la identificación del alimento y la construcción de la identidad de los individuos (Fischler: 1985, 188). El alimento se habría convertido en un objeto sin

historia conocida y el consumidor moderno no sabría ya qué es lo que realmente está comiendo (Fischler, 1979: 202) pues la industria parece proporcionar un flujo de “alimentos sin memoria” (Lambert, 1997). Así pues, si bien la ciencia nunca había sabido tanto respecto de los alimentos, los ciudadanos o los *consumidores* nunca habrían sabido tan poco en relación a lo que *realmente* comen: embutidos sin carne, *sucedáneos* de angula, de caviar, etc.; animales y plantas *modificados* genéticamente, productos *enriquecidos, ligeros, sin, des, con, inteligentes, energéticos*, vacas que no comen hierba, pescado que come piensos cárnicos, nuevos conceptos tales como colesterol, colesterol bueno y colesterol malo, grasas saturadas, poli-insaturadas, mono-insaturadas, omega 3, calcio, poli-fenoles, antioxidantes, flavonoides, *bífidus*, lactobacilos, estilvenos (resveratrol), hidroxitirosol, elagitanninos, carotenoides, fitosteroles, glucosinolatos, alicina, etc.

La especie humana se ha debatido, a lo largo de su historia, entre la *neofilia* (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, necesidad de novedad y de variación...) y la *neofobia* (prudencia, miedo a lo desconocido, resistencia a la innovación...) (Fischler, 1990). En cualquier caso, mientras los condicionamientos ecológicos y económicos no permitieron garantizar el aprovisionamiento alimentario, la tendencia fue la de incrementar los repertorios alimentarios mediante la incorporación y la exploración de nuevos productos. Hoy, sin embargo, la incorporación de nuevas tecnologías a la innovación alimentaria se ha acelerado considerablemente y, además, la saturación de los mercados alimentarios y el aumento de la competencia empresarial a nivel mundial obligan a las empresas a innovar constantemente y a crear “nuevos productos”. Por otra parte, con el desarrollo de los conocimientos biológicos, la era de la conservación y de la transformación de los alimentos (secado, salado, ahumado, esterilización, congelación, deshidratación...) ha dejado paso al de la creación de alimentos ya sea por extracción de los constituyentes de diferentes fuentes y posterior recomposición (*surimis* o “ensamblajes” diversos) o por manipulación genética. De estos nuevos productos, la población sólo conoce los elementos terminales de su proceso de producción. Los elementos restantes constituyen una auténtica “caja negra” sobre la que se proyectan sentimientos o actitudes de mayor o menor preocupación, ansiedad e inseguridad puesto que ni los procesos ni los productos resultantes están inscritos en las representaciones culturales aprendidas por los diferentes grupos sociales.

La mayor cientifización y las constantes innovaciones tecnológicas que incorpora la industrialización del sector agroalimentario han dado lugar a una ruptura fundamental de las relaciones que los seres humanos habían mantenido físicamente con su medio y con el hecho de que numerosas tareas que hasta entonces eran realizadas por las personas responsables de las cocinas hogareñas se lleven a cabo

en la fábrica (Goody, 1984; Capatti, 1989; Contreras, 1999; Wardle, 1987). La “industrialización”, percibida en gran medida como una “artificialización” de la alimentación, ha dado lugar a una idea cada vez más persistente y, también, más cierta, de que cada vez sabemos menos acerca de lo que comemos. Esta idea o percepción resulta fácilmente aceptable si se tiene en cuenta que los alimentos son cada vez más “transformados”, de tal modo que la cadena alimentaria es cada vez más compleja y, asimismo, más distante o alejada del ciudadano. En efecto, en los últimos años, la industria alimentaria ha puesto en circulación una serie de “nuevos productos” cuyas especiales o novedosas características consisten, fundamentalmente, en alterar su composición y/o su “filiación”. Las “alteraciones” han podido consistir en la eliminación de alguno de sus componentes más característicos, por ejemplo, la “grasa”, o en la eliminación de la carne por completo, manteniendo, eso sí, el nombre del producto, el aspecto, el color y alguna referencia a su sabor y a su textura.

Pero, también, y en un sentido muy distinto, la sucesión y la relativa frecuencia de “crisis alimentarias” ha contribuido a “poner al descubierto” aspectos no conocidos, no imaginados y “no aceptables” en relación a la “manipulación” de los alimentos pues puede tratarse de aplicaciones tecnológicas cuya existencia y alcance se desconocían previamente: por ejemplo, las vacas comiendo harinas cárnicas elaboradas con los desechos de los propios animales o con restos de ovejas enfermas (Lambert, 1997). Podría decirse que la agricultura y la ganadería se alejan, cada vez más, de la “naturaleza” para acercarse, también cada vez más, al laboratorio y a la industria. Y, también, los “pescados”, aunque la palabra “pescado” tendrá que derivarse sólo de la de “pez” y no de la de “pesca” porque especies como la trucha, el salmón, la lubina, el rodaballo, el atún... ya pueden no ser “pescadas” sino “cultivadas”. De ahí, que a los ejemplares pescados se les añada el epíteto de “salvaje”.

En definitiva, hoy día, nuestra relación con los alimentos es o empieza a ser muy diferente de la que había sido hasta este momento y parecería que estamos ante lo que podría calificarse de un *nuevo orden* alimentario. Baste pensar en algunos de los nuevos términos como, por ejemplo, *gastronomía molecular* (referido a la cocina) o *nutrigenómica* (en lo que refiere a la dietética) para tomar conciencia de estas nuevas relaciones entre las personas, su alimentación y su salud. Otro ejemplo, igualmente con un nuevo concepto híbrido, *alimento funcional*, nos obliga a repensar las maneras de representar los alimentos, sus funciones, sus contenidos, sus imágenes, sus usos... Pensemos, por otro lado, en algunos de los *nuevos alimentos* que la biotecnología aplicada a la alimentación permite poner en circulación:

- ✓ “Suplementos de fibra de uva para el pescado congelado”.
- ✓ “Huevo que no necesita conservarse en frío”.
- ✓ “Una ensalada de tomates muy suaves y arroz con más vitaminas”.
- ✓ “Un bocadillo de mortadela sin grasa”.
- ✓ “Un plátano que protege contra la hepatitis”.
- ✓ “Zanahorias con antioxidantes para reducir el riesgo de cáncer”.
- ✓ “Patatas que contienen una vacuna contra el cólera”.
- ✓ “Cerdos con un menor contenido en grasa animal y más adecuados para dietas bajas en colesterol”.
- ✓ Etc.

En definitiva, hoy, las categorías relativas a los alimentos parecen haber sido modificadas en el sentido de una mucha mayor “cientifización” y “medicalización”. Hoy, la novedad que representan, por ejemplo, los alimentos funcionales es que ya no hablamos de alimentos propiamente dichos sino de algunos de sus concretos componentes. Ello constituye un cambio cualitativo importante en la percepción de los alimentos y, consecuentemente, en la percepción de nuestra alimentación en su globalidad.

“MEDICALIZACIÓN” Y “NUTRICIALIZACIÓN” DE LA ALIMENTACIÓN

De acuerdo con Conrad (1992, 211), entendemos por *medicalización* la definición en términos médicos de un fenómeno social que no había formado parte de la esfera médica en el lenguaje que se emplea para describirlo y/o en la intervención que se propone para resolverlo; es decir, el desplazamiento de un fenómeno del contexto social al espacio médico. La medicalización significa la propagación de la “ideología de la salud” que la coloca en la cima de la escala de valores sociales y en el centro de las preocupaciones de los individuos. “Medicalización de la alimentación” designaría el proceso por el que este acto de la vida cotidiana es definido, descrito y pensado en términos médicos: el alimento es aprehendido, fundamentalmente, como un agregado de nutrientes bioquímicos (lípidos, glúcidos, proteínas, vitaminas, minerales, etc.) que es necesario equilibrar para vivir largo tiempo y con buena salud e insistiendo en el impacto positivo de ciertos componentes (antioxidantes, flavonoides, carotenos, polifenoles, etc.) de los alimentos sobre la salud de las personas y su bienestar en general.

Y, de acuerdo con Poulain (2005), es posible distinguir dos niveles de medicalización de la alimentación. El primero se corresponde con el hecho de considerar la alimentación dentro del marco del tratamiento de una patología determinada. En este caso, los consejos nutricionales y un eventual régimen son formulados por el médico mismo en el contexto de una relación terapéutica. El segundo, denominado *nutricionalización*, se “corresponde con la difusión de los conocimientos nutricionales en el cuerpo social a través de diferentes agentes: prensa, televisión, campañas de educación para la salud. En este caso, la medicalización de la alimentación opera fuera del cara a cara médico y ya no se inscribe dentro del orden de la terapéutica sino, más bien, en el de la prevención”.

No me atrevería a decir si la mayor preocupación actual por la salud ha dado lugar al proceso de medicalización y de *nutricionalización* o si, por el contrario, nuestra sociedad está hoy más preocupada por la salud que antaño como consecuencia de ese proceso de medicalización. En cualquier caso, lo cierto es que, de acuerdo con las estadísticas diversas y múltiples que se manejan en los últimos años, la salud constituye una de las preocupaciones fundamentales de nuestra sociedad y su presupuesto no aparece amenazado por la saturación. Antes, al contrario, la salud se sale de su campo de actividades tradicionales para ganar el conjunto de los sectores de consumo (actividad física, deportes, alimentación, turismo anti-estrés, meditación, actividades de tiempo libre, manualidades, ecologismo, etc.). La salud se ha convertido "en un valor cultural de primer orden y hay que entenderla como una caja de resonancia de la sociedad moderna en la que confluyen factores e intereses no sólo médicos, sino también sociales, políticos, económicos, culturales, etc. (Rocheftort, 1995; Segovia de Arana, 1996). En efecto, la salud se ha convertido en un argumento fundamental del consumo y se está extendiendo a todos los sectores de los bienes y de los servicios. La alimentación es, hoy día, el ejemplo más evidente de esta evolución. Llevar una “buena alimentación” es el factor más relevante para conseguir una buena salud para el 91% de la población española. Este porcentaje aumenta al 97% cuando se sugiere al entrevistado que indique los aspectos importantes (“llevar una dieta alimenticia sana o equilibrada”) para tener una buena salud (Foro Internacional de la Alimentación, 2002). También, en Francia (Rocheftort, 1995), el *equilibrio* alimentario está considerado como la primera prioridad para mejorar el estado de salud para el 87% de la población, y por delante de "frenar el consumo de alcohol y de tabaco" (81%); de "intensificar la investigación médica" (78%); y de mejorar el confort de las viviendas (41%).

Los resultados de las encuestas a los consumidores han convencido a la industria de que el argumento salud es un elemento importante de las elecciones de los consumidores y constituye uno de los medios para ganar puntos en un

mercado muy concurrente. Las innovaciones alimentarias relacionadas con alegaciones relativas a la salud suponen hoy la mayoría de las innovaciones alimentarias en el mundo (Contreras, 2008). Ahora bien, a lo largo de los últimos 30 años, la aproximación a las relaciones entre salud y alimentación ha experimentado una cierta transformación. En un primer momento, las investigaciones en nutrición humana prestaban una gran atención a los riesgos asociados a las carencias alimentarias. Durante la primera mitad del siglo XX fueron esencialmente las vitaminas las que recibieron mayor atención por parte de la comunidad científica en el campo de la nutrición. Se ha dicho que el periodo que va desde 1919 hasta 1950 fue la primera edad de oro de la nutrición, caracterizada por el descubrimiento de 13 vitaminas. Durante este tiempo la principal preocupación sobre los alimentos fue que debían ser abundantes, sin contaminación ni adulteración, y “sanos y nutritivos” para reducir la prevalencia de enfermedades carenciales. En cambio, a partir de la década de los 80, la principal preocupación alimentaria fue la relación de los hábitos alimentarios con la aparición de enfermedades cardiovasculares, cáncer, obesidad, etc. convirtiéndose la alimentación en uno de los principales puntos de atención del ámbito de la salud pública. Así, hoy, se da un creciente interés por los efectos positivos, incluso protectores o preventivos, de la alimentación. Esta evolución está en parte vinculada al progreso de los conocimientos científicos y a la necesidad de desarrollar una política de prevención en el ámbito de la salud, considerando todos los factores que inciden en ésta. La nutrición es, sin duda, uno de estos factores, y por parte de los consumidores se observa un interés particular por esta relación entre la alimentación y salud, interés que puede manifestarse en sus comportamientos alimentarios y sus elecciones de compra. Buscan una respuesta a su miedo cada vez mayor hacia la enfermedad (Rochefort, 1995). Así, parecería que el alimento se va transformando progresivamente en medicamento y que la alimentación ya no responde a la necesidad de satisfacer el hambre o a la necesidad de energía sino al hambre de salud o de ausencia de enfermedad.

Todas las categorías de productos parecen tocadas por la salud, desde las leches a los zumos de frutas, desde los cereales para el desayuno hasta los embutidos. El alimento se va transformando en medicamento y la alimentación ya no responde a la necesidad de satisfacer el hambre sino a la de satisfacer el *hambre de salud*, ausencia de enfermedad. Este predominio de “lo nutricional” sobre otros aspectos tales como lo gustativo, el placer, la sociabilidad, la identidad... expresa el grado de medicalización: cada vez menos, alimentos y medicamentos parecen pertenecer a dos categorías diferentes. Se sitúan en un continuum y, entre los dos, la diferencia es sólo cuantitativa, de dosis (Fischler y Masson, 2009).

Desde finales del siglo XX, numerosas investigaciones concluyen que la dieta es uno de los factores que influyen significativamente en el riesgo y severidad de numerosas enfermedades. Se insiste en el impacto positivo de ciertos componentes de los alimentos sobre la salud de las personas y sobre su bienestar en general. Probablemente, el extraordinario desarrollo de la bioquímica desde comienzos del siglo XX sea la causa de que los alimentos se hayan estudiado primordialmente desde la perspectiva de la nutrición. Hasta hace poco, un alimento era bueno si era bueno como nutriente, pero, hoy, la nutrición es sólo una de las funciones de los alimentos. Hoy, la ciencia se plantea el estudio de la promoción de la salud a través de la alimentación con horizontes más amplios. Así nació el concepto de ‘alimentación funcional’ (Guarner y Azpiroz, 2005: 12). Actualmente, los alimentos que ofrecen beneficios para la salud están adquiriendo nuevas dimensiones. Se habla de alimentos orientados a la prevención del riesgo de un cierto número de enfermedades crónicas. Se trata de los *alimentos* o alimentos *funcionales*. Su definición data de 1999 y fue elaborada por un grupo de científicos europeos coordinados por el International Life Sciences Institute:

“un alimento funcional es aquel que contiene un componente, nutriente o no nutriente, con efecto selectivo sobre una o varias funciones del organismo, con un efecto añadido por encima de su valor nutricional y cuyos efectos positivos justifican que pueda reivindicarse su carácter funcional o incluso saludable” (Guarner y Azpiroz, 2005: 12).

Como ya hemos dicho, los avances científicos han permitido conocer la composición cualitativa y cuantitativa de cualquier alimento hasta el mínimo detalle. Además, al tiempo que se conoce más y mejor la composición de los alimentos, también se conocen más y mejor los efectos de los diferentes nutrientes en el organismo. Así, han proliferado y siguen proliferando estudios “científicos” orientados a averiguar las propiedades beneficiosas de diferentes nutrientes (vitaminas, microorganismos como los *bifidus*, etc.)² pues los mecanismos que inician o promueven enfermedades de origen multifactorial (arteriosclerosis, afecciones cardiovasculares, cánceres, obesidad, osteoporosis, etc.) son – se dice (Recio y López-Fandiño, 2005: 69-70) – fundamentalmente metabólicos. Por esta razón,

La naturaleza misma de estas enfermedades crónicas sugiere que la aplicación constante de pequeñas medidas podría prevenirlas eficazmente, evitándose la necesidad de intervenciones médicas más drásticas en etapas más avanzadas. El empleo de alimentos funcionales proporciona

² Veamos algunos ejemplos recogidos por los medios de comunicación:

la oportunidad de combinar alimentos de amplio uso, aceptabilidad y tolerancia con moléculas biológicamente activas como estrategia para corregir pequeñas disfunciones metabólicas que pueden conducir a enfermedades crónicas. (... No) debe olvidarse que para que sean efectivos deberían influir en más de una ruta metabólica, y que es poco probable que los compuestos activos sean universalmente eficaces para todos los consumidores, por lo que los esfuerzos han de dirigirse a identificar perfiles metabólicos individuales”.

Consecuentemente con todo ello, hoy, científicos, responsables de la sanidad pública y empresas agroalimentarias recomiendan con precisión y convencimiento aquello que debe “ingerirse” para estar sanos y prevenir diversas enfermedades:

- ✓ “El C.S.I.C. recomienda beber hasta un litro de cerveza a la semana por razones de salud” “Aquellas personas que toman entre 1 y 6 vasos de vino semanales reducen el riesgo de sufrir apoplejía en un 34%”.
- ✓ “Comer cinco piezas de fruta y verdura al día reduce en un 31% la posibilidad de sufrir infarto cerebral”.
- ✓ “Un consumo diario de dos o tres tazas de té reduce hasta el 46% el riesgo de padecer arteriosclerosis”.
- ✓ “Un adulto sano debe ingerir un mínimo de medio litro de leche al día”.
- ✓ “La mayor ingesta de fibra de cereales... reduce el cáncer gástrico más del 30%”.
- ✓ “Aquellas personas que toman entre 1 y 6 vasos de vino semanales reducen el riesgo de sufrir apoplejía en un 34%”.

PROPIEDADES BENEFICIOSAS DE ALGUNOS ALIMENTOS RECOGIDAS POR LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN		
PRODUCTO	SUSTANCIA	BENEFICIOS
Aceite de oliva	<i>Antioxidantes (vit. E) Polifenoles</i>	<u>Previene el cáncer</u> Previene los infartos Detiene el envejecimiento Prevención de diabetes Reduce colesterol
Yogur	<i>Bifidus LCI Etc.</i>	<u>Mejora sistema inmunológico</u> Mejora funcionamiento del aparato digestivo Protege riesgo cáncer de colon Reduce nivel colesterol y triglicéridos.
Té	<i>Flavonoides</i>	Reduce riesgo arteriosclerosis
Vino	<i>Flavonoides Taninos</i>	Previene algunos tipos de cáncer Protegen infartos y derrames cerebrales Reduce pérdida de visión
Cerveza	<i>Alcohol etílico Vitaminas Fosforo, calcio Acido fólico Polifenoles Fibra soluble</i>	Combaten colesterol malo Evita malformaciones feto Retrasan envejecimiento celular Previene cáncer de colon.
Café	<i>Cafeína</i>	Cirrosis

- ✓ “Comer un huevo al día no supone un mayor riesgo par el corazón”.
- ✓ “El consumo diario de yogur retrasa la aparición de ciertos tumores”.
- ✓ Etc.

O, todavía con mayor especificidad:

- ✓ “Una mayor presencia en la dieta diaria de ácidos grasos Omega 3, localizados en alta concentración en algunos pescados y vegetales ayuda a prevenir varias enfermedades oculares”.
- ✓ “El huevo enriquecido a través de la orazónción de las gallinas con alto contenido en DHA (ácido graso poliinsaturado omega-3 docosahexaenoico regula los niveles de grasa en el organismo, reduce las dolencias de corazón y la arterioesclerosis”.
- ✓ “El ácido linoleico ... controla el peso y protege los huesos y el corazón”.

El éxito logrado por la llamada dieta mediterránea es un ejemplo de la nutricionalización, por un lado, y de su globalización, por otro. La “dieta mediterránea” ha ganado aceptación en todo el mundo. Sus virtudes se basarían en la abundancia de alimentos vegetales (pan, pasta, arroz, verduras, hortalizas, frutas y frutos secos); el empleo del aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos (yogur, quesos) y huevos; pequeñas cantidades de carnes rojas; y aportes diarios de vino consumido generalmente durante las comidas. Es decir, “comidas ricas en *fibra, vitaminas, minerales* y la utilización de grasas ricas en *ácidos grasos mono-insaturados*” (www.dietamediterranea.com.com). Desde finales del siglo XX, la recomendación de la “dieta mediterránea” se justifica en numerosos estudios epidemiológicos que evidencian la relación de los alimentos consumidos en esta región, particularmente el aceite de oliva, y la prevención del síndrome metabólico caracterizado por ciertos factores de riesgo: obesidad abdominal, triglicéridos altos, nivel elevado de LDL-colesterol y bajo de HDL-colesterol, presión arterial alta, resistencia a la insulina o intolerancia a la glucosa, estado pro-inflamatorio y estado protrombótico. Estos factores de riesgo pueden ser determinantes dentro de patologías como la obesidad, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes, algunos tipos de cáncer y las enfermedades degenerativas. A su vez, la consideración de la dieta mediterránea como saludable ha motivado el análisis de sus componentes por separado (aceite de oliva, frutas, verduras, frutos secos, vino...) con la intención de establecer los posibles beneficios saludables de los mismos. En este sentido, el aceite de oliva es un alimento paradigmático por su composición en ácidos grasos monoinsaturados,

así como por su concentración en compuestos fitoquímicos beneficiosos para la salud. Sus efectos protectores se atribuyen al ácido oleico, así como a otros de sus numerosos compuestos fenólicos, relacionados con la disminución del riesgo de desarrollo de la arteriosclerosis (Rafecas 2008).

La *descomposición nutricional* de la dieta mediterránea – ya no se habla de “alimentos” sino de sus “componentes” – puede permitir que los *sucedáneos* ocupen el lugar de los productos mediterráneos (por ejemplo, margarina al aceite de colza con una tasa de ácido linoleico parecida a la del aceite de oliva). Así, dice Capatti (2005), cuando los ingredientes tradicionales ya no existen, ni tampoco su hábitat, se sustituyen los ingredientes y el hábitat. Ya no es necesario vivir en Creta para alimentarse sano como un cretense. Basta con seguir las recomendaciones contenidas en los libros que recogen su herencia milenaria. La puesta a punto de los *alimentos ensamblados*, la utilización de ingredientes lejos de su zona de producción, la mezcla de recetas de orígenes diferentes... todo ello muestra que el espacio mediterráneo se desplaza y puede “reconstruirse” en cualquier otro lugar: gracias a la nutricionalización puede globalizarse una dieta *local*.

El interés por los alimentos funcionales está teniendo una doble dimensión: la de la salud pública y la de la economía. Desde el punto de vista de la salud, se afirma (Bello, 1995) que la evidencia de los resultados científicos aboga bastante a favor de los alimentos funcionales y hay que reconocerles una gran verosimilitud en sus planteamientos. Por lo que refiere a la dimensión económica, algunos estudios preveían, por ejemplo, un aumento medio del consumo de leche fermentada con propiedades funcionales de aproximadamente el 10% en Europa y del 36%. Incluso hay quienes creen que, en el futuro, el mercado de alimentos con propiedades higiénicas representará el 10% del gasto total de alimentación, y aun cuando los productos estudiados no siempre corresponden a la definición de “funcional”, estas proyecciones se consideran muy representativas de las tendencias actuales. Para intentar analizar las razones del fenómeno se sugieren varias pistas: a) El aumento de la esperanza de vida promueve reflexiones del tipo “si vamos a vivir hasta muy viejos, que sea en el mejor estado físico posible, lo que implica un deseo de mejorar la calidad de vida; b) El incremento paralelo del gasto sanitario favorece la conciencia del interés que reviste la prevención; y c) La proporción de gente mayor, y por consiguiente susceptible de interesarse en alimentos que mejoran su bienestar (Roberfroid, 1999). En resumen, los alimentos funcionales representan, se dice: 1) una mejora potencial de la salud de la población; y 2) un mercado con excelentes perspectivas para las industrias alimentarias.

DE LA NUTRICIÓN A LA NUTRIGENÓMICA Y DEL DNI AL ADN

De acuerdo con los avances más recientes en genética molecular (Puigdomènech, 2004: 216-230), disponemos hoy de muchos ejemplos acerca de la influencia de nuestros genes en la alimentación. Se sabe que la especie humana posee en su genoma, aproximadamente, unos 40.000 genes y que la complejidad de la especie no depende tanto del número de sus genes sino de cómo interaccionan, se regulan y *se expresan*. Todos los individuos poseen los mismos genes, pero existen pequeñas variaciones en ellos que son las responsables de que los individuos sean todos ellos distintos y únicos. El descubrimiento del genoma humano demuestra la individualidad genética de cada uno de los humanos. Somos idénticos en un 99,9% en lo que se refiere a la secuencia génica, pero variaciones del 0,1% ocasionan diferencias en los fenotipos (color del pelo y piel, altura, peso, etc.) y una susceptibilidad individual para la enfermedad o para la salud. Además de conocer los cambios en los genes que provocan enfermedades, también se sabe que existen individuos genéticamente predispuestos a contraer ciertas enfermedades. Por esta razón, por ejemplo, en muchos países, constituye una práctica común hacer una prueba a un recién nacido sobre la presencia en él de un gen llamado fenilcetonuria. Asimismo, estudios llevados a cabo con gemelos y niños adoptados, a propósito de su comportamiento alimentario, demuestran la existencia de genes que contribuyen de forma significativa a la obesidad. La enfermedad celíaca también tiene transmisión genética. La intolerancia a la lactosa es un ejemplo bien conocido relativo a las diferencias genéticas que pueden producirse en las poblaciones humanas a propósito de un alimento. Otro de los condicionamientos que se dan de forma individual en una proporción creciente de individuos es la generación de alergias a alimentos concretos³ (por ejemplo, a la lactoglobulina y la caseína de la leche, a los frutos secos, al pescado, al marisco, etc.). Poco a poco, dicen, se dispondrá de procedimientos para conocer las bases genéticas del metabolismo y de su respuesta a los alimentos. Así, podrá saberse qué tipo de alimentación será la más adecuada en cantidad y calidad para cada individuo, lo que servirá para evitar enfermedades y alcanzar un mejor nivel de vida. Por otra parte, la ingeniería genética permite llevar estos planteamientos a situaciones muy diversas y complejas. Por ejemplo, de acuerdo con D. Ramón (2005, 289-290), el 30% de la población mundial padece deficiencia en hierro, sobre todo en aquellas

³ Véanse, dentro del libro coordinado por Claude Fischler, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain?* (París, Odile Jacob, 2013), los artículos dedicados a las alergias e intolerancias alimentarias, pp. 33-88.

partes del planeta donde la dieta es fundamentalmente vegetal. Para incrementar los valores de hierro en arroz se han expresado genes que codifican ferritina. Los genes que codifican este tipo de proteínas están presentes en muchas plantas y algunos de ellos han sido clonados desde el genoma de la judía, el maíz o el guisante. Expresando el gen que codifica la ferritina de judía en distintas variedades de arroz, se ha conseguido triplicar los valores de hierro por gramo de endospermo del cereal. La información genética, pues, abre grandes expectativas a la posibilidad de seleccionar variedades enriquecidas en algunos constituyentes de interés para la protección de la salud (Espín y Tomás-Barberán, 2005: 147-148).

En buena medida, la disponibilidad y el uso de alimentos funcionales remiten, una vez más, a la individualización alimentaria y a los cada vez más numerosos particularismos alimentarios:

Aussi hétérogènes soient-ils, tous ces particularismes se heurtent à un problème: manger avec les autres, se situer par rapport à la nourriture offerte et partagée. Toutes ces alimentations particulières impliquent d'affronter une 'exclusion' puis une extraction, volontaire ou non, du cercle des convives, du repas partagé, une exception ou une revendication de l'individu par rapport à la collectivité" (Fischler, 2013: 12).

Si antaño las recomendaciones nutricionales se concretaban en alimentos – como evidenciaban los numerosos proverbios de los que hemos visto una muestra; hoy, las categorías relativas a los alimentos parecen haber sido modificadas en el sentido de una mucha mayor especificación, basada en su “descomposición nutricional”. A la vista de todo ello, cabría preguntarse si, hoy, Lévi-Strauss no debiera considerar la categoría de los *nutriemas* como las unidades funcionales mínimas en lugar de los *gustemas*. La novedad que representan los alimentos funcionales es que ya no hablamos de alimentos propiamente dichos sino de algunos de sus concretos componentes. Ello supone un cambio cualitativo importante en la percepción de los alimentos y, consecuentemente, en la percepción de nuestra alimentación en su globalidad. Los medios de comunicación divulgan estos nuevos conocimientos y estas nuevas relaciones con nuestra alimentación. Algunos ejemplos,

Imagine el lector una margarina que contenga fibra, las vitaminas que aportan las frutas, los ácidos grasos del pescado los beneficios del ácido fólico y que además siga sabiendo a margarina y que no engorde” [El País, 14-5-2000].

La dieta del futuro no estará pensada para perder peso sino para eludir la muerte (...), los científicos confían en combinar los conocimientos,

cada vez mayores, sobre la composición genética del cuerpo humano, con el uso medicinal de los alimentos para elaborar dietas capaces de detener o incluso curar enfermedades (...). A los individuos con riesgo genético de desarrollar coágulos sanguíneos se les podría recomendar que tomaran alimentos con anticoagulantes naturales. Y los que padecen alergias crónicas, migrañas o artritis podrían seguir una dieta permanente de alimentos que contrarrestaran dichas enfermedades” [El País, 23-5-99].

No sólo proliferan nuevos alimentos, nuevas composiciones, también “nuevos conceptos” para los alimentos (funcional, transgénico, enriquecido, “ligero”, “producto con”, “producto sin”, “alimento modificado genéticamente”, vacas que no comen hierba, pescado que come piensos cárnicos, “alimentos de síntesis”, “snacks dietéticos”, “reformulados”, “hamburguesas de células madre”, etc.). Así, los recientes desarrollos de la tecnología y de la industria alimentaria han perturbado la tradicional doble función “identificadora” de lo culinario: la identificación del alimento y la construcción de la identidad de los individuos (Fischler, 1985, 1990).

Hemos dicho ya que agricultura y ganadería se alejan, cada vez más, de la “naturaleza” y se acercan al laboratorio⁴ pero ¿hasta qué punto su acercamiento al laboratorio supone un alejamiento de la cultura? Una campaña de comunicación llevada a cabo en 2008 por el Ministerio de Sanidad y Consumo del Gobierno de España parecería confirmar el no-conocimiento de aquello que comemos:

Leyendo las etiquetas se come mejor. Las etiquetas de los alimentos te aportan una información muy útil que te permite, además de conocer las principales características de los productos que vas a comer, hacerte una idea aproximada de la composición del producto.

De esta recomendación se deduce que el Ministerio de Sanidad da por supuesto que “las principales características de los productos” no son conocidas *a priori* por los ciudadanos/consumidores. Se deduce, asimismo, que los atributos sensoriales – sabor, olor, textura, color, aspecto – mediante los que, tradicionalmente, se han reconocido o identificado los alimentos no son suficientes pues resulta más importante conocer su “composición”. Una composición que, además, se expresa en unos términos cuyo significado y alcance precisos se escapan a todos aquellos

⁴ Un ejemplo: las hamburguesas creadas y desarrolladas artificialmente en un laboratorio de la Universidad de Maastrich a partir de células madre de vaca y presentadas el mes de agosto de 2013. En la rueda de prensa, los investigadores advirtieron de que siguen trabajando para darle un aspecto “más auténtico” (*Ultima hora*, 5-8-2013).

ciudadanos que no tengan conocimientos de química. Y, además, su lectura permite, tan sólo, hacerse “una *idea aproximada* de la composición del producto” ¿Cuál sería la idea aproximada que podría hacerse un ciudadano común, sin un máster en química, de la lectura de las dos etiquetas siguientes, el de una “bebida láctea” y el de un bocadillo servido por una línea aérea?

Bebida láctea, descremada y enriquecida en ácidos Omega-3, ácido oleico y vitamina E. LA ETIQUETA: “Ingredientes: “Leche desnatada, sólidos lácteos, aceites vegetales (girasol alto oleico y oliva), aceite de pescado azul, lecitina de soja, emulgente (E-472c) y vitaminas (A, B6, Ácido Fólico, C, D y E); Ácido Oleico: 1.30g/100ml; Ácido Omega-3 (EPA y DHA): 60mg/100ml = 0.06% (p/v) en producto final”. Cuadro nutricional: (valores medios por 100ml): “Valor energético: 53kcal (222kj); Proteínas: 3.50g; Hidratos de carbono: 5.20g; Grasas: 2.00g; Saturadas: 0.43g; Monoinsaturadas:1.31g; Polinsaturadas: 0.26g; Calcio: 132mg (16% CDR); Vitamina A: 120µg (15% CDR); Vitamina D: 0.75µg (15% CDR); Vitamina E: 1.50mg (20% CDR); Ácido Fólico: 30µg (15% CDR); Vitamina B6: 0.30mg. (15% CDR); Vitamina B12: 0.40µg (40% CDR)” [CDR: Cantidad Diaria Recomendada].

Pan trenzado Pollo Con Queso. Ingredientes: Pan 59% (harina panificable, agua, levadura, azúcar, harina de soja, sal, suero de leche en polvo, aceite de oliva, mejorantes de panadería en dosis máxima del 2% (masa madre de trigo en polvo, emulgente (E-481), conservador (E-282), corrector de acidez (E-263), antioxidante (E-300), enzimas)), Fiambre de pollo 30% (recortes de pollo, salmuera (agua, sal común, fécula de patata, proteína de soja, emulgentes (E-450 i y E-452 i), dextrosa, antioxidantes (E-331 iii, E-316), conservador (E-250), aromas de pollo, especias, colorante (E-120), aroma de pollo, gelificantes (E-407, E-410, E-417)). Queso Edam 11% (leche pasteurizada de vaca, fermentos lácteos, sal, cloro cálcico, colorante (E-160a)). Contiene gluten, leche, soja y/o derivados. **Puede**⁵ contener trazas de huevo, pescado, crustáceos, cacahuets, frutos secos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y/o derivados” (Elaborado por R.S.I: 2603525/Madrid).

⁵ Interesante y muy sugerente el término empleado: “puede”. Quizá sí, o quizá no. Entones ¿podemos saber realmente lo que comemos? En cualquier caso, es obvio que la posibilidad de la que advierte el “puede” es prevenir (evitar) las responsabilidades en las que podría incurrir la industria alimentaria por “falta de información adecuada”. Es cierto, también, que este tipo de información puede ser del todo necesario para aquellas personas, intolerantes o alérgicas, que buscan la información de un componente preciso y cuya presencia o ausencia puede determinar la ingesta o no del producto en cuestión.

Como vemos, un buen número de los alimentos que hoy se ingieren en cualquier lugar del mundo no responden a una identificación cultural mínimamente precisa o previamente (culturalmente) referenciada. Podríamos decir que no han sido pensados a partir de un código culturalmente compartido. En esa medida ¿cómo puede plantearse, hoy, la relación entre alimentación y cultura? En nuestras observaciones de campo, hemos escuchado de manera recurrente la afirmación “no sabemos lo que comemos” de modo que podemos plantear el siguiente silogismo: *Si somos lo que comemos y no sabemos lo que comemos...*

Tecnología alimentaria por un lado y bromatología, nutrición y genética, por otro. Entre unas y otras, la identificación (¿la identidad?) alimentaria queda fuera del alcance de los ciudadanos, de los miembros de una cultura dada. Podríamos añadir, también, que, entre el *marketing* alimentario desarrollado por las empresas multinacionales y las recomendaciones nutricionales de carácter universal, la identificación de los alimentos nos refiere a una identidad de carácter universal, globalizada, y no ya a la de cada cultura en particular. La globalización de los mercados y la de los conocimientos y recomendaciones nutricionales en aras de una salud mejor habrían dado paso, por un lado, a una progresiva homogeneización alimentaria a nivel mundial; y, por otro, a una progresiva individualización, de modo que podemos preguntarnos si ¿seguimos siendo lo que comemos? La alimentación se individualiza y desaparecen algunos de los códigos normativos tradicionales que regían las formas y los contenidos de las comidas: lugares, horarios, estructuras, platos habituales del tiempo ordinario y de los tiempos festivos, reglas de comensalidad, categorías clasificatorias, etc. (Beardworth y Keil, 1997; Contreras y Gracia, 2005; Fischler, 1990).

La extrema complejidad del hecho alimentario es evidente. Sin embargo, podríamos añadir que, hoy, el hecho alimentario es todavía más complejo de lo que lo habría sido hasta hoy. Podríamos decir, igualmente, que si la complejidad tradicional del hecho alimentario se derivaba del carácter omnívoro de la especie humana (Rozin, 1995; Fischler, 1990), la mayor complejidad actual se derivaría del hecho de que, en lugar de hablar del ser humano como omnívoro en singular, resulta ya necesario hablar de los omnívoros, en plural: es decir, con diferencias importantes y trascendentes en relación a las necesidades nutricionales entre unos y otros. Los avances de la genética por un lado y los de la nutrición, por otro – reunidos en una misma y nueva disciplina, la nutrigenómica – obligan a pensar el omnívoro en plural pues, al poder disponer de una información mucho más personalizada, será posible individualizar totalmente las recomendaciones nutricio-

nales y la alimentación que conviene a cada individuo en particular⁶. Aunque, por razones diferentes, el *marketing* agroalimentario contribuye, también, a esta pluralidad. Cuanto menos, si no estamos frente a un nuevo omnívoro, estamos frente a un omnívoro/consumidor paradójico. Una posible manifestación de esta paradoja pueda ser el simple hecho de que exista, en Francia, por ejemplo, una “Association de Défense des Consommateurs de Suppléments Nutritionnels et Botaniques” (A.D.S.N.B.).

En caso de que la población siguiera dichas recomendaciones (posibilidad no exenta de dificultades, desde luego), la individualización de las prácticas alimentarias podría ser absoluta. Gracias a la nutrigenómica, la alimentación ya no sería algo que se heredara desde la infancia o que se impusiera mediante mecanismos propios de una identidad cultural. Hasta cierto punto, esta individualización nutricional podría venir facilitada por el hecho de que la modernidad de las prácticas alimentarias caracterizadas por

(...) un debilitamiento del aparato normativo social que enmarca la alimentación y por el aumento de la reflexividad de la relación de los comensales con la alimentación. Las decisiones “heteronómicas tienden a devenir cada vez más autónomas, es decir, centradas en el individuo (...) las consecuencias de la modernidad alimentaria son movimientos de flujo y reflujo, procesos de regulación social entre los campos de la racionalidad médica, jurídica y política. Así, pueden observarse movimientos de des-socialización de la alimentación a través de la medicalización y juridización y de las nuevas formas de socialización que se caracterizan por la politización y la patrimonialización. Todo ello resultante de la sociedad reflexiva, del auge del individualismo y de la racionalización, inscribiéndose en la dialéctica de la deslocalización-relocalización propia de la alimentación en la época de la globalización” (Poulain, 2005: 200).

Por otra parte, esta vez desde el punto de vista del *marketing* alimentario, las industrias agroalimentarias están hoy convencidas de la importancia y tras-

⁶ Según José María Ordovás, director del laboratorio en Nutrición del Human Nutrition Research Center on Aging (HNRCA) de la Universidad de Boston, “aunque la medicina y nutrición personalizada suponen un largo camino en el que aún se están sentando las bases, que van desde la genómica hasta la metabolómica, en un corto plazo podremos empezar a prevenir y tratar las enfermedades a las que estamos genéticamente predispuestos (...) las ciencias llamadas “ómicas” permitirán prever la salud de las personas incluso antes de nacer, y pronosticar así las posibles enfermedades que aparecerán pasados veinte años” (<http://www.europapress.es/sociedad/salud/noticia-test-genomicos-permitiran-dietas-personalizadas-evitar-enfermedades-dos-anos-20101214174930.html>).

endencia económica de la progresiva segmentación y permanente mutación del mercado alimentario. Constantemente se diseñan nuevos tipos de productos. En España, cada año, aproximadamente, salen al mercado unos 700 “nuevos productos”, de los cuales tres cuartas partes se retiran, fracasados, al cabo de pocas semanas. De acuerdo con Ascher (2005, 131-132), estos nuevos productos deben permitir integrar racionalidades alimentarias cada vez más variadas y complejas en las cuales las exigencias de gusto, de sociabilidad, de salud, de estética, de relaciones simbólicas, se mezclan en combinatorias individuales más muy variadas. Producir industrialmente la diferencia parece ser uno de los mayores retos económicos no sólo en la alimentación sino en todos los terrenos del consumo. Según Stephan Sigrist, un experto en *marketing*, los deseos del consumidor que orientan hoy la oferta alimentaria responden a las siguientes categorías: salud, bienestar, no envejecer; individualización; orgánico; nostalgia, redescubrimiento, vuelta al pasado; experiencias, magia, espacio; espiritualidad; autenticidad; y conciencia de vida, estilo de vida.

De estas categorías, nos interesa recoger la de *individualización* pues, en este punto, parecen coincidir *marketing* y nutrigenómica. Aparentemente al menos, para estos dos enfoques, los individuos son cada vez más distintos entre sí, más específicos. Dicho de otra manera, cada vez menos “identificados” con una especie, una cultura y cada vez más identificados por su ADN exclusivo y por el segmento de mercado dentro del cual pueda ser circunstancialmente clasificado. De hecho, una importante multinacional nutraceútica parte de que las nuevas tendencias del mercado se concretan en el *From we* hacia el *To me* o, lo que sería lo mismo, de un mismo producto para toda la familia a productos diferentes para “cada uno de ellos con un *target* poblacional distinto”.⁷

¿GENES Y NUTRIENTES? ¿UN NUEVO ORDEN ALIMENTARIO?

Decían Douglas (1979) y Fischler (1990) que la *cocina* nos marca aquello que es comestible y lo que no lo es y conforma el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuanto miembros de una sociedad dada. Así, las elecciones

⁷ Nutraceutical Group: “De la Nutrigenómica a la Nutrición personalizada. La experiencia práctica de Nutraceutical Group”, en *Seminario sobre Nuevos Alimentos*, Fundación Duques de Soria. Soria, 2006, 6.

alimentarias aparecían ligadas a la cultura, de forma que, al ingerir un alimento, las personas se incorporan en un sistema culinario – prácticas materiales y simbólicas – y, por tanto, en el grupo que lo practica. Decían, también, que un sistema culinario se corresponde con una visión del mundo y contribuye a dar sentido al ser humano y al universo, situando uno en relación con el otro en una continuidad global pues, dado el significado simbólico de los alimentos, era fácil identificar las personas según lo que comen; del mismo modo que las personas, ellas mismas, se identifican o "se construyen" mediante la comida pues compartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia, de identidad (Chiva, 1977; Fischler, 1985; Jerome, 1969). Podría decirse, pues, que la comida, además del cuerpo, alimenta, también, el corazón, la mente y el alma.

Ahora bien, hemos visto que, hoy, las recomendaciones de los responsables de la salud pública y de las industrias agroalimentarias son muy precisas y se orientan a prevenir determinadas enfermedades, a estar más sanos. La alimentación es un problema fundamental de salud pública pues las prácticas alimentarias inadecuadas son consideradas como causa del aumento de numerosas enfermedades⁸, entre ellas la obesidad, considerada por la OMS como la epidemia del siglo XXI. La experimentación y la investigación para mejorar y garantizar la alimentación en general, y saludable en particular, son una constante y, en un contexto dominado por la mundialización y los avances científicos extraordinarios en genética, biotecnología y nutrición, podemos imaginar escenarios completamente nuevos y concordantes sobre la alimentación humana y sus efectos sobre la salud y la enfermedad, la seguridad y la inseguridad, el placer y la satisfacción, y sobre el bienestar general o el malestar, así como en los modos de pensar la alimentación y los alimentos. Quizás todo ello responda a una cierta continuidad histórica o, quizás, habrá que empezar a pensar en términos de *ruptura* o de un *nuevo orden* alimentario.

Hoy, todavía, las recomendaciones dietéticas son generalistas y proponen unos valores medios que se presentan como guía para toda la población, aunque cada uno deba de adaptarla a su situación personal. Pero, como ya hemos visto, los biólogos moleculares esperan que, en un futuro muy próximo y de forma creciente, se disponga de una información mucho más personalizada sobre el "estilo de vida"⁹ y la alimentación que conviene a cada individuo en particular. De este

⁸ Según la O.M.S., el 30% de las enfermedades parecen estar relacionadas con los alimentos. En su última actualización, con datos del 2011, se destaca, por ejemplo, que la diabetes pasa a estar dentro de las diez enfermedades más mortales del mundo, desplazado de ese lugar a la tuberculosis (<http://www.europapress.es/salud/salud-bienestar/noticia-diabetes-entra-top-ten-principales-causas-muerte-mundo-sale-tuberculosis-20130827132452.html>).

⁹ Es cierto que, cuando los "científicos de la salud" emplean el término "estilos de vida", se

modo, se indica que ya no podremos seguir haciendo lo mismo que hemos venido haciendo los últimos 100, 500 o 10.000 años (Puigdomènech, 2004: 235). De hecho, el biólogo Brian J. Ford (2003, 19-21) pronosticó ya la desaparición tanto de la gastronomía doméstica como la de la ‘comida basura’ y que, en un futuro muy próximo, comeremos para activar el cerebro y retrasar la senilidad:

El nuevo milenio promete un cambio extraordinario en la alimentación. Probablemente seremos testigos de la muerte global de la gastronomía doméstica, pues llegan nuevos alimentos hasta ahora desconocidos, como los elaborados a partir de hongos y un sinfín de otras sustancias (...) La ‘comida basura’ de hoy desaparecerá a medida que surjan otras innovaciones ricas en nutrientes que nos aporten una dieta alta en vitaminas, minerales y otros elementos saludables. El consumo de carne roja decaerá rápidamente (...) En el futuro, la comida se escogerá según el poder que tenga de activar el cerebro o de retrasar la senilidad. En el pasado comíamos para no morir de hambre o porque resultaba gratificante; en el futuro, en cambio, elegiremos alimentos que nos permitan disfrutar de la vida al máximo (...). Se diseñarán aperitivos capaces de mejorar el estado anímico de las personas, en lugar de saciar el apetito (...) (S) e procesarán los alimentos para garantizar que contengan determinados nutrientes, aunque cada año cambien según las modas y capten más la atención unos ingredientes u otros. Los alimentos sintéticos con contenidos grasos reducidos sustituirán a la carne con la que se ha alimentado el mundo occidental hasta ahora”.

Los escenarios alimentarios del presente y los que se vislumbran para un futuro, al parecer muy cercano, plantean una interesante paradoja. A lo largo de miles de años, la especie humana, teniendo unas mismas necesidades nutricionales, debió adaptarse a ecosistemas diversos dando lugar a soluciones alimentarias diferentes. Esa historia dio lugar a culturas alimentarias muy diversas de acuerdo con la geografía y la historia. Hoy, con la mundialización de los mercados, el “medio” es, casi, el mismo para todos los omnívoros del mundo, el *supermercado*. Pero, esta uniformización del espacio a través de la globalización y de la nutriciolización no parece que vaya a dar lugar a una mayor homogeneización alimentaria si no, por el contrario, a una enorme diversificación o individualización. Si, durante miles

refieren, casi exclusivamente, a cuestiones tales como la práctica o no ejercicio físico, fumar y consumo de alcohol; una concepción muy reduccionista en relación lo que consideran como “estilos de vida” las ciencias sociales.

de años, el omnívoro tuvo que conocer su medio para adaptarse a él, a partir de ahora, lo que deberá conocer es su carta ADN para intentar adaptar su alimentación a esta última y prevenir “sus propias” enfermedades; de lo contrario, su ignorancia o su pereza serán culpables de su “propia” enfermedad.

Consecuentemente con todo ello, parece, pues, que ya no será posible la transmisión del conocimiento alimentario de generación en generación como había ocurrido hasta ahora. Los individuos serán cada vez más distintos entre sí, más específicos. Cada vez más identificados por su ADN exclusivo y cada vez menos “identificados” con una tradición, una cultura, un grupo sociocultural determinado. El conocimiento será tan exclusivo para cada individuo que la transmisión del conocimiento estará en manos, exclusivamente, de la clase médica. Con ello, la individualización-desculturalización del omnívoro mediante la medicalización de su alimentación habrá sido definitiva.

PUNTO Y SEGUIDO

Comer, alimentarse, ha sido un hecho muy importante a lo largo de toda la historia. Por esta razón la experimentación y la investigación para mejorar y garantizar la alimentación también han sido una constante. Hoy, sin embargo, en un contexto dominado por la mundialización y los avances científicos extraordinarios en genética, biotecnología y nutrición, podemos imaginar escenarios completamente nuevos y concordantes sobre la alimentación humana y sus efectos sobre la salud y la enfermedad, la seguridad y la inseguridad, el placer y la satisfacción, y sobre el bienestar general o el malestar, así como en los modos de pensar la alimentación y los alimentos. Quizás todo ello responda a una cierta continuidad histórica o, quizás, habrá que empezar a pensar en términos de *ruptura*.

Decía Baudrillard (1974, 33) que el consumo alimentario en general no puede definirse en términos estrictamente biológicos o nutricionales, ni tampoco de presupuesto familiar o económico, sino que debe definirse en términos de estructura social, de cálculo de signos y de diferencias, donde el consumo signifique una cierta relación con el grupo, una cierta relación con la cultura, puesto que el significado del consumo sólo podrá ser comprendido y explicado a partir de su relación estructural con todos los demás comportamientos sociales. Y decían Barthes (1961) y Douglas (1979) que los alimentos y las comidas constituyen un protocolo de imágenes y costumbres que manifiestan y simbolizan la estructura social, que los hechos alimentarios se encuentran en las técnicas, usos, represen-

taciones simbólicas, en la economía y los valores y actitudes de cada sociedad y que todo ello se convierte en parte de un sistema cuyos elementos presentan diferencias significativas que permiten que se produzca comunicación a través de la comida ya que donde hay significado, hay sistema.

Ahora bien, si por un lado los alimentos son descompuestos cada vez más en sus nutrientes y, por otro, la alimentación se individualiza y particulariza, también cada vez más dentro de una única lógica medicalizada, nutricionalizada y *adenizada* ¿Qué papel jugará la estructura social? Y, si hablamos cada vez más de nutrientes en lugar de alimentos, platos y de comidas ¿Cuál será la relación de los alimentos con la cultura?

En cualquier caso, lo que se sigue constatando en el presente, a pesar de las muy aludidas individualización y nutricionalización, es que, en las decisiones alimentarias, priman las dimensiones socioculturales, basadas a menudo en la conveniencia, el placer o la identidad y que la salud no es la única, ni siquiera la más importante, motivación para alimentarse o para hacerlo de un modo determinado. La mayor preocupación por la salud contrasta con la siguiente circunstancia: los alimentos cuyo consumo ha ido en aumento en las últimas décadas no son los más saludables desde el punto de vista nutricional. ¿Qué está sucediendo? ¿Nos preocupa realmente nuestra salud u otros factores pueden ser más decisivos? Por ejemplo, ¿son incompatibles una mayor tolerancia y autonomía de los niños y adolescentes con una adecuada educación nutricional y alimentaria? En efecto, independientemente de la progresiva importancia que la nutrición está adquiriendo en todas las sociedades, la alimentación sigue cumpliendo funciones muy diversas de acuerdo a sus diferentes finalidades y a sus particulares circunstancias y contextos en los que se desarrolla. Estas funciones siguen teniendo que ver con la sociabilidad, el hedonismo, las gratificaciones, la autoimagen, las estructuras de poder, la autonomía, la sostenibilidad, etc. Todas ellas más “culturales” que “nutricionales”.

En definitiva, factores socioculturales de órdenes muy diversos siguen influyendo en nuestra alimentación: preferencias gustativas, hábitos adquiridos, constreñimientos horarios derivados de los ritmos y horarios de la actividad y del ocio, presupuesto doméstico, mayor o menor importancia concedida a satisfacer las apetencias o requerimientos de los diferentes integrantes del hogar, preceptos religiosos, “obligaciones” derivadas de la hospitalidad y de la convivialidad, etc. Y las diferencias sociales siguen siendo muy importantes en este aspecto. Aunque nuestra preocupación fuera exclusivamente nutricional, y aunque, hoy, resulte muy fácil “modificar” los alimentos o crearlos *ex-novo* para “mejorar” nuestra alimentación adecuándola a las precisas y específicas necesidades establecidas en nuestro ADN, no debemos olvidar que las prácticas que son nocivas para la salud

vienen determinadas, también, por factores socioculturales y, de alguna manera, cuando se opta por “modificar” la composición originaria de los alimentos para hacerlos más “adecuados” nutricionalmente, parece que se reconozca, aunque sólo sea implícitamente, la importancia de los factores socioculturales. Parafraseando a Lévy-Strauss (“Los alimentos son buenos para pensar”) podríamos aceptar que los nutrientes podrán servir para pensar, pero se piensa en ellos mucho menos que en los alimentos, en los platos y en las comidas. En este sentido, aunque anecdótico, resulta significativo que, con el inicio de la astronáutica, en los años de 1960, se pronosticara que, en el año 2.000 nos alimentaríamos a base de píldoras, como los astronautas. Sin embargo, lo que ocurrió fue que, en lugar de que la ciudadanía se alimentara a base de píldoras, la tecnología ha permitido que la alimentación de los astronautas se *despildorice* y se aproxime a la *convencional*. Ello renueva la actualidad de la recomendación de Margaret Mead (1971) a los nutricionistas de su época, hace ya más de 70 años: “antes de buscar saber cómo cambiar los hábitos alimentarios (...) conviene primero comprender lo que significa comer”. Y esa es la cuestión ¿podrán los *nutrientes* sustituir a las *comidas*? Intentos ya los hay...

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASCHER, F. (2005), *Le mangeur hypermoderne*. París, Odile Jacob.
- BARRAU, J. (1983), *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*. Paris, Temps Actuels.
- BARTHES, Roland (1961), "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales*, 16: 977-986.
- BAUDRILLARD, J. (1974), *La sociedad de consumo*. Barcelona, Plaza y Janés.
- BEARDSWORTH, A. & KEIL, T. (1997), *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, London, Routledge.
- BELLO, J. (1995), “Los alimentos funcionales o nutraceuticos”, en *Alimentaria*, 95: 25-30.
- CAPATTI, A. (2005), “Identidad culinaria y transposición de modelos alimentarios en el área mediterránea” in Contreras, J.; Medina, X. y Riera, A. (eds.): *Los sabores del Mediterráneo*. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 174-181.
- CHIVA, M. (1977), “Comment la personne se construit en mangeant”, *Communications*, 31: 107-118

- CONRAD, P. (1992), "Medicalization and Social Control", *Annual Review of Sociology*, 18: 209-232.
- CONTRERAS, J. (1999), "Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del s. XX", *Anuario de Psicología*, vol. 30, n.º 2, pp. 25-42.
- CONTRERAS, J. (2002), "Los aspectos culturales en el consumo de carne", in GRACIA, M. (coord.): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.
- CONTRERAS, J. (2008), "Los caminos de la innovación alimentaria", *Alforja*, 330: 14815
- CONTRERAS, J. (2012), "Ethnodiététique" in Poulain, J. P. (Dir.): *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, P.U.F., pp.: 516-523.
- CONTRERAS, J. & GRACIA, M. (2005), *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- C.R.É.D.O.C. (2002), "Manger est perçu comme présentant davantage de risques", *Consommation et modes de vie*, n.º 148.
- DOUGLAS, M., (1979), "Les structures du culinaire", in *Communications*, 31: 145-170.
- ESPIN, J. C. & TOMAS-BARBERAN, F. A. (2005), "Constituyentes bioactivos no-nutricionales de alimentos de origen vegetal y su aplicación en alimentos funcionales" in *Alimentos funcionales*. Madrid, Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, pp. 147-148.
- FISCHLER, C. (1985), "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6: 171-192.
- Fischler, C. (1990), *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.
- FISCHLER, C. (ed.) (2013), *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain?* París, Odile Jacob.
- FISCHLER, C. & MASSON, E. (2009), *Manger. Français, Européens et Américains à table*. Paris, Odile Jacob.
- FORD, B. J. (2003), *El futuro de los alimentos*. Barcelona, Blume.
- FORO INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN (2002), *¿A dónde va la alimentación?* Barcelona, Alimentaria Exhibitions.
- GOODY, J. (1984), *Cuisines, cuisine et classes*. Paris, Centre George Pompidou.
- GUARNER, F. & AZPIROZ, F. (2005), "La evaluación científica de los alimentos funcionales", in *Alimentos funcionales*. Madrid, en Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, pp. 11-22.

- JEROME, N. (1969), "American culture and food habits", in Dupont, J. (ed.), *Dimensions of nutrition*, The Colorado State University Press.
- LAMBERT, J. L. (1997), "Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La 'vache folle' va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néovégétarisme?" *Revue du Droit Rural*, 252: 240-243.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1964), *Le cru et le cuit*. Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1965), "Le triangle culinaire", *L'arc*, n.º 26.
- MARTÍNEZ ÁLVAREZ, J. R. (2003), "La evolución de los hábitos alimentarios en España: las nuevas tendencias, los nuevos alimentos y su relación con la salud", *Nuevos Alimentos para nuevas necesidades*. Madrid, Instituto de Salud Pública.
- MEAD, M. (1971), "Contextos culturales de las pautas de nutrición", in *La antropología y el mundo contemporáneo*. Buenos Aires, Ediciones Siglo XX.
- POULAIN, J. P. (2005), "Del 'régimen mediterráneo' a los modelos alimentarios mediterráneos: herencia plural para hacer un label para el futuro", in Contreras, J.; Medina, X. y Riera, A. (Eds.): *Los sabores del Mediterráneo*. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània.
- PUIGDOMÈNECH, P. (2004), *¿Qué comemos?* Barcelona, Planeta.
- RAFECAS, M. (2008), "Aceite de oliva virgen y salud", en *Los aceites de oliva de Cataluña*, Barcelona, Edicions 62, pp. 170-173.
- RAMON, D. (1999), *Los genes que comemos. La manipulación genética los alimentos*. Alzira, Algar Editorial.
- RECIO, I. & LÓPEZ FANDIÑO, R. (2005), "Ingredientes y productos lácteos funcionales: bases científicas de sus efectos en la salud", in *Alimentos funcionales*. Madrid, en Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, pp. 23-100.
- ROCHEFORT, R. (1995), *La société des consommateurs*. Paris, O. Jacob.
- ROZIN, P. (1995), "Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias", in Contreras, J. (comp): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universidad de Barcelona.
- SEOVIA DE ARANA, J. María (1996), *El País, Anuario de la medicina y la sanidad*.
- SKRABANEK, P. (1994), "L'Alimentation entre enfer et salut", *Autrement. Mangeurs*, 1994: 169-178.
- WARDLE, C. (1987), *Changing food habits in the United Kingdom*. London, Earth.

AS LEGUMINOSAS: DA OBSCURIDADE À CELEBRAÇÃO

por

José Manuel Sobral¹

Resumo: As leguminosas têm sido uma parte fundamental da alimentação humana ao longo de milénios. Todavia, ao menos nas sociedades ocidentais, elas estiveram associadas à pobreza e à rusticidade, não figurando nas mesas das classes dominantes. Com a subida dos rendimentos da população europeia ocidental, em que se insere a portuguesa, elas viram o seu consumo diminuir enquanto aumentava o de outros alimentos, como a carne, outrora em larga medida apanágio dos possidentes. Ao mesmo tempo surgiram associadas nas últimas décadas à redescoberta das cozinhas regionais e locais, um movimento que também encontra uma larga expressão em Portugal.

Este texto começa por fornecer algumas indicações sobre a importância histórica das leguminosas na alimentação dos portugueses, olhando para a dimensão social do seu consumo, para depois examinar sumariamente um dos festivais gastronómicos surgidos nas últimas décadas, que celebra uma delas: o chícharo.

Palavras-chave: leguminosas; comida; identidade.

Abstract: Beans have been a fundamental part of human food for millennia. Yet, at least in Western societies, they were associated with poverty and rusticity, not appearing on the tables of the ruling classes. With the increase in the incomes of the western European population, in which the Portuguese is included, its consumption decreased while that of other foodstuffs increased (e.g., meat, once only available on a regular basis to the well-off). At the same time, in recent decades, beans have been associated with the rediscovery of regional and local cuisines, a movement that also finds a wide expression in Portugal.

This text begins by providing some indications about the historical importance of beans in Portuguese food, looking at the social dimension of their consumption, and then briefly examining one of the gastronomic festivals that have emerged in the last decades, celebrating one of them: the grass pea.

Key-words: beans; food; identity.

¹ Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, jose.sobral@ics.ulisboa.pt

1. UMA PRESENÇA ANTIGA NA ALIMENTAÇÃO EM PORTUGAL

As leguminosas têm uma presença antiga na alimentação em Portugal, como de resto acontece em muitas outras sociedades na Eurásia, em África, no continente americano, e um pouco por toda a parte. Algumas delas seriam cultivadas no território que veio a ser o do país muito antes deste existir, e, por certo, na alimentação das suas populações. Na literatura sobre a agricultura no período medieval não deixa de se assinalar o papel preeminente dos cereais, com os quais se fabrica o pão, mas aponta-se para a importância de leguminosas como as favas (*Faba vulgaris*) ou os chícharos (*Lathyrus sativus*), e para frutos secos como a castanha, como alimentos básicos da população de então (Marques, A. 1968). A estas e ao grão-de-bico (*Cicer arietinum*), às lentilhas (*Lens culinaris*), ao feijão-frade (*Dolichos monachalis*), juntar-se-ão a partir do século XVI os feijões (*Phaesolus*) originários do Novo Mundo, que, cultivados com o milho grosso, constituirão uma importante associação de cultivos até ao século XX (Albala 2007; Santos 2017).

Encontramos a reafirmação deste papel preeminente dos cereais, seguido do das leguminosas secas – e da castanha – na Beira Alta do século XVIII e da primeira metade do século XIX, uma época em que aí ocorre a disseminação da batata, longe ainda do papel que hoje tem. O feijão é a leguminosa mais importante, de um conjunto de que fazem parte as favas, ervilhas (*Pisum sativum*), o grão-de-bico, as lentilhas e os tremoços (*Lupinus albus*) (Oliveira 2002: 104-120). O feijão era também a leguminosa mais importante do conjunto em que se incluíam o grão, as ervilhas, as favas e os chícharos, no rancho dos detidos nos presídios militares em Portugal no primeiro quartel do século XIX, numa época em que a batata ainda ocupava um lugar secundário (Mapa 1823). Aparecem igualmente em obras dedicadas à agricultura, como o *Livro de Agricultura...* (1749), de João António Garrido, que menciona as favas, ervilhas, os feijões, o grão-de-bico, as lentilhas e os tremoços. Ou na *Flora Pharmaceutica e Alimentar Portuguesa...* (1825), da autoria de Jerónimo Joaquim de Figueiredo, um tratado científico de botânica, em que figuram diversas espécies de feijões e de favas, o feijão-frade, o grão-de-bico, as ervilhas, as lentilhas, os tremoços e duas espécies de chícharos, uma das quais – chícharos miúdos – se diz abundar nos arredores de Coimbra, nas Beiras, na Estremadura e no Alentejo.

No século XX, o *Inquérito Económico-Agrícola* dirigido por Lima Basto proporciona-nos informações sobre a importância das leguminosas na agricultura e na alimentação em Portugal. Há, no entanto, uma hierarquia entre elas, pois só as produções da fava, do feijão e do grão são objeto de informação estatística detalhada, prova da sua importância por comparação com as restantes. Nesta

época – anos 30 – o feijão havia atingido um máximo na produção com quase 59 milhões de litros (1931), a fava – empregue na alimentação animal – de mais de 71 milhões (1934) e o grão de mais de 14 milhões (Basto 1936: 219-221). O mesmo inquérito permite estabelecer uma geografia diferenciada da produção destas leguminosas. Enquanto a produção de feijão se concentrava no Entre Douro e Minho (44,5%) e nas Beiras (37,5%), a de fava ocorria na Estremadura (38%) e no Alentejo (54%), e a de grão-de-bico no Alentejo (68,7%) e na Estremadura (15,8%). Esta distribuição encontraria correspondência ao nível do consumo, a avaliar pelo que comia a população rural. Em Celorico de Basto, como parte do salário, os criados de lavoura comeriam ao almoço feijão com arroz, enquanto na Beira Transmontana comiam sopa de feijão e feijão com carne. Em Penamacor, já perto do Alentejo, comiam, na época das ceifas, ao almoço – o pequeno almoço atual – feijão-frade temperado com azeite e vinagre. Já na região de Elvas, comiam uma olha, um cozido de grão com carne (Idem: 309-315).

As práticas agrícolas estarão na base desta distribuição, pois o feijão era muito cultivado nas zonas de regadio do Norte e do Centro, em associação com o milho (Santos 2017: 36), e as favas, grão-de-bico e o feijão-frade, cultivados no sequeiro, eram-no no Alentejo, onde tinham uma importância secundária para os lavradores em relação aos cereais. As leguminosas – favas, feijão-frade, grão e chicharos –, que entravam na remuneração dos empregados articulavam-se com os cereais, pois eram semeadas nas terras de alqueive, para beneficiarem os solos para as sementeiras de cereais no Outono, em virtude de permitirem a fixação do azoto (Idem: 40-44). Mas não se pode descontar o papel de práticas culturais. O facto de as últimas serem produzidas e consumidas sobretudo no Portugal mediterrânico está em consonância com a sua utilização nas cozinhas do Mediterrâneo, islâmicas, judias e cristãs.

2. AS LEGUMINOSAS, UMA ALIMENTAÇÃO DOS POBRES, POPULAR

As leguminosas estão historicamente associadas aos pobres no contexto europeu, pois neste a carne é o alimento mais prestigiante. Como já se assinalou, “enquanto a maioria das pessoas, os cultivadores, se alimentavam de cereais sob a forma de pão ou de cerveja, complementados por leguminosas e vegetais, os mais abastados comiam mais carne e podiam permitir-se o luxo do consumo da caça” (Albala 2007: 12). Na Índia, a situação era, e é, diferente, com o culto da vaca e com a assunção pelos brâmanes do vegetarianismo e de outras práticas ascéticas,

que lhes permitiram manter a superioridade moral e social (Idem: 105-107). Este tipo de conotações não era inteiramente estranho à Europa cristã, pois também o consumo de leguminosas era prescrito no seio das primeiras ordens monásticas, que, norteadas por um ideal de pobreza individual e de celibato, evitavam a carne, alimento que aquecia o corpo e ativava a libido (Idem: 46).

Encontramos amplo testemunho da relação entre leguminosas e pobreza na documentação histórica, que confirmam as do Inquérito Económico-Agrícola já citado. A preeminência do pão nas dietas populares verifica-se tanto no Minho como no Alentejo. Há diferenças, no entanto, pois a carne está mais presente – embora escassa e, consistindo, sobretudo, de toucinho – no Sul, enquanto o bacalhau e as sardinhas o fazem a Norte, tal como a batata. As leguminosas encontram-se presentes, feijão exclusivamente no Minho, grão e feijão no Alentejo (Correia 1951: 156-159). Numa síntese global sobre a alimentação do trabalhador rural português no imediato pós-guerra, afirmava-se: “O nosso camponês não consome certos alimentos de que é produtor, tais como carne, leite e seus derivados, ovos, etc., não por não gostar deles, mas sim porque com a sua venda obtém dinheiro indispensável para satisfazer uma despesa premente: a *compra do pão* (...) O trabalhador rural alimenta-se à base de pão, batatas, hortaliças e legumes” (Correia 1951: 196). A maior deficiência na alimentação provinha das proteínas de origem animal (Idem, p. 193). Se recordarmos, entretanto, que a população agrícola, maioritariamente constituída por trabalhadores e muito pequenos proprietários, ainda representava em 1950 44% da população ativa (Santos 2017: 67), teremos uma ideia genérica do que foi durante muito tempo a alimentação da maior parte da população portuguesa.

A associação das leguminosas ao mundo popular é corroborada pelo facto de só lentamente emergirem nos livros de cozinha, destinados às elites. Quase não existem no primeiro livro de cozinha português, *A Arte de Cozinha* (1693), do cozinheiro real Domingos Rodrigues, mas já aparecem, embora escassas, no *Cozinheiro Moderno* (1785) de Lucas Rigaud, outro cozinheiro da aristocracia. Terão uma presença maior na *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* (1841) do Visconde de Vilarinho de S. Romão – ervilhas, favas, feijão, lentilhas – e no *Cozinheiro dos Cozinheiros* (1905) de Paulo Plantier. Mas, mesmos os últimos, ainda são livros para públicos restritos, os que podiam ler e aceder a uma mesa variada.

Aparecem de modo mais desenvolvido no século XX, quando a cozinha nacional e regional é exaltada num contexto de “nacionalização culinária”, como ocorre com a *Culinária Portuguesa* (1936), de Oliveira Bello, que pretende estabelecer um cânone culinário português em sintonia com o nacionalismo do Estado Novo (1933-1974), com receitas de ervilhas, favas, feijão, grão – quase inexistente antes

– e feijão verde (Sobral 2017). Recupera, assim, para integrarem esse cânone, alimentos que eram a base da alimentação dos mais pobres, mas que se encontrariam também em sectores mais abastados, como o comprovam pratos enriquecidos com carnes variadas, como as feijoadas. Aliás, a ligação das leguminosas ao universo rural, camponês, e à identidade portuguesa é vincada nas páginas de *A Cidade e as Serras* (1901) de Eça de Queirós. O personagem Jacinto, que vegeta na cosmopolita Paris, e a quem a comida sofisticada não abre o apetite, acorda para este – e para a vida – no regresso à sua quinta no Douro, onde descobre deliciado a cozinha simples de pratos como o arroz de favas.

3. PERDA DE IMPORTÂNCIA DAS LEGUMINOSAS NA ALIMENTAÇÃO

A população rural continuaria a diminuir rapidamente, emigrando não só para as cidades, como também para os países da Europa central, à medida que o crescimento económico do país no pós-guerra se acentuava, o que se traduzia no aumento do seu nível de vida, que era em 1970 pelo menos quatro vezes superior ao de 1940 (Valério 1999: 603-605). A mudança teve reflexos diretos na sua dieta, que se traduziram nomeadamente numa perda drástica da importância das leguminosas na alimentação, também acompanhada pelo desinteresse pela sua produção por parte dos produtores, pois os adubos químicos tinham vindo a substituí-las como fertilizantes. A queda na produção, desde os anos 50, é sobretudo notória no que se refere à fava no Alentejo e ao feijão no Minho, pondo neste caso fim ao seu cultivo associado ao do milho. A queda no consumo das leguminosas secas faz-se pela sua substituição por alimentos mais ricos, em especial carne, ovos e leite (Santos 2017: 69). A mudança na situação alimentar – medida em termos agregados que não têm em conta a diferenciação social no consumo – teve uma tal dimensão, que existe hoje um excesso, em termos da alimentação recomendada, de carne e de pescado, e um défice de hortícolas e leguminosas secas (INE 2014, 2017a).

4. DA (QUASE) INVISIBILIDADE À CELEBRAÇÃO: O FESTIVAL DE ALVAIÁZERE, A CAPITAL DO CHÍCHARO

Embora se tenham tornado pouco importantes para o conjunto da população, as leguminosas são parte de um processo de revivalismo dos alimentos locais, de âmbito muito amplo. De facto, se a época atual se caracteriza por um certo cosmopolitismo alimentar e pela globalização de certas culinárias ou preparados – como a *fast-food* de matriz norte-americana, a *pizza*, ou o *sushi* – ela também é marcada pelo renovar da importância das cozinhas locais e dos produtos em que aquelas assentam, movimento muitas vezes representado como uma reação às ameaças de homogeneização culinária, parte de uma uniformização cultural e de estilos de vida mais global (Poulain 2005; DeSoucey 2010; Crowther 2013; Geyzen 2014).

Existem múltiplos agentes envolvidos e diversas dimensões a ter em conta nestes processos. Há, desde logo, que ter em conta o impacto da ação de organismos internacionais, como a UNESCO, que inscreveu recentemente a alimentação como património imaterial da humanidade. Ou a da União Europeia, que regula as classificações de produtos alimentares em função dos locais, dos ingredientes e das técnicas usadas na elaboração de alimentos, como os rotulados como DOP – Denominação de Origem Protegida – IGP – Indicação Geográfica Protegida – ou ETG, Especialidade Tradicional Garantida (Sobral 2017). A dimensão económica é uma parte fundamental destes processos, que trazem valor acrescentado ao que é comercializado, seja ele a comida francesa – transmutada em património com o “*repas gastronomique des français*” em 2010 – seja ele o queijo da serra da Estrela DOP, assim distinguido dos outros queijos de ovelha regionais, com um acréscimo substancial no seu valor comercial (pode ser superior a 50%). Além disso, há os ganhos que decorrem da sua articulação com a atividade turística. Estas dimensões – em que há interesses investidos não apenas da agricultura, mas dos sectores secundário e terciário – estão presentes na intervenção de atores públicos e privados, em parceria, como se vê em iniciativas como a Feira Nacional da Agricultura, da responsabilidade de uma associação nacional de agricultores (CAP), em que presta atenção ao sector de produção de alimentos, e o Festival Nacional de Gastronomia, organizado por uma associação local e pela autarquia (Santarém). São realizações já antigas, a feira com mais de meio século, o festival com perto de três décadas.

Porém, os aspetos económicos são indissociáveis dos significados simbólicos ligados a estes alimentos, que se reportam a dimensões como a autenticidade – ou genuinidade – que os ligam a espaços e a práticas enraizadas em determinados locais, sejam estes nações – como sucede com a classificação patrimonial da

UNESCO, norteadas por uma ideologia centrada na nação (Ichijo & Ranta 2016) – regiões ou localidades, como no caso dos produtos classificados pela EU. Por isso, tanto a promoção do que é nacional, como a do que é local, e a própria produção de marcas (*brands*) – a começar pela marca nação – jogam com o papel que os alimentos possuem enquanto signos de identidade. E as comidas dos pobres, como as leguminosas, acabaram por se inserir nestas mesmas dinâmicas. Disto mesmo são testemunho as celebrações festivas do feijão em Tomar ou Paços de Vilharigues, a da feijoca em Ferreira do Zêzere, a do grão em Vila Azedo (Beja) e a do chícharo em Alvaiázere. É sobre esta que iremos agora tecer algumas considerações, começando por caracterizar sumariamente o espaço concelhio em que ocorre e que tomou o chícharo como símbolo.

Alvaiázere situa-se no centro de Portugal, no maciço calcário ocidental que, nas palavras da geógrafa Suzanne Daveau, conservou quase até hoje um “acentuado carácter repulsivo”, por ser um espaço pouco penetrável devido ao relevo e caracterizado pela pobreza dos seus solos (Daveau 1995: 117). Trata-se de uma região pobre, onde a criação de ovinos e a indústria de lã não permitiam a manutenção da população todo o ano (Idem).

Esta situação era estrutural, como se pode ver pela leitura da *Topografia Médica das Cinco Vilas e Arega...* (Simões 2003), uma monografia publicada em 1860 sobre as condições de salubridade em dois antigos concelhos da zona, um dos quais, extinto pouco depois, seria integrado no de Alvaiázere. O estudo proporciona-nos um retrato da economia agrícola e da vida social local nessa época. Os géneros mais importantes em termos de rendimento eram o azeite, o vinho e o milho – a base principal do sustento – mas também se cultivavam muitos legumes como várias variedades de feijão, a ervilha, a fava, o chícharo, o grão-de-bico, a batata – em ascensão – e alguns tremoços. Colhia-se localmente também trigo, centeio, cevada, castanha, boleta – produto dos carvalhos e aproveitada para a engorda dos porcos – e algum linho. As leguminosas eram quase sempre semeadas com o milho (Simões 2003: 68-82).

Um dos elementos mais interessantes desta obra reside no “Mapa das profissões” dos dois concelhos, que nos fornece um registo da estrutura social de então. Assim, enquanto há apenas 2 bacharéis formados em direito, 1 médico, 1 farmacêutico, 5 professores de instrução primária e 11 eclesiásticos, 20 comerciantes e 84 lavradores que não trabalham diretamente a terra, ou 8 carpinteiros e 13 ferradores, já os “trabalhadores de enxada” formam a massa dominante: são quase 1700. Note-se que o autor não inseria nas suas contas as mulheres e as crianças, que fariam elevar muito mais o número dos que trabalhariam com a enxada. A ocupação principal e quase exclusiva era a agricultura, acompanhada da criação de

caprinos. Homens e mulheres saíam da região, eles para as ceifas no Alentejo e na Espanha, elas para a apanha da azeitona um pouco a Sul, em Tomar e na Golegã, trabalho que eles também faziam (Idem: 104-105). O retrato de uma população pobre é completado com a descrição da habitação – casas térreas de telha vã, “geralmente de má construção” – e da alimentação, definida como “geralmente má e quase exclusivamente vegetal” (Idem: 107, 95). A grande maioria sustentava-se de pão de milho ou de centeio, couve galega, legumes, nabo e nabiça, batatas, comprando-se muito pouca sardinha e bacalhau. Só os muito favorecidos podiam permitir-se o consumo de carne (Idem: 95). E os *ratinhos*, nome por que eram conhecidos no Alentejo os que migravam para as ceifas, tornaram-se famosos pela parcimónia com que se alimentavam para pouparem para as famílias, segundo um testemunho de inícios do século XX. Só não poupavam no pão (Picão 1983: 234).

A viver mal, por certo, o concelho da que hoje se proclama “capital do chicharo” atingiu em 1940 o efetivo máximo da sua população com um pouco mais de 15000 habitantes (“Alvaiázere”, *Wikipédia*). Tal como os seus vizinhos das pobres serras dos xistos centrais, ainda antes de se ter aberto a emigração para o exterior, também os daqui terão partido para Lisboa para exercer ofícios humildes (Santos 2017: 63, 67). A população concelhia conheceu um declínio acentuado, pois se em 2001 ainda se cifrava em 8.419 habitantes, em 2016 já os efetivos eram inferiores (6.842). Hoje é uma população fortemente envelhecida – 332 idosos por 100 jovens em 2015 –, com a população ativa concentrada no terciário e onde só uma parte mínima (4,2% em 2011) se ocupa na agricultura, num contraste total com a situação do século XIX (FFMS 2018). Em 2015, o poder de compra *per capita* era de 66,90%, bem inferior ao médio nacional e o mais baixo da região de Leiria em que está integrado (INE 2017b: 38).

O Festival Gastronómico de Alvaiázere teve o seu início em 2003 e na sua base encontra-se uma estratégia do poder autárquico, que apostou nele como uma forma de dinamizar a economia deste espaço local. Este procedimento parte da consciência da importância da comercialização das identidades no âmbito de uma economia capitalista global (Wilk 2006), que abrange conjuntos bem mais amplos como as nações (Aronczyk 2013) ou as etnicidades (Comaroff e Comaroff 2009). De acordo com a presidente da câmara, a entidade de quem depende a iniciativa, o chicharo foi escolhido como uma “marca” local, um “produto âncora”, em torno de cuja promoção estão depositadas expectativas de promoção de “produtos endógenos associados ao território e que são transversais a vários sectores económicos que vão desde o primário, como a produção agrícola, ao dos serviços, por exemplo, na área do turismo”. Nas suas palavras, “Alvaiázere capital do chicharo (...) tem permitido valorizar os recursos do território alvaiazerense, seja património

gastronómico, histórico, cultural, natural, entre outros”. Entre outras iniciativas, criou-se, em 2010, uma Confraria do Chicharo destinada, ainda segundo a autarca, “à promoção do estudo, preservação e divulgação do património gastronómico de Alvaiázere, bem como a sua ligação com a arte, artesanato, ciência e literatura” (Cruz 2016). As razões da escolha do chicharo – uma cultura que não era tida como muito importante pelo autor da *Topografia Médica* oitocentista mencionada – não são explicitadas. Terá obedecido a uma estratégia de diferenciação face à concorrência? É verdade que a vizinha e bem mais importante Tomar já celebrava o feijão, mas restavam outras leguminosas, como a fava, que viria a ser posteriormente celebrada em festivais nas também próximas Ferreira do Zêzere e Ourém. Alvaiázere, em contrapartida, iria apoiar-se nesta leguminosa, uma comida inequivocamente dos pobres e dos animais. E um alimento perigoso, se consumido em excesso ou exclusivamente, causador de uma doença, o latirismo. Este é causado por uma neurotoxina, só descoberta em 1964, que atinge a espinal medula e os membros inferiores, conduzindo à paralisia e, por vezes, à morte. Mas isso apenas sucede quando, em vez da ingestão ocasional, se consome quotidianamente durante vários meses – como sucedeu em Espanha na sequência das invasões napoleónicas e da Guerra Civil (Azcoytia 2012) e, ainda assim, a maioria dos que a comem não é atingida (Albala 2007: 90). Uma outra leguminosa, o tremçoço (*Lupinus albus*), que se vendia no recinto do festival, utilizada outrora como fertilizante e alimento dos animais e também tóxica se comida fresca ou seca – é popularíssima em Portugal, como acompanhamento depois de cozida e curtida – é celebrada com um festival no concelho de Cantanhede, desde a mesma altura (Feira do Tremçoço, ver Cadima 2018). Como o chicharo – mas reduzida a aperitivo para os humanos – também ela é uma comida dos rústicos e dos nostálgicos de zonas pobres do Sul de França, da Itália central (Albala 2007: 30, 90) e de Portugal.

O discurso da presidente da câmara explicita de um modo claríssimo os objetivos que levaram a autarquia a promover este festival e ganham todo o sentido quando consideramos a história do concelho, a envelhecer e a perder população e mais pobre do que a média em termos nacionais. Mostra claramente que o município foi o ator principal na génese deste festival. A edição de 2017 teve lugar durante cinco dias, de 9 a 13 de junho, na época que coincide em Portugal com as festividades dos santos populares. O festival, que ocupa espaços próprios, como um Pavilhão Multiusos, e uma zona central da vila, desdobra-se em múltiplas atividades em outros espaços, entre os quais a própria câmara. Essas atividades vão desde as que se prendem diretamente com a vida económica – havia uma mostra económica de produtos regionais, artesanato e pecuária e debates em torno da economia local – às exposições equestres, passeios de tratores, motas, charretes e

burros, representações teatrais, espetáculos musicais, música e dança, exposições de arqueologia e artes plásticas, comida e bebida. Dado coincidir com a festividade do Santo António, a 13 de junho, que é feriado municipal em Alvaiázere, durante o festival há marchas similares às lisboetas, organizadas pelas freguesias do concelho, que percorrem a vila ao cair da noite, ao som de bandas de música, bem como um arraial em que se come sardinha assada, o alimento ícone deste tipo de festividades (Câmara Municipal de Alvaiázere 2017).

Um dos núcleos centrais do festival em 2017 consistia em dois espaços contíguos, em instalações desmontáveis. No primeiro comercializavam-se produtos alimentares, uns locais – azeite, várias leguminosas, entre as quais o chicharo – outros de regiões próximas – queijos, enchidos – e mesmo distantes, como alheiras de Mirandela. O seguinte, mais amplo, era um espaço destinado a refeições, sob o signo culinário do chicharo. A zona central era ocupada com mesas e bancos corridos, e em um dos lados havia bares (tasquinhas), da responsabilidade de associações locais, que forneciam preparados em que o chicharo entra, num leque bastante amplo que ia das migas – chicharos, couve e pão de milho – aos “aveludados com chicharo”, aos chicharos com bacalhau, aos hambúrgueres em pão de chicharo, aos cogumelos salteados com chicharo, ao gelado de chicharo, etc. A um canto encontrava-se um espaço da Confraria do Chicharo, onde eram servidos pastéis, doces e biscoitos todos preparados com chicharo. Vendia-se, igualmente, um licor de chicharo, latas de conserva de atum e chicharo e chicharos numa embalagem própria em que eram designados como “produto tradicional” do concelho. Tanto a conserva – em que se juntavam a salicórnia, cujos usos culinários foram recentemente promovidos, o atum que se popularizou em Portugal ao longo do século XX, e o chicharo – como a embalagem eram o produto de uma firma do concelho, no primeiro dos casos em parceria com outros. Essa mesma firma produzia azeite – uma cultura local tradicional importante – embalado em garrafas.

Era um espaço acessível em termos económicos, com preços controlados – o copo de vinho a 50 cêntimos, a lata de cerveja a um euro – interclassista, na medida em que aí se encontravam membros da classe média – mas não exatamente da classe média alta – e das classes trabalhadoras. Era um espaço festivo, onde se comia, bebia, conversava, se reviam amigos, e muitos dos clientes eram conhecidos dos que estavam encarregados das tasquinhas. Havia animação a cargo de dois gaiteiros da região, que, acompanhados de um companheiro que tocava caixa, faziam soar a sua música, trajados de kilts a lembrar os escoceses. Neste espaço aberto, a comensalidade dos pequenos grupos não se encontrava inteiramente segregada dos outros, fechada sobre si, mas permitia fluidez e contacto, visual e auditivo, entre eles, situando cada um deles numa esfera mais ampla de comensais.

Como já se escreveu, as refeições são “interações estruturadas através das quais configuramos as nossas relações sociais, construímos a nossa identidade, e comemos a nossa história cultural (e a de outros)” (Crowther 2013: 162). Neste caso, os Alvaiazarenses estarão aqui a reafirmar-se enquanto tais, e a evocar a sua ligação a um passado, em que um determinado alimento – o chícharo – opera tanto enquanto metonímia, a parte que evoca o todo da experiência local, como enquanto metáfora do “nós” coletivo, Alvaiázere (Kenji-Tierney e Ohnuki-Tierney 2012). Bem entendido, esta evocação festiva é tudo menos um ressurgir dos tempos em que a fome e a carestia compeliavam ao consumo da leguminosa. Os festivais são momentos excepcionais, claramente separados no calendário dos outros quotidianos, em que a comensalidade é muito mais ampla, que envolvem comidas especiais em grandes quantidades (Crowther 2013: 165-166). Em vez da necessidade quotidiana, o consumo voluntário. Em vez da cozinha da escassez, de que se notam traços em pratos como as “migas de chícharo”, a transformação destas em acompanhamento, e do chícharo em matéria-prima de uma cozinha muito mais rica, adaptada à melhoria das suas condições de vida, às suas aspirações, à procura própria do turismo culinário (Long 2012), à competição com outros atores rivais – outras localidades – no seio do que podemos designar, seguindo latamente a inspiração de Bourdieu, como “campo gastronómico da alimentação regional”, isto é, como um universo específico dotado das suas próprias instituições e regras (Ferguson 2004: 104). Contudo, ao debruçarmo-nos sobre estes eventos não podemos deixar de lado o papel emotivo, a dimensão sensorial da comida e os prazeres que lhe estão associados (Lupton 1996), pois estes são aspetos centrais de um festival deste tipo.

A estratégia “gastropolítica” (Appadurai 1981: 495) do executivo concelhio que temos vindo a expor, apostou, portanto, na exaltação desta comida pobre como símbolo local e património – como parte crucial de um movimento de revitalização, como tem ocorrido em outros locais. Aliás, a prova mais cabal do que o que aqui ocorre se inscreve em dinâmicas mais globais é proporcionado pelo facto da *Slow Food Foundation for Biodiversity*, uma organização não-governamental global dedicada à luta contra a standardização alimentar e à defesa do património agrícola e culinário, e que conta atualmente com o apoio da União Europeia, ter inscrito o chícharo como um cultivo a preservar (*Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus* s.d.). Mas a ação do município em torno da leguminosa não se tem limitado ao festival, pois foi acompanhada pela promoção de ementas implicando o chícharo em restaurantes – que são escassos – e edição de livros de receitas (Gabinete de Turismo 2007). A comida, neste caso o chícharo e todas as práticas culinárias que o acompanham, revela-se, também aqui, um “facto social altamente condensado”, que incorpora sentimentos de solidariedade, comunidade

e identidade (Di Giovine, citando Appadurai, 2014: 89). E da política camarária faz parte uma grande aposta na história do espaço local, tanto ao nível da mais distante, quanto no que se reporta à que pode ser confrontada com as vivências dos mais velhos, como é patente no discurso objetivado no museu concelhio.

O Museu Municipal de Alvaiázere, inaugurado em 2007, conta com duas exposições históricas permanentes. Uma, de arqueologia, reúne artefactos desde o Paleolítico à Idade Média. A outra, pelo contrário, centra-se na história local relativamente recente – a do período do Estado Novo, quando este espaço atingiu o máximo em termos de população. O seu título “Tempo, Espaço e Memória” remete, portanto, para um passado e para experiências conhecidas dos mais antigos habitantes do município, para quem pode funcionar como um dispositivo mnemónico que ativa a recordação. Composta essencialmente por objetos e fotografias ampliadas, está centrada na atividade agro-pastoril, durante séculos e até há pouco a predominante na região. Arados e grades, enxadas ou manguais, recordam os trabalhos de outrora, também evocados nas imagens. À vida agro-pastoril está associada a atividade artesanal, também aqui recordada pelos objetos – como um grande tear – e pelas fotografias que se reportam aos ofícios das tecedeiras, do sapateiro, do carpinteiro, do ferreiro, do barbeiro, do canteiro ou da costureira. Aliás, refere-se numa legenda a respeito desta última, que este era um aprendizado apenas ao alcance das filhas dos agricultores abastados, o que, dado ser ofício relativamente humilde, nos dá uma ideia da modéstia da sociedade de que estamos a falar. No âmbito da exposição aparecem também algumas recriações de espaços importantes da vida social de então, como a taberna – mercearia – onde os copos de vinho e as cartas de jogar evocam o seu papel em termos de sociabilidade de lazer – e a sala de aula da instrução primária. Esta é uma reconstituição do ambiente da época – no quadro está inscrita a data de “8 de maio de 1945” – mas não é uma reconstituição acrítica. Os retratos na parede são os do presidente da República de então, o marechal Carmona, e do presidente do concelho de ministros e figura central do regime, Oliveira Salazar, que, com um crucifixo entre ambos, eram parte integrante de todas as salas de aula da escola primária em Portugal nos tempos do regime ditatorial. Os instrumentos punitivos – a régua e a cana – estão presentes, a par do material pedagógico. E, mais importante, as informações na sala de aula expõem os valores autoritários da ideologia que se procurava inculcar na escola, a importância desta instituição para a mobilidade social, o estatuto frágil da própria figura do professor primário nessa época.

Dois pequenas frases inscritas no museu tornam bem claro o sentido da exposição. A primeira, “Regressar ao afago das coisas da terra”, está na base da fotografia central – um pastor apoiado num cajado, junto ao seu rebanho –, da

exibição sobre o passado recente, “Tempo, Espaço e Memória”. A segunda, num outro local, é um resumo dos objetivos do projeto museológico: “(Re)conquiste a memória das nossas raízes”. Estas frases revelam, ao mesmo tempo, uma nostalgia pelo tempo passado, com uma terra idealizada, que proporciona afago – e não o sofrimento e pobreza, que levaram à emigração ... – e a que a própria exposição proporciona um regresso na imaginação, e também a ideia de que esta memória é indispensável à identidade presente dos Alvaiazerenses. Mas, além das exposições permanentes, o museu também está envolvido de um modo direto na estratégia delineada em torno do chicharo, promovendo formações profissionais de cozinha criativa, mas que utilizam produtos endógenos sazonais, e ações pedagógicas, como as destinadas às crianças do pré-escolar, em que os “aprendizes de agricultor” são educados na importância do “rei chicharo”, uma leguminosa definida como saudável em termos nutricionais, e que desde tempos remotos fazia parte da “gastronomia local” (*O Alvaiazerense* 2016: 11).

Tanto o Festival do Chicharo como o museu obedecem à tentativa explicitada de dinamizar a vida local, mobilizando o passado, simbolizado na leguminosa e na história, que interage, por certo, com a memória e as recordações dos mais velhos. Aqui cuidámos de analisar estas iniciativas, deixando de lado uma abordagem aprofundada do seu impacto, nomeadamente económico, em que se aposta. Os últimos dados disponíveis sobre o concelho, que referimos atrás, mostram que este continua a envelhecer e a despovoar-se, uma prova de que este tipo de intervenção não tem alterado as dinâmicas que estão a desertificar regiões rurais como esta. Os produtos ligados ao chicharo não são muitos, por ora. Os réditos da atividade turística, em que se aposta, também não serão relevantes, fora dos dias das festividades, e as próprias instalações hoteleiras locais, ainda são diminutas. Mas, ainda assim, o festival e as manifestações que o acompanham não deixam de ser importantes em termos sociais, como se pode ver pelo entusiasmo e pelo ambiente de festa que reina no evento. Alvaiázere é notícia, e o atual presidente da República – que obteve aqui uma vitória esmagadora – visitou-a por ocasião do Festival de 2017, trazendo consigo os meios de comunicação, e consagrando, com a sua presença, o acontecimento e os seus atores principais. Às iniciativas da autoridade política, corresponde a adesão da população. O festival celebra, antes do mais, Alvaiázere, isto é, o espaço e as pessoas. Tomando como símbolo a mais obscura das leguminosas, o chicharo, sinal eloquente de um passado difícil, os locais festejam-se também a si próprios, enquanto representam – e reconstróem – a sua história e a sua identidade como coletivo.

FONTES MANUSCRITAS

Mappa extraído dos Mappas parciais, e demonstrativo dos trabalhos em que se empregarão os Prezos Sentenciados existentes nos diversos Prezídios do Reino...
28-7-1823, PT-AHM-DIV-1-18-086-56_m0012

FONTES IMPRESSAS

BASTO, E. A. Lima (1936), *Inquérito Económico-Agrícola*, 4.º vol., “Alguns Aspectos Económicos da Agricultura em Portugal”, Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa.

BELLO, António Maria M. Oliveira (1936), *Culinária Portuguesa*, Lisboa: Edição do Autor.

CÂMARA MUNICIPAL DE ALVAIÁZERE (2017), *Alvaiázere Capital do Chicharo, Festival Gastronómico, 9 a 13 junho 2017, 15º Festival Gastronómico*. Retirado em 10 de maio de 2018 de https://www.cm-alvaiazere.pt/attachments/article/325/Programa_ACC_2017.pdf

FIGUEIREDO, Jerónimo Joaquim de (1825), *Flora Pharmaceutica e Alimentar Portuguesa, ou Tractado Daquelles Vegetaes Indigenas de Portugal, e Outros Nelle Cultivados Offrecida à Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Lisboa: Na Typographia da Academia Real das Sciencias.

GARRIDO, João António (1749), *Livro de agricultura em que se trata com clareza, e distincão do modo, e tempo de cultivar as terras de pão, vinho, azeite, hortaliças, flores dos jardins, e pumares de fruta, como também da criação dos animaes domesticos, e da cassa dos bravios. Com muitos segredos, e importantes avizos, para que os homens do campo recolhaõ mais copiozo fruto do seu trabalho nas obras da agricultura. Devidido em nove repartimentos que se apontaõ no segundo prologo* / Lisboa: Na Officina Alvarense.

INE (2014), *Balança Alimentar Portuguesa 2008-2012*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística.

INE (2017a), *Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística.

INE (2017b), *Estudo sobre o Poder de Compra Concelhio 2015*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, I. P.

O ALVAIAZERENSE (2016), Notícias de 31 janeiro de 2016, pág. 11, n.º 403, ano XXXIV.

PLANTIER, Paulo (1905), *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, Lisboa: Paulo Plantier Ed.

RIGAUD, Lucas (1999) [1785], *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, Lisboa: Colares editora.

RODRIGUES, Domingos (2001) [1680], *Arte de Cozinha*, Lisboa: Colares editora.

VILARINHO DE S. ROMÃO, visconde (1841), *Arte do Cozinheiro e do Copeiro...* Lisboa: Tipografia da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis.

FONTES ELETRÓNICAS

Alvaiázere, <https://pt.wikipedia.org/wiki/Alvaiázere> (retirado em 10 maio 2018)

Feira do Tremoço – Cadima (2018, março 12). Apresentação da riqueza gastronómica da Feira do Tremoço na apresentação de eventos Gastronómicos do Concelho de Cantanhede! [Facebook status update]. Retirado de <https://www.facebook.com/feiradotremoco/> (10 maio 2018)

FFMS (2018), Números dos municípios e regiões de Portugal Quadro – Resumo Alvaiázere. *PORDATA – Estatísticas, gráficos e indicadores de Municípios, Portugal e Europa*. Retirado a 10 maio 2018 de [https://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Alvai%C3%A1zere+\(Munic%C3%ADpio\)-230806](https://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Alvai%C3%A1zere+(Munic%C3%ADpio)-230806).

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS (s.d.). *Cicerchia di Serra de' Conti*. Retirado em 10 maio 2018 de <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/>.

REFERÊNCIAS

ALBALA, Ken (2007), *Beans: A History*, Oxford e New York: Berg.

APPADURAI, Arjun (1981), “Gastro-Politics in South India”, *American Ethnologist*, 8 (3), pp. 494-511.

ARONCZYCK, Melissa (2013), *Branding the Nation: The Global Business of National Identity*, Oxford: Oxford University Press.

AZCOYTIA, Carlos (2012), *Historia de la almorta o el veneno que llegó con el hambre tras la Guerra Civil española | Historia de la Cocina y la Gastronomía* (<https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-almorta> – último acesso a 6 maio 2018)

COMAROFF, John L. & COMAROFF, Jean (2009), *Ethnicity Inc.*, Chicago: The University of Chicago Press.

CORREIA, António Augusto Mendes (1951), *A Alimentação do Povo Português*, Lisboa. Centro de Estudos Demográficos.

CROWTHER, Gillian (2013), *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*, Toronto: University of Toronto Press.

CRUZ, Elisabete (2016), “Alvaiázere redescobriu o chicharo para dinamizar a economia”, <http://www.30anoslusa.pt/alvaiazere-concelho-redescobriu-chicharo-dinamizar-economia/> (último acesso a 3 maio 2018).

DAVEAU, Suzanne (1995), *Portugal Geográfico*, Lisboa: Edições João Sá da Costa.

DESOUCEY, Micaela (2010), “Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union”, *American Sociological Review*, 75(3): 432-455.

DI GIOVINE, Michael A. (2014), “The Everyday as Extraordinary: Revitalization, Religion and the Elevation of Cucina Casareccia to Heritage Cuisine in Pitrelcina, Italy”, in Ronda L. Brulotte e Michael A. Di Giovine (eds.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Surrey, England e Burlington, EUA: Ashgate, 77-92.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst (2004), *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago & London: The University of Chicago Press.

GABINETE DE TURISMO (2007), *Gastronomia Tradicional de Alvaiázere*, tomo I, Alvaiázere: Município de Alvaiázere.

GEYZEN, Anneke (2014), “Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire”, *Food & History*, 12 (2): 67-96.

ICHIJO, Atsuko & RANTA, Ronald (2016), *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, Houndmills, Basingstoke: Palgrave MacMillan.

KENJI-TIERNEY, R. & OHNUKO-TIERNEY, Emiko (2012), “Anthropology of Food”, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Culinary History*,

Oxford: Oxford University Press, 117-134.

LONG, Lucy M. (2012), “Culinary Tourism”, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Culinary History*, Oxford: Oxford University Press, 389-405.

LUPTON, Deborah (1996), *Food, the Body and the Self*, Londres: Sage.

MARQUES, A. H. Oliveira (1968), *Introdução à História da Agricultura em Portugal*, Lisboa: Edições Cosmos.

OLIVEIRA, João Nunes de (2002), *A Beira Alta de 1700 a 1840: Gentes e Subsistências*, Viseu: Palimage.

PICÃO, José da Silva (1983), *Através dos Campos: Usos e Costumes Agrícola-Alentejanos*, Lisboa: Publicações Dom Quixote.

POULAIN, Jean-Pierre (2005), *Sociologies de l’Alimentation*, Paris: PUF.

QUEIRÓS, José Maria de Eça de (1901), *A Cidade e as Serras*, Porto: Livraria Chardron.

SANTOS, Henrique Pereira dos (2017), *Portugal: Paisagem Rural*, Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.

SIMÕES, António Augusto da Costa (2003) [1860], *Topografia Médica das Cinco Vilas e Arega ou dos Concelhos de Chão de Couce e Maças de D. Maria em 1848*, Coimbra: Minerva.

SOBRAL, José Manuel (2017), “O Revivalismo da Alimentação Tradicional e Local e as Estratégias de Desenvolvimento Rural”, in Pedro Tomé Martín (ed.), *Reflexiones Rayanas*, vol. II, Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León Michael Kenny, 199-220.

VALÉRIO, Nuno (1999), “Nível de vida”, in António Barreto e Maria Filomena Mónica (coord.), *Dicionário de História de Portugal*, Lisboa e Porto: Livraria Figueirinhas, 603-605.

WILK, Richard (2006), *Home Cooking in the Global Village*, Oxford e New York: Berg.

ENTRE O *LACÓN CON GRELOS* E O FESTIVAL DO CABRITO: USOS DA MEMÓRIA E NOVAS FUNCIONALIDADES NOS *ENTROIDOS* GALEGOS

por

Paula Godinho¹

Resumo: O objetivo deste texto é questionar as alterações quanto ao consumo de alimentos em Vilariño de Conso, na Galiza, num momento significativo do ciclo anual: o carnaval. O meu argumento assenta na necessidade de inserir a etnografia atual num ciclo longo, em cinco momentos – tempo rural alongado, pós-guerra civil, desarticulação do mundo rural e processos migratórios, Transición, emblematização e processos de festivalização. As alterações ao nível dos alimentos consumidos no Entroido tornam legíveis as modificações históricas e sociais. Conquanto sejam detetáveis mudanças assinaláveis, estas não são idênticas em todos os Entroidos, devido à especificidade dos agentes locais: associações, autarquias e entidades turísticas. Os processos de *cima para baixo*, incentivando a festivalização, coabitam com outros processos de *baixo para cima*, a partir de iniciativas locais, destinadas aos de *dentro*, que são eventualmente conjugadas com outras produzidas *de dentro para fora*.

Palavras-chave: Entroidos; Galiza; festas de inverno; alimentação; processos de emblematização; patrimonialização; mercantilização.

Abstract: The purpose of this text is to question the changes in food consumption in Vilariño de Conso, Galicia, at a significant moment of the annual cycle: the carnival. My argument is based on the need to place the current ethnography into an extended long-time cycle: rural long time, post-civil war, disarticulation of the rural world and migration processes, Transition, emblematization and festivalization processes. I argue that the changes of the food consumption in the *Entroido* gives legibility to the historical and social changes. Although significant changes are detectable, these are not identical in all the Entroidos, due to the specificity of local agents: associations, local authorities and tourist entities. Top-down processes, encouraging festivalization, co-exist with *bottom-up* processes, and local initiatives for those *from inside* do not exclude others, produced from the *inside out*.

Key-words: Entroidos; carnival; Galicia; Winter feasts; emblematization; heritagization; commodification.

¹ Departamento de Antropologia e Instituto de História Contemporânea, FCSH, Universidade Nova de Lisboa.

FALEMOS DE PROCESSOS LONGOS²

No dia 18 de março de 2009, que antecedia nesse ano o tempo denso do Carnaval, por iniciativa de uma colega do Museo do Pobo Galego, Ana Estévez, foi organizado um momento de encontro de homens e mulheres idosos, provindos de toda a Galiza. Mobilizando gente de alguns concelhos das quatro províncias galegas, provenientes dos campos, da montanha, das zonas marinheiras e das cidades, mulheres e homens, e de classes sociais diferenciadas, o museu cumpriu uma das suas funções: vitalizar e congregar memórias, aproveitando o momento certo do ciclo anual. Numa sala do museu, em torno de um café, de *filloas* – uma espécie de crepes finos muito associados ao ciclo de carnaval – e de *orellas* (doce frito semelhante aos coscorões portugueses), algumas dezenas de pessoas discutiram sobre o Carnaval da sua infância e adolescência, sobre as personagens mascaradas, a folia, a transgressão, a comida, as proibições. Todos recordavam a suspensão das cerimónias, conquanto de modo diferenciado: os que provinham do mundo rural, de locais com personagens mascaradas de comportamento disruptivo, acentuavam a proibição. Duas mulheres de um grupo social mais elevado, uma da Corunha, outra de Compostela, salientavam, no entanto, que podiam ir elegantemente mascaradas às *soirées* dos clubes e casinos seletos, desde que se descobrissem para ser reconhecidas, à entrada. Embora eu não estivesse propriamente a fazer trabalho de terreno, mas antes a deliciar-me com o exercício bem feito da nossa profissão pelas colegas, que prepararam o evento cuidadosamente, ao longo de meses, esta sessão foi marcante por várias razões, reflectindo neste texto sobre uma delas. Um dos elementos mais interessantes dos relatos então ouvidos projetava-se sobre a alimentação. A referência à comida farta e gorda, aos enchidos, à cabeça de porco, ao *lacón* (o pernil de porco) e a tudo o que provinha da matança do porco, era constante. Um homem referiu que era mesmo o momento do ano em que mais se comia, e lembrava a fome dos anos após a guerra, ritualmente esconjurada. As mesmas mulheres que consideravam não ter sido complicado lidar com a proibição por Franco dos festejos carnavalescos, valorizavam este lado alimentar, salientando sobretudo os doces consumidos na quadra.

Este momento, esta referência ao Entrudo e ao excelente trabalho feito por uma de nós, no Museo do Pobo Galego, reporta-nos ao papel da alimentação num momento festivo anual e serve também para pensar, num tempo longo, a ligação entre o quotidiano, o ciclo festivo anual e o uso dos alimentos. Com base num terreno que venho visitando, em tempos sucessivos e com objetivos diversos, o objetivo

² Agradeço a Ana Estévez, do Museo do Pobo Galego, a precisão quanto à data deste evento.

deste texto é interrogar as mudanças alimentares, num momento significativo do ciclo anual: o carnaval. Embora aborde as máscaras por vários locais da Galiza, integradas em processos de emblematização, centro-me no *Entroido* de Vilariño de Conso. O trabalho de campo, ainda em curso, envolveu visitas aos carnavais da região do Ulla («os xenerais»), de Tioira (os *felos*, do concello de Maceda), de Vilariño de Conso (os *boteiros e danzaríns*), de Xinzo (as *pantallas*), de Laza (os *peliqueiros*) e de Verín (os *cigarróns*), com observação direta, entrevistas, netnografia e consulta de arquivos locais e centrais. Sugiro uma abordagem em ciclo longo, em cinco momentos – antes da guerra civil, pós-guerra, desarticulação do mundo rural e processos migratórios, *Transición*, emblematização e processos de festivalização mais recentes – para compreender que a alimentação ritual no *Entroido* é um elemento que condensa e dá legibilidade às mudanças na sociedade.

Atendendo às etnografias conhecidas, detetam-se mudanças e adequações a momentos sucessivos, que não são idênticas em todos os *Entroidos*, porque dependem do tecido social local e do investimento das entidades governamentais, autárquicas e turísticas, do papel dos *media* e do associativismo local. Proponho que atentemos nos processos *de cima para baixo*, que estimulam a festivalização e a exportação de segmentos festivos fora do período habitual, e que coabitam ou gerem tensões com os processos de *baixo para cima*. Podem partir de iniciativas locais, destinadas aos de dentro ou ao seu entendimento como anfitriões, eventualmente conjugadas com outras produzidas de *dentro para fora*, adequando-se quer às condições internas, quer a modos de procura a partir do exterior, e têm o seu contraponto nas mascaradas recentes, propostas *de fora para dentro*.

Através da alimentação, compreende-se quanto as aldeias mudaram. Não deixaram de estar associadas à agricultura, mas não são só agrícolas, embora se descortinem continuidades com o tempo longo representado na *Aldea Gallega* de Nicolas Tenorio (1914). Também são distintos o lugar das mulheres e o contacto entre rapazes e raparigas. Por outro lado, quanto ao lado transgressor, os comportamentos a criticar ultrapassam largamente os do perímetro das *parroquias* ou dos *concellos*. Mais, de celebração feita para dentro, depois de passar por vicissitudes variadas, o *Entroido* tem agora, em vários lugares, uma dimensão espetacular e de divulgação de produtos locais, que insere as aldeias em trânsitos diversos, atraindo um público citadino. No caso de Vilariño de Conso – e diversamente do que sucede em Laza, Verín e Xinzo de Limia, que têm grandes desfiles com muitos turistas, com estruturas desmontáveis que respondem à procura alimentar –, os forâneos procuram um *Entroido* que ressume genuinidade, com menos gente, mais comunitário, no qual os produtos locais desempenham um papel decisivo.

Os Entroidos galegos integram o calendário das festas de Inverno que, num ciclo longo, se estendem entre o dia 1 de novembro e o sábado de Aleluia. Enquadram-se no complexo europeu das máscaras (Pereira 1973), e agregaram elementos provindos dos uniformes dos invasores franceses do início do séc. XIX e das guerras carlistas. Embora hoje estejam concentradas no espaço e no tempo, as cerimónias com mascarados dilatavam-se por um tempo mais ou menos extenso, por vezes a partir do início do ano, do Santo Antão (17 de janeiro) ou do São Brás (3 de fevereiro). Mais recentemente, convergem entre o sábado gordo e a terça-feira de Carnaval, nas datas móveis correspondentes a estes festejos³.

A duração das festividades podia ser tão longa como a que surge descrita em alguma literatura, história e etnografia. Os *xoves* dos compadres e *xoves* das comadres (respetivamente, dez dias e três dias antes de domingo de Entrudo) tiveram um papel central. Segundo Nicolas Tenorio, numa obra que descreve a ruralidade galega na primeira década do sec. XX, em Viana do Bolo, concelho contíguo a Vilariño de Conso, os moços elegiam o «rei dos galos» na quinta-feira dos compadres, cabendo às raparigas confeccionar um boneco, vesti-lo e a seguir disputá-lo corpo a corpo, antes de ser queimado (Tenorio 1914: 121-133). O inverso sucedia na semana seguinte, com os rapazes a construírem uma boneca, que, neste caso, permanecia no centro da povoação até à terça-feira de Entroido: chamava-se a estas figuras «lardeiro» e «lardeira, tal como continua a suceder hoje, em Vilariño de Conso⁴.

Foram dois os caminhos de alguns momentos do ciclo de carnaval em várias povoações galegas, como o domingo «fareleiro», ou as *fareladas*, em que se atirava farelos, o domingo «das olas» (em que circulavam potes de cerâmica de mão em mão), o domingo «borralheiro», em que os moços arremessavam cinza, ou o domingo «corredoiro» (dito «gordo» nas terras de Viana do Bolo). Umas,

³ Esta densificação das cerimónias corresponde a alterações demográficas e sociais, que esvaçaram as aldeias e que podem congregam novos públicos, nos formatos de espetáculo que as cerimónias assumiram.

⁴ Em 2015, numa varanda no largo principal de Vilariño de Conso, no sul da Galiza, estavam suspensos o «lardeiro» e a «lardeira», duas figuras antropomórficas feitas em trapos. Desta vez, representavam duas personagens conhecidas do público espanhol: Isabel Pantoja, uma cantora famosa, que aparece com frequência nas revistas que seguem as encenações das vidas de algumas figuras, e que fora imputada num caso de corrupção; como «lardeiro», aquele que ficou conhecido por «Pequeno Nicolás», ao fazer-se passar por figura grada nos círculos do poder do Partido Popular espanhol, por falsa identidade e por tráfico de influências, conseguindo com isso visibilidade e benefícios. Nas aldeias do concello, noutros tempos, por vezes só a lardeira sobreviveria até à terça-feira de Entroido, pois o «lardeiro» poderia ter sido queimado na quinta-feira dos compadres, depois de acesa e divertida disputa entre rapazes e raparigas, com bastante liberalidade no toque dos corpos, bem distinta da contenção quotidiana. Hoje, lardeira e lardeiro cumprem novas funções e, em alguns locais, a elaboração dos bonecos insere-se em concursos (Coxo 1990: 77).

desapareceram, não tendo visibilidade na atualidade. Outras, concentraram-se no período denso entre o sábado e a terça-feira de Entrudo. Se os agentes foram os jovens e as crianças, a pirâmide demográfica atual, carcomida na base e engrossada no topo, requer os contributos de mais gente, incorporando-se homens e mulheres de todas as idades, em parte das cerimónias. Este *filho pródigo do cristianismo* (Caro Baroja 1965) deve a sua importância à Quaresma, que lhe trouxe conteúdo desde a Idade Média europeia, em que lhe foram fixados os caracteres. Van Gennep (1947) distingue este ciclo de Carnaval pela licenciosidade, pela suspensão temporária das regras de vida normal, pelo direito ao insulto pessoal ou coletivo e pela emergência de atos ou símbolos sexualizados ou eróticos. O seu conteúdo, o sentido e a conceção do mundo (Bakhtin 1987: 14) tem uma forte relação com o tempo – cósmico, biológico e histórico. No caso dos entrudos galegos coexiste hoje um formato do belo, com máscaras elegantes como as *pantallas*, os *felos*, os *peliqueiros*, os *cigarróns*, os *boteiros*, com o feísmo, a deformidade e o repelente, em algumas figuras farrapeiras. Junta-se-lhes a imitação burlesca de figuras públicas sancionadas por escaparem a princípios de decência comum: no ano de 2017, as figuras da infanta Cristina de Bourbón e do seu marido, Iñaki Urdangarin, foram replicadas em vários dos entrudos galegos.⁵

O Carnaval regulamenta a gula, propondo manjares substanciais neste momento de grã-comida. No mundo rural europeu, os alimentos gordos são inerentes a inúmeras festas do ciclo de Inverno e carnavais, que mobilizam ritos e cultos cómicos, com personagens como os bobos e os bufões, os gigantes e anões, os monstros e os palhaços, e com a associação aos alimentos provenientes sobretudo da matança do porco.

Num texto publicado em 2007, Jeff Pratt lembra o processo seguido pela alimentação a partir do final da Segunda Guerra Mundial, com a produção em grande escala e os formatos de industrialização alimentar (Pratt 2007). Desenvolveram-se mercados nacionais e, a seguir, globais, que quebraram a relação entre a dieta seguida, mesmo em momentos rituais, e os produtos locais. Às grandes empresas de produção e distribuição associaram-se cadeias de supermercados, com unificação dos produtos consumidos. Em resposta, ocorreu a valorização dos alimentos de matriz local, marcados pela autenticidade e por uma almejada continuidade em relação à natureza. Enquanto antropólogos, sabemos que poucas coisas há mais

⁵ Na Galiza, máscaras risonhas como os *felos* das várias aldeias de Maceda juntam-se às dos *cigarróns* de Verín, aos *zarramuncalleiros* de Cualedro, aos *peliqueiros* de Laza, às *pantallas* de Xinzo de Limia, aos *irrios* de Castro Caldelas, ou aos *boteiros* de Viana do Bolo. Vicente Risco e Bouza Brey salientavam que o âmbito de máscaras como as de peliqueiro, cigarrón ou felo foi muito mais lata e ampla (*apud* Cocho 1990: 124).

culturalmente construídas do que a ideia de natureza. As mudanças no consumo passaram, como refere Pratt, pela busca do «local», do autêntico, do biológico, do caseiro, ou, no extremo oposto, do que é produzido em liberdade: a caça ou os animais criados ao ar livre, não estabulados, que consomem o que está disponível e não os produtos de venda. Assim sucede com o cabrito, que se tornaria central no Entroido de Vilariño de Conso, conquanto o seu consumo estivesse antes mais associado ao ciclo de Páscoa e à ritualidade dos casamentos.

A ligação entre a localidade e a qualidade, expressa nomeadamente na denominação local ou de origem, concatena-se com um apelo a sabores que ressumam aos lugares, com uma história e uma cultura. A emblematização alimentar aparece, por vezes, associada a bens marcados pela rareza e, assim, alvo de valorização acrescida. A «autenticidade» remete igualmente para formatos de distinção (Bourdieu 1979), com a alimentação a assumir uma função classificatória, ou a enquadrar aquilo que Anthony Giddens (1994) considera «estilos de vida», inseridos em formas de consumo (Miller 1995), perpassados por uma noção de valor (Graeber 2001), com legibilidade nos objetos, nas localidades, nas relações e nos alimentos.

Como salienta F. Xavier Medina (2000), vivemos tempos de autêntica loucura recriadora em torno da alimentação tradicional, com o reviver do gosto pelos «produtos da terra», agora convertidos em insígnia local, através de diversas denominações de origem, tornados *próprios*, *nossos*. F. Xavier Medina analisa este revivalismo rural-folclórico, que reclama a genuinidade, a naturalidade, a ruralidade, o localismo, a tradição. Todos esses valores estão incorporados nos alimentos, com cargas simbólicas que se ligam a mecanismos pessoais de identidade, através de estereótipos criados e ativos no imaginário coletivo.

A comida, numa sociedade em que o fosso entre as classes cresceu como nunca (Piketty 2013), é uma fonte de diferenciação social, mas também regional, nacional e local. O trabalho de cozinhar, é obra de *chefs* e de cozinheiras, numa hierarquização por género que também remete para uma matriz excecional e elaborada, masculina, e uma transformação alimentar quotidiana e informal, feminina. Como nota F. Xavier Medina, qualquer ingestão, por mais ligeira, benigna e salutar em termos nutricionais, não pode ser isolada nem desligada do tecido de atividades e dos valores sociais e culturais dos indivíduos. Há que atentar, portanto, no ritmo do horário de trabalho e do ócio, nos papéis de género, nas diferenças de idade, nas prescrições e proscricções religiosas, na mobilidade geográfica, nas classes. Ou seja, há que analisar as características dos alimentos que consumimos, não só do ponto de vista nutricional, mas social e cultural.

ALIMENTOS QUE VIAJAM E O LUGAR DA FOME

A comida transporta o sabor e a história dos locais, das regiões e dos países. Assim, e no caso da Península Ibérica, com os romanos veio o alho e o azeite; os árabes trouxeram o açafrão, a pimenta preta, a noz-moscada, os limões, a cana de açúcar, o arroz, as laranjas amargas. As laranjas doces vieram da China para Portugal, enquanto os cartagineses trouxeram o grão. O café viria da Etiópia e daria a volta ao mundo. Das Américas vieram o tomate, a batata, o pimento e o cacau, que adoçamos no chocolate. Sara Delamont propõe um olhar sobre os sabores da Europa, os alimentos e bebidas aí consumidos e constata repartições variadas, como se pudéssemos falar de uma Europa do vinho, outra da cerveja e outra da cidra; de uma que come pão de centeio, outra milho, e outra trigo; de uma que usa o azeite, outra a manteiga, outra a banha; de uma Europa que vê florir os limoeiros e colhe laranjas, e outra que só reconhece os citrinos por importação (Delamont 1995, *passim*).

Por antinomia, falar de alimentos é também referir a sua carência. As memórias da fome são recorrentes em grande parte da Europa. A juntar-se a uma frugalidade quotidiana, surgiram momentos de fome, como os anos de 1845-47, na Irlanda (crise da batata), que redundaram na perda de 25 a 30% da população, por fome e pela emigração. Todos os que têm hoje mais de 60 anos na Península Ibérica têm avós e pais que viveram a fome do período da Guerra de Espanha e da Segunda Guerra Mundial, o pós-guerra, o racionamento. Em Espanha, o período da guerra civil ficou marcado por muita fome e pelo *estraperlo*, que justificam o valor atribuído ao pão branco. Só a geração que tem menos de 60 anos cresceu liberta do espetro da fome, o que tem consequências no condicionamento cultural, na atitude face à poupança e na ritualidade da abundância. Para as gerações mais velhas, a frugalidade quotidiana conviveu com o empanturramento festivo, em momentos cruciais do ciclo festivo, que acompanhou longamente o ciclo produtivo agrícola e é pautado por ele.

UM CONTEXTO, UM OBJETO E AS SUAS MUDANÇAS

Em 2015, viviam 615 pessoas em Vilariño de Conso, um *concello* galego de montanha, localizado a sueste da província de Ourense, muito despovoado na actualidade. Segundo o Instituto Galego de Estatística, o *concello* vinha perdendo população, como grande parte da raia e do interior português e galego. Ainda em

2003, este concelho de montanha, com grandes soutos e produção de castanha, com alguma agricultura e caça nos montes, que concentra várias barragens e produção de energia, contava 771 habitantes. O concelho está envelhecido, e foram sobretudo as suas aldeias que perderam gente. Do *Entroido* de Vilariño, refere Xosé Antón Fidalgo Santamariña:

Ata bem entrado o ecuador do passado século, as aldeas do concello facían as propias foliadas, que consistían na representación de pequenos sainetes nos que interviñan conhecidos personaxes como os de boteiros, vellos, señoritas, paisanos e de variados ofícios que visitaban estas vilas como o afinador ambulante, follateiro, peneireiro, ferreiro, etc, que representaban o seu papel com agudo humor satírico. A trama da obriña era unha crítica dos feitos sociais, políticos, relixiosos..., que ocorreran durante o ano dentro da parroquia e municipio e incluso fóra destes limites.” (Fidalgo Santamariña 2009: 225)

Atendo-nos a Federico Cocho, em 1988, em Vilariño de Conso,

O foliÓN está formado por 30 ou 40 veciños da parroquia. Son indistintamente homes e mulleres, mozos e maiores. Os mais fortes levan bombos (ás veces lévanos entre dous e um terceiro golpeaos) e o resto utiliza aveños de labranza como instrumentos musicais, que se tanxen como calquera outra peza metálica (...) Nalgunhas parroquias inclúese tamén a presenza de homes que tocan as cornas típicas desta zona de Galicia, hoxe metálicas e antanho puramente naturais.” (Cocho, 1990: 178-9)

As aldeias mudaram e o *concello* de Vilariño de Conso, vê partir todos os anos os seus jovens, que estudam agora mais tempo. Voltam para os festejos, embora o envelhecimento local seja evidente. Em 2015, os vizinhos referiam que havia mais gente a assistir ao desfile, agora concentrado na sede de concelho, onde convergiam os *foliÓns* procedentes das aldeias. Enquanto passava o *foliÓN* que representa as várias *parroquias*, as figuras iam exibindo a distinção de cada um dos lugares de proveniência, com as enxadas, os sachos, as gadanhas e outros utensílios da agricultura do passado a enquadrarem instrumentos tocados. Replí-cavam assim as características deste *Entroido*, demonstrando a diversidade local. As cores são intensas e quentes, nos trajes e nos objetos transportados, embora variando entre *foliÓns*, diferenciando as aldeias de proveniência. O ruído é forte, vindo dos bombos, percutidos com tanta força que ostentam vestígios do sangue de quem os toca, dos chocalhos dos mascarados, e das gadanhas e enxadas, em

grande algazarra.

No que toca aos alimentos associados ao Carnaval, podem detetar-se cinco fases nestes Entroidos. A primeira decorre da sua inserção no ciclo do inverno. Associados a uma sociedade agrícola e aos ofícios que lhe eram necessários (os funileiros, ferreiros, peneireiros, amoladores), a representação dos papéis tinha uma preparação prévia nas tarefas coletivas de inverno – os fiadeiros. Os rapazes solteiros encarregavam-se da organização, da escrita de um texto de crítica social, de o decorarem e de arranjarem a roupa e os adereços. A foliada podia circular pelas outras aldeias, fazendo aí a representação, e esperando-se a reciprocidade no ano seguinte, com uma visita dos vizinhos folgazões, agora organizada pela povoação antes visitada. Esta reciprocidade diferida reporta a um tempo em que a estabilidade e escassa mobilidade das pessoas permitia esse compromisso anual, inscrevendo-se em formas de organização local que inseriam as várias festas do calendário num ciclo de trocas entre os vizinhos.

A inversão – sexual, comportamental, de estatuto –, bem como o excesso, em que pontuavam a *grã-comida* e a *grã-bebida*, segundo Bakhtin, comungavam códigos cromáticos, comportamentais, alimentares ou sonoros, assinalando uma fase de mundo às avessas. Os alimentos gordos e fartos eram fulcrais, em contraposição com a frugalidade do quotidiano. Como nota Mikhail Bakhtin, o Carnaval está associado à gordura, com as imagens da comida e da bebida ligadas ao banquete e à festa, com o privado e o universal fundidos numa unidade contraditória. O banquete decorre durante a festa popular, no centro da grã-comida ou grã-refeição, marcada pela abundância, pelo hiperbolismo positivo, o tom triunfal e alegre. Nesse mundo rural do passado, uma parte substancial do trabalho de cada casa, e a comensalidade associada (ou ritual) eram coletivos: comer não é um ato biológico ou animal, mas social por excelência (Bakhtin 1987: 253).

Durante o Carnaval, que assinala o fim do inverno e do tempo de recolhimento associado, a voz do tempo falava sobretudo do porvir, com o banquete a antecipar um futuro melhor, partilhado. Na festa, o ato de comer distingue-se daquele que se faz na vida privada, com a gula e a embriaguez recorrentes. Trata-se duma «grã-comida», bem distinta da vida quotidiana imóvel e da satisfação do indivíduo isolado (Bakhtin 1987: 271-2). A alimentação, gorda e farta, centrava-se no que resultava da matança do porco: a *androlla*, um enchido feito com costela de porco, pimentão e sal, semelhante ao butelo transmuntano, consumido nesta altura; o *lacón con grelos*, ou seja, a mão de porco fumada e cozinhada; o *bandullo*, um doce com a consistência de pudim, feito com ovos, açúcar, farinha e especiarias,

e cozido dentro de uma bexiga de porco, ou de uma tripa mais grossa, no forno⁶; as *rosquillas*, as *orellas*, as *filloas* e os *buñuelos*.

Nesse tempo longo, foram constantes as picardias e partidas feitas aos vizinhos, enfarinhando-os ou cobrindo-os de cinza, mudando objetos de sítio, organizando embaixadas carnavalescas que se deslocavam a vários lugares das *parroquias*. As personagens, além dos farrapeiros, *vellos*, madamas, podiam incluir animais como a vaca (a *morena* de Laza, por exemplo), a mula (Viana do Bolo), o urso e o galo (Cocho 1990: 194), bem assim como máscaras mais elegantes, que coexistiam com as outras, em representações satíricas⁷. No caso de Vilariño de Conso: *A trama da obriña era unha crítica dos feitos sociais, políticos, relixiosos..., que ocorreram durante o ano dentro da parroquia e municipio e incluso fóra destes limites*. (Fidalgo Santamariña 2009: 223-5). Os *boteiros* e as *señoritas* desafiavam-se, devendo terminar a representação com um casamento, cerzindo as contradições e superando as instigações feitas por outras personagens, que apelavam à licenciosidade.

Uma segunda fase está associada com o franquismo, e com a interrupção dos festejos, por serem disruptivos e transgressores, logo perigosos. As visitas entre aldeias, ou «embaixadas carnavalescas de boa vontade» (Líson Tolosana 1979: 151), foram interrompidas após a guerra civil (Fidalgo Santamariña 2009: 228), bem como grande parte dos banquetes coletivos, embora alguns destes possam ter-se mantido no interior de certas aldeias, menos vigiadas. Tratava-se de ocasiões em que os visitantes encenavam contos e episódios divertidos para gáudio dos locais, num ambiente de convívio entre lugares, que agride ritualmente e, ao mesmo tempo, estende a mão (Líson Tolosana 1979: 152). O período da guerra e pós-guerra, marcado pela carência alimentar generalizada e pela domesticação da disrupção do entrudo, confere ao espaço doméstico grande centralidade: a ditadura retira o papel da vida pública e da fruição em comum, com impacto nos consumos alimentares, que decorrem no âmbito familiar, atendo-se à escassez alimentar que caracteriza esse período. As senhas de racionamento dificultavam o acesso a um conjunto de alimentos, que se acentuava entre os familiares dos que haviam apoiado a República, então alvo de violenta represália e perseguição. Nas zonas mais perto da fronteira, floresceu o mercado negro, o *estraperlo*, frequentemente nas mãos de falangistas, que assim fizeram a sua acumulação primitiva, que ajuda a compreender algumas

⁶ Reportando-se à obra de François Rabelais, nota Bakhtin que as tripas aparecem muitas vezes: são comidas, como sucede nas matanças, imediatamente a seguir e, por muito bem lavadas que sejam, ficam pelo menos com 10% de excrementos, que eram assim também ingeridos.

⁷ Em Vilariño de Conso, em 2015, surgiu um homem mascarado de porco bravo num *folión*. Como referiam vários vizinhos, tratava-se de uma contribuição bem-vinda, conquanto forânea e inabitual, que surge noutros contextos, nomeadamente asturianos e zamoranos.

das fortunas regionais. Nesses anos, como nota Federico Cocho,

Aquel Entroido rural de sátira, crítica, enchenta e inversión de papeis sufriu persecución. O outro, o da cidade, non tanto, anque non se librou dos rixidos contris que impuxeron os celosos gardiáns da moral cristiá integrista, triunfante no 39. Desde aquela data, a xente só disfrutou no Carnaval em salóns sociais, círculos recreativos, casinos e sociedades culturais” (Cocho 1990: 21)

Era temível para as elites, com os seus textos de crítica social, centrados na Igreja e nas restantes instâncias da dominação, com máscaras que riam, com meneio erótico das personagens, a incentivar ao gozo, à licenciosidade e a uma existência vivida com prazer, de que faziam parte as refeições comuns. Também por isso tinha de ser interdito pelos golpistas: foi o primeiro feriado banido por Franco, antes daquele que celebrava a República. Na Galiza houve fuzilamentos que dizimaram famílias, muitos *fixidos*, perseguições aos apoiantes da República. O medo tornou-se viscoso, a entrar pelas casas e pelas vidas, remetendo estas festas transgressoras do ciclo de inverno para o domínio oculto e, frequentemente, eliminando também pela escassez as refeições conjuntas, gradualmente retomadas. Já não na rua, mas dentro de casa, sabia-se que o riso e a comensalidade uniam, então no recato doméstico ou nos grupos sólidos, em que a confiança era possível, à espera do momento em que se tornasse possível reconquistar o espaço da rua.

Os movimentos demográficos, que se intensificaram no final dos anos 1950, que tornaram ocas as aldeias e entristeceram as comunidades, ao longo das décadas que se seguiram, dão aso a uma terceira fase. Se a Galiza é terra de emigração, continuada no tempo e transcontinental, esta acentua-se em conjunturas determinadas, como sucedeu, em massa, desde o final dos anos 1950 e pelas duas décadas seguintes, tendo então como destino alguns países europeus. Estas duas fases de destruição da festa – a primeira, porque o riso e a sátira carnavalesca atemorizavam o novo poder político-religioso, a segunda pela sangria demográfica –, correspondem igualmente a um desvanecimento das refeições comuns, com o carnaval como momento esvaziado, em que as comunidades desfalcadas de gente não poderiam fruir em comezainas conjuntas o prazer da comida, o riso, a alegria: *A Galicia aldeã quedou sem mocidade e a mocidade é a que monta as esmorgas, a que organiza as caralladas do Entroido.* (Coxo 1990: 96). Além da infantilização do carnaval, através das inócuas máscaras das crianças, sobrou a vertente alimentar frequentemente circunscrita à esfera familiar, com os que restavam nas aldeias, enquadrando as comidas gordas da época, como a cabeça de porco (a cachucha),

o *lácon* com grelos ou as *orellas*. Ou seja, restaria o tempo *de bo comer*, com os produtos da matança consumidos a nível doméstico.

Com a *Transición*, após a morte de Franco, em novembro de 1975, e, sobretudo: quando volta a haver eleições democráticas em 1977, assiste-se a uma quarta fase: (...) *a década dos 80 pasará á historia das festas populares como um momento de renovado entusiasmo polo Carnaval*” (Coxo 1990: 22). Passou de proscrito a prescrito, conquanto estetizado e amaciado: “*O Carnaval gaña. O Entroido perde.*” (Cocho 1990: 236). As cerimónias municipalizam-se, tornam-se programadas, com um calendário elaborado e um horário para os vários elementos da sequência festiva, havendo igualmente alterações quanto à proveniência do fundo cerimonial, que pode já não resultar da repartição de despesas entre os vizinhos e da inventiva e iniciativa de cada um, mas de subvenções municipais, que promovem uma ideia de cultura local e atraem turistas. Por outro lado, as novéis classes médias urbanas, em que a democracia vai tentando inventar-se, incorporam o carnaval, mesmo no seu lado do feísmo. A partilha de alimentos, que se aligeiram, num tempo em que o evitamento do que é gordo e doce se tornou recorrente, e de bebidas, agora geralmente de produção industrial, distanciando-se do vinho local, pode ocorrer no espaço da rua, com eventual circulação entre bares, que se adequa ao novo formato, mais urbanizado.

Na atualidade, as festas concentraram-se nos dias entre o sábado de Entroido e a terça-feira, não sendo alheios os trânsitos entre os centros de poder, com a declaração de utilidade pública e a preparação da candidatura a património da humanidade, sancionada pela UNESCO. Devido aos processos de patrimonialização, emblematização e turistificação, a recuperação dos Entroidos das aldeias passou a fazer-se nas sedes de *concello*, em alguns casos envolvendo percursos de auto-carro pelos vários lugares, com paragens em quase todos, exibição para os vizinhos e concentração nas vilas, por vezes inseridos em espetáculos que tentam captar públicos variados. Conduziram, portanto, a um encurtamento da duração dos dias festivos e a um recentramento municipal. É nas sedes de *concello*, em Vilariño de Conso como em várias outras – Laza, Verín, Viana do Bollo, por exemplo – que se reúnem vizinhos e forâneos, constituindo os municípios as sedes do sociocentrismo carnavalesco, porque as aldeias se esvaziaram. Em festividades em que os jovens foram centrais, não só as mulheres exigiram a sua incorporação, como os velhos e as crianças passaram a ser essenciais, porque as alterações demográficas foram decisivas.

Os vizinhos dos vários lugares de Vilariño de Conso constituem *comparsas*, homens e mulheres, sem distinção de idade, e desfilam com os seus bombos, *boteiros* e *danzaríns*, desde a sede de *concello*, na Praza Maior, até à parte mais

baixa da povoação (Fidalgo Santamariña 2009:225), onde de seguida decorrerá a festa do cabrito (o *cabuxo*), num pavilhão, que requer inscrição prévia e que esgota por vezes dias antes. Em 2018, os cartazes referiam igualmente o *tradicional porco ó espeto*.



XXIX FESTA DO CABRITO
11 de febreiro Vilariño de Conso

MENÚ:
Empanada
Chourizo
Cabrito asado
Bica
Bebida
Licores

ENTRADAS:
VENTA DIRECTA EN:
Carnicería NOGUEIRA da Rúa
Deportes TRISPORT O Barco
Restaurante MARCOLONGO
Supermercado CERNAMOIRO
Panadería GUERRA
Bar A PONTE
OU INGRESO ABANCA E579 2080 0458 4130 4000 1852

PREZOS:
VENTA ANTICIPADA 15,00€ (ata o 07/02/2018)
ÚLTIMA HORA 20,00€ (a partir do 09/02/2018)

CONTACTO:
entroidovilarinodeconso@gmail.com
Teléfonos 618 906 833 / 669 844 840

Figura 1: Festa do Cabrito 2018.

Durante alguns anos, rivalizaram com os vizinhos do *concello* de Viana do Bolo, que é contíguo, através dos Entroidos ao despique. Nos últimos anos, fazem-nos em combinação: os *folions* circulam em horários distintos, no sentido de permitir a deslocação dos forâneos entre ambos, com animação garantida em contínuo e há uma mascarada conjunta, que antecede a festa.



Figura 2: Cartaz da mascarada, 2018.

Por outro lado, acentua-se a vertente alimentar, agora com um festival associado a um animal da serra, em Vilarinho de Conso: a Festa do Cabrito, que junta os vizinhos na refeição de domingo⁸. Em 2016, por 15 euros provava-se empanada, chouriços, cabrito, *bica* (um bolo feito de claras e natas) e *chupitos* (licores variados), segundo o site da festa. Em Viana do Bolo capitaliza-se o resultado da matança do porco e o fumeiro, com a *festa da Androlla* (Fidalgo Santamariña 2009: 227),

⁸ “28.ª Festa do Cabrito se desenvolverá el domingo 26 de febrero. El menú incluye empanada, chorizos, cabrito y bica, costando las entradas 15 euros si son adquiridas en la venta anticipada, antes del 23 de febrero, y 5 euros más si se compran a partir del día siguiente.” <http://www.laregion.es/articulo/valdeorras/vilarino-conso-ultima-Entroido-festa-do-cabrito/20170110094602676904.html> , acedido em 8 de junho de 2017.

um enchido com carne e pequenos ossos, gordo, condimentado e succulento⁹.

XOVES de COMPADRES 16 Febreiro
00:00.- Colga do Lardeiro - Fulión.
Mañá: Visita do Fulión dos nenos do CEIP Bibei ás Residencias de Maiores. Fariña, disfraces, fulión e cea de compadres.

XOVES de COMADRES 23 Febreiro
00:00.- Colga da Lardeira a media noite Fulión
12:00.- Desfile das nenas e nenos do CEIP Bibei polas rúas. Tarde/noite: fariña, disfraces, fulión, charanga e cea de comadres. 16:00-19:00.- Programa da Radio Galega "A Tarde" en directo dende Viana.

VERNES 24 e SÁBADO 25
Fariña, disfraces e fulión.



DOMINGO GORDO 26 Febreiro
12:00.- Desfile de Fulións, boteiros, carrozas ata a Praza Maior.
14:30.- XLVII Festa da Androlla. Comida na carpa e pavillón
Menú: Consomé, androlla, chourizo, lacón, grelos e patacas.
Postre: Bica, café e queimada.
Prezo: 17 €

Tarde/noite Praza Maior:
Actuación de grupo musical



DÍA dos NENOS Luns 27 Febreiro
16:00.- Fulión infantil, xogos tradicionais, disfraces, música e chocolatada.
20:00 Fulión trapalleiro.

DÍA do ENTROIDO Martes 28 Febreiro
Mañá: Desfile de Fulións ata Cabo da Vila Sesión Vermuth.
16:00.- Gran Fariñada e Fulións por toda a Vila.
22:00.- Cea dos Fulións no pavillón.
00:00.- Queima dos Lardeiros.
00:30.- Concurso de disfraces, Discomóbil e baile.

MÉRCORES de CINZA 1 Marzo
Tarde/noite: Enterro da sardiña.
Percorrido polas rúas ata o Cabo da Vila. Sardiñada popular e torrexas.



Figura 3: Programa de Viana do Bolo, 2017.

⁹ “La androlla es un embutido típico de la comarca de Viana, que se hace en tripa gorda, ahumada como un chorizo, y rellena de costilla de cerdo tajada y adobada con carne, todo sazonado con sal, pimienta dulce y picante y un poco de ajo. Necesita ahumarse durante diez días y secarse durante unos dos meses antes de estar lista para cocinar. El Domingo de Carnaval, este producto elaborado con carne de cerdo es el producto estrella de la jornada en Viana do Bolo y son muchas las personas que acuden a degustarla, acompañada de cachelos y de grelos, en medio del ambiente festivo propio del Carnaval, uno de los más originales de la provincia de Ourense.”<https://www.cultura.gal/es/evento/20315/550/22552>, accedido em 8 de Junho de 2017.

The image is a promotional poster for the 'Entroido 2017' festival in Vilariño de Conso. The title 'Entroido 2017' is written in large, stylized letters at the top, with 'Vilariño de Conso' written below it in a smaller font. The main heading is 'Entroido VILARIÑO DE CONSO 2017'. The poster is divided into sections for each day of the festival, from February 16th to March 1st. Each section includes a date, a title, and a description of the activities. The background features a collage of images related to the festival, including people in costumes, a mobile disco, and a pig on a spit. At the bottom, there is a section for the 'XXVIII FESTA DO CABRITO' (XXVIII Pig Festival) and a note about additional activities and a photography contest.

Entroido 2017

Entroido VILARIÑO DE CONSO 2017

A Asociación "Xuntos polo Fulión" programou múltiples actividades para promocionar esta celebración no municipio de Vilariño de Conso. A programación iniciase o xoves 16 de febreiro coa celebración do Xoves de Compadres e abarcará até o día 1 de Marzo que rematará co Enterro da Sardiña. Os veciños e veciñas do lugar Conso conmemoran nestes días unha das celebracións máis ancestrais do lugar, este ano declarada Festa de Interese Turístico de Galicia.

Xoves de Compadres (16 de Febreiro)

Ás 20:00 horas, ronda de Fulión polo pobo de Vilariño de Conso e colga do lardeiro. Deseguido cea dos homes nun dos restaurantes da localidade.

Xoves de Comadres (23 de Febreiro)

Ás 20:00 horas, ronda de Fulión polo pobo de Vilariño de Conso e colga da lardeira. Deseguido cea das mulleres nun dos restaurantes da localidade.

Sábado de Entroido (25 de Febreiro)

A partir das 18:00 horas, ronda de Fuliós polas rúas do pobo de Vilariño en representación das tradicionais "visitas" rondando as bodegas do pobo, para rematar na carpa que estará habilitada na praza do pobo poderase degustar o tradicional "Porco ao espeto". A partir das 20:00 horas terá lugar o Concurso de Disfraces e posteriormente festa a cargo da Disco móbil A Gramola.

Haberá carpa para combatir as

Domingo Gordo (26 de Febreiro)

O día grande do Entroido. En torno as 11:30 horas, lectura do pregón na praza do pobo a cargo de [sen confirmar], deseguido fuliós de tódalas parroquias do concello coas súas carrozas percorreren as rúas de Vilariño nun desfile que se prolongará ate a hora de xantar. As carrozas participantes sumaranse ao Concurso de Carrozas, nado co fin de promocionar unha tradición que se esta a perder co paso dos anos.

En torno as 14:30 horas no pavillón polideportivo celébrase a XXVIII Festa da Cabrito, verdadeiro referente da gastronomía de Vilariño de Conso onde máis de 1.000 persoas degustarán este manxar.

Martes de Entroido (28 de Febreiro)

Ás 19:00 horas na praza de Vilariño queima do lardeiro e a lardeira que estiveron colgados na praza durante todo o Entroido, isto ao son dos bombos e gadañas que se despiden ate o vindeiro Entroido.

1 de MARZO

Mércores de Cinza (1 de Marzo)

Os días de alegría do Entroido rematan este mércores co Enterro da Sardiña, en torno as 20:00 horas a sardiña recorrerá as rúas de Vilariño para ser incinerada no Tournal e deseguido celebrar a tradicional sardiñada, pondo así fin ao Entroido ata o vindeiro ano.

Ademais destas actividades as fin de semanas realizaranse visitas entre os pobos do concello e participaranse noutros Entroidos dos concellos veciños. Tamén haberá un concurso fotográfico.

Para a Festa do Cabrito:

Figura 4: Entroido de Vilariño de Conso, 2017.

O *folión* serviu, na primeira das fases referidas, como cortejo de saudação e desafio entre as aldeias. Traz à frente os *boteiros*, cuja máscara é feita de madeira de vidoeiro e tem vários quilos de peso. Encimada por uma estrutura de cartão e arame, é decorada com tecidos, fitas e papéis coloridos. As personagens mascaradas têm de dançar e fazer tropelias, sem jamais se descobrirem. No caso da *parroquia* de Mormentelos, os *danzaríns* trazem a cara descoberta e um suporte na cabeça coberto de fios brilhantes.

A blusa do fato é constituída por fitas coloridas franzidas. Ostentam uma gravata e umas calças com fitas de seda franjadas, em tons avermelhados. Segundo Federico Cocho, a sua confeção dá trabalho a duas mulheres durante 25 dias (Cocho 1990:180). Em 2015, só havia uma mulher que sabia confeccionar estes fatos, segundo a porta-voz da *Asociación cultural O Folión* de Vilariño de Conso, Melisa Macía Domínguez.¹⁰ À cintura, trazem um cinto com campainhas do gado, e, na mão, um bastão colorido, a *monca*. Usam botas pretas, com polainas (Santamarina 2009:223). Entre *folións*, no desfile, há alguma diversidade, nomeadamente na utilização cromática. Alguns não cobrem a cara, outros usam cintos com chocalhos em vez de sinos ou campainhas. Em Viana do Bolo, os *folións* da aldeia de Buxán usam um chapéu cónico, e podem trazer um saco com cinza para aspergirem os assistentes.

Nos últimos anos, numa iniciativa da SAGA (Sociedade de Antropología Galega) foi organizado um desfile cerca de um mês antes do Entroido, denominado “Mascarada de Viana do Bolo-Vilariño de Conso”, que contou com a colaboração de uma empresa portuguesa associada à organização destes desfiles. Em 2015, aguardava-se a declaração de interesse turístico para as celebrações, que permitiria maior transferência de fundos e alguma expansão nas cerimónias. Por outro lado, estas festas de inverno com mascarados mereciam interesse político quer por parte do governo autonómico, quer de Madrid, preparando-se uma candidatura a património imaterial da humanidade. Em 2016, realizou-se a 17 de janeiro, enquadrando os *folións* que passaram a ser designados como «rurais», antecidos por carreiras de *boteiros*, destacados dos *folóns* respetivos pela sua espetacularidade. Além de um *folión* alternativo, este desfile trouxe mascarados de outras zonas da Galiza, do estado espanhol e do norte de Portugal (Lazarim, Salsas e Parada). Terminou com

¹⁰ Ver <http://www.noticieirogalego.com/2015/02/o-Entroido-de-vilarino-de-conso-continua-a-esperada-declaracion-de-interese-turistico>. Ver o documento oficial em torno da candidatura, que estabelece as regras para a mesma, anotando as especificidades, <https://www.boe.es/boe/dias/2015/12/14/pdfs/BOE-A-2015-13574.pdf>. Ver também uma das notícias a que deu origem, http://www.lavozdegalicia.es/noticia/cultura/2015/12/15/gobierno-eleva-carnaval-patrimonio-cultural-inmaterial-interes-antropologico/0003_201512G15P43991.htm.

uma refeição entre todos, na qual atuou a banda de gaitas, um novo formato de atuação dos gaiteiros, em grandes grupos. Em 2018, este desfile cresceu, enquadrando personagens mascaradas de vários outros lugares da província de Ourense, Lugo, Pontevedra, A Coruña, Zamora, Léon, Guadalajara, Cantábria, Astúrias e Portugal, e pretendia antecipar as cerimónias do Carnaval.

DIAS GORDOS, COLESTEROL E NOVOS MODELOS

Carmelo Lisón Tolosana, que publicou a sua *Antropología Cultural de Galicia* em 1979, referia que: *En muchos lugares me decían que las fiestas do antroido o antruejo, eran «más divertidas» que las fiestas mayores.*” (Líson Tolosana 1979: 147), salientando o papel da comensalidade, da quantidade e da qualidade de alimentos ingeridos, gordos e doces, sobretudo associados ao porco. Os peditórios de bens, feitos pelos jovens, destinavam-se igualmente a um petisco que os unia, havendo uma escassa diferença entre peditório e roubo ritual: *No sólo piden por las casas sino que entran a las casas* (Líson Tolosana 1979: 149). As construções de sólido granito, cobertas de colmo, de lousa ou de telha, "testemunham e revelam esplendidamente, em dureza de pedra, uma estrutura social (...) e também uma estrutura mental" (Líson Tolosana 1973: 112, tradução minha). Travestidos, ou com o traje elegante dos peliqueiros, invertiam as normas do quotidiano, mudavam objetos de sítio e encarregavam-se das *disputas, entremeses, coplas* ou *testamentos*. Estes eram diálogos irónicos, com crítica pública dos vizinhos e divisão alegórica das partes do corpo de um animal por pessoas determinadas, grupos que encenavam com roupas alusivas situações que ridicularizavam, com uma função catártica e repressiva da publicação das falhas e dos pecadilhos vicinais, reprovados pelas normas (Líson Tolosana 1979: 150). A celebração era vicinal, comunal, de casados e solteiros, de jovens e velhos, de uma só aldeia.

Depois do golpe de julho de 1936, como se referiu, o Carnaval foi o primeiro feriado retirado do calendário por Franco, nas zonas que foram ocupadas, logo no início de fevereiro de 1937. O riso era, de facto, uma arma poderosa. A dureza dos tempos depois do golpe franquista, que depôs o governo republicano, legitimado nas urnas, após uma guerra sangrenta e perseguições tremendas, foi também acentuada pela proibição do entrudo, e nomeadamente das máscaras e dos momentos de crítica social, como os testamentos, sermões ou o enterro da sardinha (Santiago

1961: 155)¹¹. Algumas dessas manifestações de vindicta ocorriam na quarta-feira de cinzas, logo, já no tempo sagrado da Quaresma, razão acrescida para merecer basta perseguição das autoridades religiosas.

Em Espanha, o poder e os benefícios da Igreja católica fazem dela um alvo nos festejos carnavalescos. Em 2018, deu brado o pregão, recitado por um ator e dramaturgo, Carlos Santiago, em Compostela, que mereceu protestos vigorosos da hierarquia religiosa e da imprensa alinhada à direita, bem como comentários variados por parte dos representantes dos partidos políticos. Vem na linha do que sucedeu em 2017, com os protestos em relação ao cartaz do carnaval da Corunha¹². Em 2014, *La Voz de Galicia* noticiava, no dia 14 de janeiro, que circulara um abaixo-assinado contra o escarnecimento à igreja católica no *Entroido* de Verín, que fora entregue, com 400 nomes, ao responsável camarário para organização dos festejos, e que propugnava pelo final da parte de crítica social, pela ofensa que representava à Igreja¹³. Contudo, medidos ganhos e perdas, as autoridades muni-

¹¹ Os textos de crítica social aludiam aos comerciantes, aos caciques, aos solteirões, aos membros do *concello*, às autoridades e à justiça, e terminavam, por exemplo, no caso de um *concello* vizinho, Vilardevós, com uma exortação à sardinha, que seria enterrada: “*E ti, Sardiña!, que diante esa forxa vas ser enterrada pra que os ruidos dos martelos sean tormentos da túa ialma, si non queres que esta xente que te acompaña no estea arruinada deica un ano com gavelas de consumos e contribuíóns, dille ao demo que os teña na súa mao. – Esto é o que che pide, Manuel CARRASQUILLA.*” (Santiago 1961: 157). Neste sul da província de Ourense, também Xesús Taboada Chivite refere o enterro da sardinha em Verín, fortemente anticlerical, interdito em 1937, e nos anos seguintes, durante os tempos da guerra civil e da violenta paz incivil da ditadura franquista. Realizava-se igualmente no final do Entrudo, na quarta-feira de cinzas, com um cortejo cujos participantes envergavam roupas que imitavam as vestimentas litúrgicas e, com incensários simulados (enxofre, cascos de cavalo, sola, borracha ardente), enchiam as ruas de fumo. Um levava uma caldeira cheia de água suja e aspergia o féretro e os circunstantes. Outro rapaz, tisonado, fazia soar um grande chocalho, como as campainhas litúrgicas, enquanto vários diziam quadras jocosas, ou simulavam o pranto. Na Praça Maior da vila pronunciava-se um discurso de intenção mordaz (Taboada Chivite 1954: 3), um sermão anticlerical, contra as autoridades e as instituições. Depois, eram atirados ao rio os bonecos, ou caixas que simulavam ataúdes, no meio de grande alvoroço, com aumento do canto e das despedidas, em algaraviada infernal. O autor refere que era um costume muito mal visto pelas autoridades e reprovado por muitos vizinhos que censuravam a irreverência contra práticas religiosas arreigadas. Saíam anualmente regulações municipais que autorizavam as festas de Carnaval em três dias, ou seja, interditando as de Quarta Feira de Cinzas, tidas como mais perigosas. O sermão, que o autor considera ter um carácter medieval e ser independente do enterro, era quase geral na Galiza, como notara também Vicente Risco: com uma crítica mordaz, ácida e burlesca às autoridades e a alguns particulares, visava a censura social e teria prováveis finalidades corretivas (Taboada Chivite 1954: 5), tal como as coplas dos Maios.

¹² Um cartaz do carnaval corunhês mereceu críticas e gerou polémica entre católicos, nomeadamente por uma associação de viúvas de Lugo, ao utilizar a figura do papa com um nariz vermelho e um copo na mão.

¹³ Conquanto o carnaval sempre tivesse servido para ridicularizar o poder e, nomeadamente, o religioso, através de inúmeros mascarados, que ostentam trajes de freiras e de padres católicos, o motivo imediato fora uma comparsa do ano anterior: num dos carros alegóricos, um homem disfarçara-se de Cristo crucificado, com um exagerado falo de peluche, ao qual alguns elementos da comitiva

cipais decidiram pela continuidade dos festejos. Aliaram uma ideia de liberdade e de negação da censura, com um interesse local, que se mede pela autoestima dos visitados nos entrudos e pelo que se aufere na restauração e nos hotéis locais.

No Carnaval, as deformidades – também em resultado de um corpo em excesso, que evidencia os prazeres da mesa – fazem parte dos exageros característicos do ciclo. O corpo grotesco é hiperbolizado, no ventre, no falo, no traseiro ou nos seios, com um exagero positivo, associado também às excrescências ou orifícios, na fronteira entre o corpo e o mundo (Bakhtin 1987: 285)¹⁴. À mortificação da alimentação quotidiana, marcada por dietas pobres – no passado, porque não havia, hoje por que o ideal de corpo se adelgaçou – opõem-se estes dias de festa, de comensalidade alargada e alegre, que preenche exigências da vida, que agrega os que estão fora e retornam, e que tem um significado social: a convivência reforça o grupo e acrescenta as razões para prosseguir.

A noção de interesse público associada a alguns carnavais galegos não radica no carácter disruptivo das cerimónias – conquanto se esteja longe da “diversão mesquinha de casino pretensioso” referida por Julio Caro Baroja (1965). Estará antes associada ao carácter emblemizador – que replica uma ideia de galeguidade, em cada lugar da Galiza em que ocorre, reificando uma identificação –, e à atração que exerce sobre os media e sobre os forâneos. Por um lado, atrai gente, enquanto por outro propaga para longe uma imagem de um local, frequentemente reavendo a autoestima de lugares que perdem gente, devido à atração dos centros urbanos.

O carnaval de Vilariño de Conso, como vários outros, confrontou-se, nos anos mais recentes como duas possibilidades: o desaparecimento, já não por bani-mento pelas autoridades, mas pela ausência de gente, ou a concentração, na sede de concelho. Também no tempo se procedeu a uma concentração, no período denso entre o sábado e a terça-feira de entrudo, mais adequada aos tempos atuais, em que uma parte dos vizinhos estuda ou ganha a sua vida fora durante parte do ano. No que toca aos alimentos consumidos, se o cabrito foi um dos mais frequentes pratos de boda, hoje é chamado a marcar a diferença – também pelo carácter serrano do *concello* – nas comidas de entrudo. Na sociedade rural do passado, a comensalidade

simulavam, de vez em quando, uma felação.

¹⁴ Uma circular da faculdade de teologia de Paris, de 1444, refere que os festejos, no caso a festa de loucos, são indispensáveis: “*para que o ridículo (...), que é a nossa segunda natureza, inata no homem, possa manifestar-se livremente ao menos uma vez por ano. Os barris de vinho estalarão se não fossem destapados de vez em quando, deixando entrar um pouco de ar. Os homens são como tonéis desajustados que o vinho da sabedoria faria estalar se prosseguissem fermentando incessantemente sob a pressão da piedade e do terror divinos. Há que ventilá-lo para que não se estraguem. Por isso nos permitimos em certos dias as ridicularizações para regressar de seguida com duplicado zelo ao serviço do Senhor.*” (apud Bakhtin, 1987: 72, tradução minha).

era corrente, associada a momentos do ciclo agrícola e à ritualidade. Essa totalidade foi interrompida com a guerra civil, e a paz incivil do franquismo, com a escassez, a fome e o *estraperlo*, as senhas de racionamento e as proibições. A desarticulação do mundo rural e os processos migratórios atenuaram a dimensão da festa e reconduziram para outros momentos do ano os formatos de comensalidade coletiva. Com a *Transición* viria o Entroido programado, em alguns dos cortejos com horas certas e atração de forasteiros, conduzindo a uma reutilização do espaço da rua. De proscrito, passou a prescrito e estatuído, pelas novas funções que a transição para a democracia lhe atribuía, com formatos de comensalidade e circulação que se adequavam às novas utilizações da rua. A partir do final do século XX e até à atualidade, vem-se aperfeiçoando um modelo de emblematização, que se conjuga com a réplica local da construção de uma identidade galega. Pode comportar a inclusão em festivais e mostras diversas dos produtos alimentares patrimonializados. O património é uma construção social: não existe na natureza, nem em todas as sociedades humanas, e também não está presente em todos os períodos da história. A sua característica principal é o carácter simbólico, representando através de símbolos uma certa identidade. Os alimentos não se destinam só a ser ingeridos, mas também significam – e dão conta de mudanças de significado.

Em Vilariño de Conso, a junção dos vizinhos das várias paróquias na sede de *concello* permitiu um modo de recomunitarização, em tempos de debilidade demográfica, a que não foi alheio o empenho das associações locais, que tiveram um papel decisivo na revitalização da vida comunitária. Por outro lado, o festival do cabrito reúne os vizinhos à mesa com alguns dos forâneos que procuram um produto local e serrano, com a marca da ligação à natureza e ao autêntico. A municipalização do Entroido, com a concentração cerimonial no espaço da vila, e no tempo denso do carnaval, e já não no ciclo longo do tempo de inverno, constituiu um modo de resistir e perpetuar a cerimónia. Em paralelo, numa iniciativa “de cima para baixo”, embora eventualmente vivida com algum agrado localmente, a almejada declaração de utilidade pública permitirá dar algum fôlego à iniciativa dos vizinhos, que veem na festa um emblema, e a quem honra a candidatura a património da humanidade, decidida em 2015 e publicada no BOE.¹⁵ Considerar em processo a relação com a alimentação, entre um tempo longo, associado à agricultura, aos animais (sobretudo o porco e os seus derivados) e a uma sociedade rural, com um idioma social comum, com cumplicidades, introduz-nos a um paradoxo: para induzir o riso nos forâneos quanto às peças de crítica social e às comparsas houve que optar por assuntos e personagens que transcendem a matriz

¹⁵ <https://www.boe.es/boe/dias/2015/12/14/pdfs/BOE-A-2015-13574.pdf>

local. Contudo, para a alimentação, o formato do festival tem de ater-se ao local, que é genuíno, serrano, único.

BIBLIOGRAFIA

BAKHTIN (BAJTIN), Mikhail (Mijail) (1987) [1968], *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*, Madrid, Alianza Universidad.

BOURDIEU, Pierre (1979), *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.

BOUZA-BREY, Fermín (1982), *Etnografía y folklore de Galicia*, 2 vol., Vigo, Edicións Xerais de Galicia.

CAMPO Y GARCÍA, Comba (2016), *O teatro popular de marionetas como médio de comunicación das subalternas. O caso da barraca de Barriga Verde na Galiza de pos-guerra, 1939-1960*, tese de doutoramento em Ciencias da Comunicación, Universidade de Santiago de Compostela, 303pp.

CARO BAROJA, Julio (1979) [1965], *El Carnaval – analisis historico-cultural*, Madrid, Taurus.

COCHO, Federico (1990), *O Carnaval en Galicia*, Vigo, Xerais.

DÉBORD, Guy (2006) [1967], *A sociedade do espetáculo*, Cascais, Edições Antipáticas.

DELAMONT, Sara (1995), *Appetites and Identities. An Introduction to the Social Anthropology of Western Europe*, London, Routledge.

FIDALGO SANTAMARIÑA, Xosé Antón (coord.) (2009), *As caras do Entroido ourensán*, Ourense, Deputación Provincial.

GIDDENS, Anthony (1994) [1991], *Modernidade e identidade pessoal*, Oeiras, Celta Editores.

GODINHO, Paula (1998a), “A Festa dos Rapazes: nova arquitetura do género num meio em mudança”, *Cultura – Revista do Centro de História da Cultura*, Lisboa, FCSH/UNL, 1998: 241-254.

GODINHO, Paula (1998b), “Mordomia e reprodução festiva: o caso da Festa dos Rapazes”, *Arquivos da memória*, n.º 4, Primavera-Verão: 35-48.

GODINHO, Paula (2006a), *O leito e as margens -Estratégias familiares de renovação e situações liminares em seis aldeias do Alto Trás-os-Montes raiano (1880-1987)*, Lisboa, Colibri.

GODINHO, Paula *et al.*, 1991, “Do Natal aos Reis”, in Joaquim Pais de Brito, coord., *Enciclopédia Temática Portugal Moderno – Tradições*, Lisboa, Pomo Editores: 50-58.

GODINHO, Paula (1995), “Ser rapaz, ir à festa”, *Actas do Congresso A Festa Popular em Trás-os-Montes*, Bragança, Comissão Organizadora: 81-92.

GODINHO, Paula (2006b), “As loas que contam uma festa” in Benjamim Pereira, org., *Rituais de Inverno com Máscaras*, Bragança, Museu Abade de Baçal: 39-59.

GODINHO, Paula (2006c), *Aporias do «Popular» – A Festa dos Rapazes de Varge, novas produções rituais e patrimonialização*, Lição de agregação, Lisboa, FCSH/UNL.

GODINHO, Paula (2009a), «Caretos», enregistrement caché et patrimonialisation: les changements dans la *Fête des Garçons* au nord-est du Portugal, *Sigila*, n.º 24, 9 pp.

GODINHO, Paula (2009b), “Máscaras e Mudança Social no Nordeste Transmontano” in Paulo Ferreira da Costa, coord. *Museus e Património Imaterial – Agentes, fronteiras, identidades*, Lisboa, Ministério da Cultura, Instituto dos Museus e da Conservação: 43-49.

GODINHO, Paula (2010), *Festas de Inverno no Nordeste de Portugal – património, mercantilização e aporias da «cultura popular»*, Castro Verde, 100Luz.

GODINHO, Paula (2012), “Da *felonia* – Apontamentos sobre a *risa* e o *Entroido* de Maceda”, Santiago de Compostela, Amastra-N-Gallar.

GODINHO, Paula (2012), “Máscaras transmontanas em quatro tempos” in Paula Godinho, coord. *Máscaras, mistérios e segredos*, Lisboa, Colibri.

GODINHO, Paula (2012), “Máscaras, mistérios e segredos, uma introdução”, in Paula Godinho, coord. *Máscaras, mistérios e segredos*, Lisboa, Colibri.

GODINHO, Paula (2012), “Usos da memória e práticas do património, alguns trilhos e muitas perplexidades”, in Paula Godinho, coord. *Usos da Memória e Práticas do Património*, Lisboa, Colibri.

GRAEBER, David (2001), *Towards an Anthropological Theory of Value: The False Coin of Our Own Dreams*. New York: Palgrave.

HARVEY, David (2001), *Spaces of Capital*, Edinburgh: Edinburgh University Press, http://www.lavozdegalecia.es/noticia/ourense/2015/01/14/piden-censurar-mofas-iglesia-Entroido/0003_201501014C8992.htm

LISÓN TOLOSANA, Carmelo (1973), “La casa en Galicia”, *Ensayos de antropología social*, Madrid. Ayuso: 109-164.

LISÓN TOLOSANA, Carmelo (1979) [1983], *Antropología cultural de Galicia*, Madrid, Akal.

MILLER, Daniel (1995), 'Introduction: Anthropology, Modernity and Consumption', in Daniel Miller (ed.) *Worlds Apart*, p. 1-22. London: Routledge.

- PIKETTY, Thomas (2013), *Le capital au XXIe siècle*, Paris, Seuil.
- ROQUE, Maria-Àngels (ed.) (2000), *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas*, Barcelona, Icaria.
- SANTIAGO, Silvio (1995) [1961], *Villardevós*, Biblioteca da Cultura Galega, Vigo, Galáxia.
- TABOADA CHIVITE, Xesús (1974,) “El «Meco» en el contexto mítico de renovación cósmica y vegetativa”, *In Memoriam António Jorge Dias*, vol. 2, p. 103-112.
- TABOADA CHIVITE, Xesús (1954), “El entierro de la sardina, ritualidad del Carnaval gallego”, *Sep. Douro Litoral*, 1-1, 6.ª série, pp. 1-8.
- TABOADA CHIVITE, Xesús (1959), “Folklore de Verín”, *Sep. Douro Litoral*, vol. III, 9.ª série, p. 1-53.
- TABOADA CHIVITE, Xesús (1972), *Etnografía galega – Cultura Espiritual*, Vigo, Galáxia.
- TENORIO CERERO, Nicolás (1914) [1982], *La aldea gallega*. Vigo, Edicións Xerais.
- VAN GENNEP, Arnold (1988) [1947], *Manuel de Folklore Français Contemporain – Cycle des Douze Jours – De Noël aux rois*, Tome 1, vol. 8, Paris, Picard.
- XAVIER MEDINA, F. (2000), “Alimentación mediterránea, patrimonio y tradición. Una vision desde la antropología”, *in* Maria Àngels Roque, ed., *Nueva Antropología de las Soeciedades Mediterráneas – Viejas culturas, nuevas visiones*, Barcelona, Icaria: 275-290.

COMIDAS PARA TURISTAS, COMIDAS PARA NATIVOS

por

Pedro Tomé¹

Resumen: Este artículo muestra cómo operan en lo local algunos procesos sociales, culturales, económicos y ambientales que trascienden límites espaciales y de otra índole y en el que se entremezclan soterradas resistencias locales tanto al modelo neoliberal como a una determinada forma de entender el patrimonio, con otros procesos heterogéneos que apuestan por variados estilos de vida. El eje de la reflexión es lo que acontece en torno a la dificultad para patrimonializar la “judía del barco”, un tipo de alubia, que se está llevando a cabo en la villa de El Barco de Ávila, en la provincia de Ávila. La búsqueda de una identidad de lugar como marca turística provoca discordancias entre quienes quieren adaptar su estilo de vida a las necesidades de los turistas y aquellos que consideran que el futuro del pueblo debe encaminarse en otra dirección.

Palabras clave: Patrimonio alimentario; turismo gastronómico; patrimonialización; El Barco de Ávila.

Resumo: Este artigo mostra como operam à escala local alguns processos sociais, culturais, económicos e ambientais que transcendem limites espaciais e outros; em que se misturam e desenterram forças de resistência ao modelo neoliberal e a uma determinada forma de entender o património, com processos heterogéneos visando outros estilos de vida. Constitui eixo desta reflexão as vicissitudes da patrimonialização da “judia del Barco” um tipo de feijão branco, conforme está a acontecer na vila El Barco de Ávila (provincia de Ávila, Castela e Leão). A procura duma identidade de lugar como marca turística provoca discordâncias entre os que querem adaptar o modo de vida às solicitações dos turistas e os que consideram que o futuro da localidade deve ser outro.

Palavras-chave: Património alimentar; turismo gastronómico; patrimonialização; El Barco de Ávila.

INTRODUCCIÓN

El viajero que llega a El Barco de Ávila puede verse sorprendido a la entrada de dicha villa por la presencia de sendas esculturas graníticas que representan

¹ Instituto de Lengua, Literatura y Antropología (ILLA), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid.

“Judías del Barco”(sic)². Entre ambas representaciones, un mural descolorido por el paso del tiempo, con un dibujo de la misma vaina, el escudo de la Junta de Castilla y León, el nombre del “Consejo Regulador de la denominación específica” y cinco marcas comercializadoras de dichas legumbres, anuncia con grandes letras las “Judías de El Barco de Ávila”³.

Tras dejar atrás el Paseo antes llamado de la Muralla y ahora del Vagabundo, en homenaje a Camilo José Cela, un enorme cartel, a modo de collage con el lema “Judías de El Barco de Ávila 25 años I.G.P.” en el centro y varias fotografías alusivas al producto alrededor, da la bienvenida a quienes se adentran en la Calle Mayor donde una sucesión de tiendas pregona su venta en forma más o menos vistosa. Algo semejante ocurre en la Plaza de España, donde bajo los soportales que protegen de las inclemencias meteorológicas, se disponen junto a los comercios numerosos saquitos que se anuncian como “producción propia”. La presencia de las “judías del Barco” o “judías de El Barco de Ávila”, pues sin distinción aparece una u otra denominación, se repite, además, en cada tienda del pueblo y en anuncios, dibujos y carteles repartidos por doquier. Como si el publicitado nombre de la legumbre propusiera tanto la comercialización de un producto alimentario como del propio pueblo. La asociación del producto y la localidad en el nombre del primero establece una relación de íntima dependencia entre lo producido en el terreno y el pueblo mismo que el comprador – foráneo o nativo – debe reconocer al adquirirlo. A fin de cuentas, “la base del valor agregado es esta traslación metonímica, por la cual la adquisición de un producto hecho en el territorio supone acceder a las bondades de la naturaleza o a una conexión más directa con la tierra.” (Del Marmol 2015: 84) Al vincular el lugar en que se produce con lo producido, “el

² Este texto se enmarca en el Proyecto de investigación “Evolución de las concepciones sobre la naturaleza en aéreas protegidas del interior”, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional del Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia, Subprograma Estatal de Generación del Conocimiento, Proyectos de I+D (Proyecto CSO2015-66405-P MINECO-FEDER).

³ El nombre “oficial” (legal) de la Indicación Geográfica Protegida es “Judías de El Barco de Ávila” pero utilizaré indistintamente ese o simplemente “Judías del Barco.” La IGP, además de El Barco de Ávila, localidad en que se centra esta reflexión, es de aplicación a las judías producidas en el pueblo salmantino de El Tejado y en los abulenses de la comarca agrícola Barco-Piedrahita: Aldeanueva de Santa Cruz, La Aldehuela, Avellaneda, El Barco de Ávila, Becedas, Becedillas, Bohoyo, Bonilla de la Sierra, La Carrera, Casas del Puerto, Collado del Mirón, El Losar, El Mirón, Gilbuena, Gilgarcía, La Horcajada, Hoyorredondo, Junciana, Los Llanos de Tormes, Malpartida de Corneja, Medinilla, Mesegar de Corneja, Navacepedilla de Corneja, Nava del Barco, Navaescorial, Navalonguilla, Navatejares, Neila de San Miguel, Piedrahita, Puerto Castilla, San Bartolomé de Béjar, San Bartolomé de Corneja, San Lorenzo de Tormes, San Miguel de Corneja, Santa María del Berrocal, Santa María de los Caballeros, Santiago de Tormes, Santiago del Collado, Solana de Ávila, Tormellas, Umbrias, Villafranca de la Sierra y Villar del Corneja.

territorio es así calificado, valorado, por la vía de los productos, al tiempo que se diferencia de otros territorios.” (Expeitx 2008:56) Diríase pues, que la frecuencia con que el nombre “Judías del Barco” (o de El Barco) se encuentra mencionado en espacios públicos y privados de acceso público en dicha localidad no sólo tiene que ver con la costumbre de “las gentes de Castilla [que] se identifican a sí mismos invocando su ‘naturaleza’, es decir, mencionando su pueblo.” (Velasco 1988:28) Más bien, puede estar ligada a procesos sociales de amplio alcance que, al profundizar en la pertenencia al pueblo a través de la valoración del lugar y la diferenciación de otros territorios a través de sus productos, no incumben solamente a quienes viven en él. No extraña, por tanto, que el orgullo con que los barcenses se refieren ante los “forasteros” a sus judías (y, por ende, a su pueblo) intente reforzarse marcando la diferencia con leguminosas semejantes producidas en otros territorios. Algo que resulta relevante en un momento en que todas las localidades del medio rural pugnan por un espacio en el mercado turístico sabiendo que “la falta de diferenciación es todo un problema para la industria del turismo.” (Kirshenblatt-Gimblett 2001:46) Aunque solo sea porque esa diferenciación es paso ineludible en la generación de lo que los gestores turísticos denominan *place branding*. (Martínez Puche 2013:51)

Ahora bien, en el “Expediente de solicitud de registro de la denominación específica *Judías de El Barco de Ávila*” elaborado en 1994, se indicaba expresamente que las características de las mismas “no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarán el producto y lo relacionarán con el mismo.” (Expediente 1994:3)⁴ Por tanto, la diferenciación del producto con respecto a otros debe hacerse recurriendo a elementos que no tienen que ver directamente con sus propias características. El más sencillo, si descontamos la burocracia, es el derivado de su inserción en procesos administrativos de “protección” como la Indicación Geográfica Protegida que permite envasar el producto dotándole de una “etiqueta” que garantice la calidad y origen del producto. En todo caso, más allá de que este procedimiento apunte más hacia los intereses de la administración (Expeitx 2004:199), que de los administrados, parece cumplirse lo que Sobral plantea para el caso portugués:

“o resultado de iniciativas como a política de certificação – produtos DOP/IGP/ETG – não está a corresponder em Portugal às expectativas inscritas nos seus objetivos. Em finais da primeira década do século atual, esses produtos continuavam, como exceção dos frutos, a repre-

⁴ Documento disponible en la web del MAPAMA http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/legumbres/IGP_judbarco.aspx

sentar um volume mínimo da produção e, por isso, certos desideratos mais ambiciosos enunciados nas propostas europeias (e portuguesas) que os promovem, como o de combater o despovoamento rural, não têm encontrado na prática algo que corresponda às grandes esperanças da retórica.” (Sobral 2017:213)

Conscientes o no de estas limitaciones, uno de los medios que los vecinos de Barco de Ávila parecen utilizar para diferenciar su producto – y su pueblo – de otros es la competencia en antigüedad con otros semejantes que aparentemente son más conocidos. Así, la expresión “aquí somos más antiguos en la denominación que la fabada asturiana” o “la judía del Barco fue la primera que tuvo denominación”⁵ resultan recurrentes y se escuchan de labios de tenderos, productores, camareros y, en general, de cualquier vecino del pueblo. Si bien llama la atención que la rememoración acuda al momento en que la administración reconoce la especificidad del producto y no a la antigüedad de su siembra, la evocación de esta primacía cronológica pone de manifiesto que, en realidad, nos hallamos ante un proceso de patrimonialización, “una forma de producción cultural en el presente que recurre al pasado.” (Kirshenblat-Gimblett 2001:44)

UN POCO DE HISTORIA

En el *Expediente de solicitud de registro de la denominación específica* se señala que existen fuentes que muestran la presencia del consumo y comercio de legumbres en la Península Ibérica en diversas épocas históricas. Expresamente se nombraba al “*Libro de Agricultura de Abu-Zacaria*”, quien analizó el cultivo de leguminosas en la Andalucía del siglo XII⁶. De hecho, aunque no se indicaba en el *Expediente*, la palabra “alubia”, según la RAE., procede del persa desde donde pasa al árabe (lúbiya) y llega al castellano. En cualquier caso, la referencia a Abu Zacaria más que hablar de un concreto momento de la historia nos retrotrae al mítico “tiempo de los moros” y, aunque no se establecía en el documento una

⁵ La indicación geográfica protegida de las judías del Barco fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 5 de enero de 1989. La de la faba asturiana el 6 de julio de 1990.

⁶ Se refiere a *Kitāb al-Filāḥa* o *Libro de agricultura* (a veces también denominado *Agricultura andalusí*) que fue escrito en árabe por Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed Ebn el Awan Sevillano.

continuidad explícita entre ese momento y nuestros días, evocaba esa antigüedad difusa que está más en la imaginación de quien lee o escucha que en una página del calendario. Esta apelación a un tiempo impreciso vendría reforzada con una apelación a la tradición:

“el cultivo en esta zona ha sido tradicional, su conocimiento y divulgación se debe a los propios agricultores que se desplazaban por los alrededores y a grandes distancias a vender su producto, a la vez que fueron la primera fuente de divulgación del nombre "Barco de Ávila" ligado a las judías secas, caracterizadas por estos primeros comerciantes como suaves y de fácil cocción”. (Expediente 1994:6)

Tras estas vagas noticias, al trazar la relación de las judías del Barco con el medio “histórico”, el *Expediente* acude por fin a una fecha concreta: el 27 de julio de 1984 cuando, por orden ministerial, se reconoció, “con carácter provisional, la Denominación Específica ‘Judías de El Barco de Ávila’.” (*ibid.*)⁷

Ciertamente es una historia poco estricta y posiblemente poco más se necesitaba para el objetivo que perseguía. A propósito de la misma conviene, no obstante, decir que las judías del Barco – como todas las que actualmente se producen en España –, pertenecen a la familia de leguminosas “*Phaseolus vulgaris, L*” que, en sus distintas variedades, es originaria de México desde dónde se difundió a otros lugares (Ulloa et al 2011:5), lo que hace muy difícil su conocimiento por los habitantes de la Península Ibérica antes del siglo XVI. Además, según Troitiño (1990), hubo que esperar hasta finales del siglo XVIII para que comenzara una lenta transformación agraria en las montañas del Sistema Central que incluyó nuevos cultivos de regadío. De hecho, a mediados del siglo XVIII el *Catastro de Ensenada* en El Barco de Ávila señalaba que los 25 hortelanos de la villa (el mismo número que el de pobres de solemnidad) producían “las espezies de tierra siguientes: de regadío para hortaliza, que produce sin intermisión: patatas, fréjoles, cebolla, lino y otras diferentes especies.”(Hernández 1997:193) Igualmente se indicaba que para hortaliza había 97 fanegas de terrazgo de huertas de regadío de primera calidad, 78 de segunda y 4 de tercera. (*Id.* 195) y, por último, en la relación de “especies de frutos” se enumeraban las siguientes: trigo, centeno, cebada, garbanzos, aunque mui poco de estas dos especies, pues está al arvitrio de sus dueños su siembra (...) y también diferentes géneros de hortaliza.” (*ibid*) Es decir, ni en la mención a la

⁷ En casi toda la documentación existente sobre la IGP se hace referencia a la fecha de la Orden, 27 de julio de 1984. Sin embargo, fue publicada en el BOE el 12 de septiembre de ese año.

cantidad de productos recogidos ni tampoco en la del valor de lo recolectado se hacía mención a las judías. Ya entrado el siglo XIX, la desaparición de señoríos, la supresión de las Mestas de Ganaderos y Carreteros, sucesivas desamortizaciones y la creación de ejes viarios propiciarán una transformación estructural del área debido a que

“el suelo queda en manos de una legión de pequeños propietarios, el Estado, los ayuntamientos y un reducido número de terratenientes que controlan las dehesas de los fondos de valle y los pastos de alta montaña. La presión demográfica facilita la *expansión agraria*, se difunden los cultivos introducidos en el siglo anterior, se amplía el regadío, se cercan las fincas privadas y se abancalan las tierras marginales de las laderas para sembrar patata o centeno; es, por tanto, una época de importantes cambios en el paisaje y de reforzamiento de un ciclo de policultivo”. (Troitiño 1987:369)

Como consecuencia de estos cambios, el conocido *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar* de Pascual Madoz (1845-1850) constata ya la producción de judías. Así, a propósito del “Partido” de Barco de Ávila dice

“acompañan a esta frondosa vegetación los infinitos huertos de frutales, hortalizas y legumbres de que abunda el partido, los linares y prados de heno que dan continua ocupación a aquellos moradores, en lugar de las estensas ojas de cereales que se ven en otros puntos de las que, o carecen absolutamente o las que tienen son tan pequeñas y escasas en número, que no pueden mirárseles ni aún como ramo mediano de su riqueza para mantener la constante verdura del suelo...(…) Producción: poco trigo y centeno, abundancia de patatas, judías o aluvias, garbanzos, legumbres y hortalizas de todas clases, mucha fruta esquisita de guinda”. (Madoz 1984:125)

Esta producción no sólo se constata en el “Partido”, sino en la propia villa de El Barco de Ávila: “aluvia, lino, patatas, muchas y esquisitas frutas y poco trigo y centeno.... Y sobre todo las esquisitas truchas del Tormes que se transportan a Madrid entre nieve o escabechadas” (*id.* 127) Aún así, González Canalejo (2015:194) señala que, en el área de Barco de Ávila durante el siglo XIX fundamentalmente “en secano sigue sembrándose centeno, que se utiliza para fabricación de pan y para la alimentación del ganado, que consume también algarrobas. Igualmente se

siembra cebada, aunque poca, y garbanzos.”

Con la llegada del siglo XX la presencia de la judía parece totalmente consolidada. De hecho, habría obtenido premios relevantes en la Exposición de París de 1900 y en otras posteriores⁸. También en el *Anuario del Club Alpino Español* correspondiente a 1912 un anuncio publicitario de Barco de Ávila, firmado por el Sindicato de Turismo y Alpinismo, señalaba que la localidad es “una preciosa ribera productora de las mejores judías de España”. (González Canalejo 2015:267) En 1918 Isidoro Muñoz Mateos señala que “esa finísima judía conocida con el nombre de esta villa es también universalmente conocida.” (Muñoz 1990:27) Por su parte, Quiliano Blanco, en el Libro de lectura para escuelas de la provincia, publicado en 1935, habla de “los cultivos hortícolas, principalmente el de judías, cuya fama se extiende por toda España con el nombre de judías del Barco” (Blanco 1935:94), añadiendo páginas después una cancioncilla luego citada por otros muchos autores:

¡Viva el Barco y su Ribera,
El Tormes y el Concejil,
Y los tíos que hacen cuartos
¡Con alubias en Madrid! (Blanco 1935:132)

En todo caso, el citado Isidoro Muñoz Mateos, además de indicar que existen diferentes variedades de judías del Barco, plantea una cuestión que se mantendrá constante hasta nuestros días: la distinción entre producción y consumo en el interior de la comarca: “Calculase su producción en 4.210.000 Kilogramos, los que en su mayoría son consumidos en Madrid y en plazas de Levante, no pudiendo extenderse más por falta de producción.” (Muñoz 1990:27)

La idea de que en Barco de Ávila se producen judías pero no se consumen en gran cantidad, es reforzada también por Nicolás de la Fuente Arrimadas quien en 1926 daba datos concretos al respecto:

“Las fuentes de riqueza agrícola son, primeramente: la venta de 20.000 sacos de alubias de a 100 kilos cada uno con un valor de 3.000.000 de

⁸ “En la Exposición de París fueron presentadas, en el año 1900, por D. Mariano Chico Corrochano y premiadas con la medalla de oro, una de las más altas distinciones. Por este mismo señor fueron presentadas posteriormente en las Exposiciones de Lugo, Valladolid, Madrid, Barcelona y León, y fueron siempre premiadas con las meritorias recompensas. También por el exportador de este artículo D. Juan Franco Montequí fueron presentadas en la Exposición de Zaragoza, donde alcanzaron los distintivos de diploma de honor y medallas de plata.”. (Muñoz 1990:27)

pesetas. La exportación de 2.000 arrobas de patatas cada semana, que dan un ingreso medio de 270.000 pesetas. Llama la atención y es chocante, que recolectándose cuatro veces más de patatas que de alubias, la diferencia de ingresos de una a otra sea tan grande; la explicación es muy sencilla: en los 30 pueblos del partido del Barco no se comen ni 100 kilos de alubias.” (Fuente 1926. I: 125)

Seis décadas después y más cerca de nuestros días, Alfonso Gómez (1990:271) insistirá en la idea de que la judía no se come en El Barco: “apenas se consume la judía en la zona (en casa del herrero, cuchillo de palo)”. No ha de extrañar, por tanto, que cuando Sánchez y Carrera, al describir las costumbres de la comarca, enumeren los 37 platos y recetas “más usuales que se cocinan o cocinaban en el pueblo” (2005:29-34), no aparezca ninguno en el que las judías sean protagonistas.

Sin embargo, el turista que llega a la comarca, o a las aldeañas, reclama esos platos que “siempre” han comido los vecinos; esos platos, en definitiva, “tradicionales” y “auténticos” que permiten una conexión entre un paisaje y un estilo de vida pretendidamente idílico. Por ello las redes sociales se llenan de platos y recetas “tradicionales” (Tomé 2017a) que los muestran en una ingente variedad y que son apoyados institucionalmente. Así, en la web de “Ávila Auténtica”⁹, al presentar la “Receta de judías de El Barco de Ávila guisadas”, se destaca que “Entre las recetas tradicionales de Ávila más típicas destaca sin duda este fabuloso plato, guisado según la costumbre de la gastronomía tradicional de Ávila.” (<https://www.avilaaautentica.es/es-judias-de-el-barco-de-avila-guisadas-22>)

¿HAY JUDÍAS EN EL BARCO DE ÁVILA?

El 23 de noviembre de 1978 la Unión de Campesinos de Ávila (UCA-Comarca de Barco de Ávila) denunciaba en una nota de prensa titulada “Fraude con las famosas judías” lo que, a su entender, estaba ocurriendo con dicho producto. La nota publicada en *El Diario de Ávila* pretendía ser un comentario de lo acontecido en una reunión mantenida por “campesinos de la comarca de Barco de Ávila (...) en el antiguo edificio de Sindicatos para defender la judía.” A dicha reunión habrían asistido igualmente “campesinos” procedentes de localidades en las que

⁹ Ávila Auténtica es la marca promovida por la Diputación Provincial de Ávila que, como señala en un vídeo de su presentación, supone “la garantía de lo auténtico”.

no se sembraba dicho producto: “venimos a acompañar a los que tenéis judías para que también vosotros luego, nos acompañéis cuando tengamos problemas de leche, problemas de enseñanza de los hijos, etc. Hoy por vosotros, y mañana, por nosotros y así todos unidos”. La nota proseguía afirmando que “el problema más grave que apareció fue el fraude a que se ha sometido nuestra judía. En nombre de la Comarca de Barco se han vendido otras que no lo eran, y que han manchado la buena firma de las nuestras.” Así pues, los presentes habrían tomado en ese momento la decisión de denunciar el fraude y “defender nuestra calidad a través de un sello de origen. Para mantenernos unidos, decidimos que nadie vendiera nada, sin contar con los demás.” Esta vinculación entre las personas y el producto de su trabajo – “defender nuestra calidad” –, que conllevaba la idea de que defender el producto – “defender la judía”–, es defender a quien con él se identifica, se concretó en la creación de comités municipales que, en última instancia, enmarcaban la denuncia dentro de un marco general más amplio como eran las movilizaciones que, a dos semanas de que se celebrara el referéndum que aprobaría la Constitución, recorrían todo el campo abulense y español: “como vencimos en el asunto de la manzana de sidra, venceremos en el de la judía y en tantos otros problemas que nos quedan por resolver.”

Pocas semanas después, en enero de 1979, el periódico *Hombres del Campo* publicaría una serie de reportajes firmados por M. V. Pernas que aclararían las características del fraude. El título con el que se abrían no podía ser más llamativo: “Un fraude de dos mil millones”. (Vila 2009)¹⁰ Según se contaba en este periódico,

“Los agricultores de la zona del Barco de Ávila (en las provincias de Ávila y Salamanca) están dispuestos a descubrir una superchería que costará a las amas de casa españolas – es decir, a todos nosotros – de dos mil a dos mil quinientos millones de pesetas. El asunto es simple: de esa zona de la geografía española no salen más que 700 mil kilogramos de alubias al año (y quien no ha pedido un plato de judías con oreja en una buena tasca poniendo mucho énfasis en “que sean del Barco”), pero unos 53 millones de kilogramos se venden bajo esa denominación.”¹¹

¹⁰ Cito estos artículos por la reproducción que hizo el propio autor en su blog personal el 6 de enero de 2009 al cumplirse treinta años de su publicación: “Mi primer reportaje” (disponible en <https://www.colineta.com/es/2009/01/06/primer-reportaje/>)

¹¹ Añade el reportaje que “Según la UCA, el noventa por ciento de la producción nacional de alubias se envasa y comercializa como procedente del Barco de Ávila, causando un grave daño tanto a los agricultores como a los consumidores, que han de pagar un precio mayor por unas alubias de calidad inferior. La magnitud del fraude es grande. En la presente campaña, ese noventa por ciento rebasará los 54 millones de kilogramos y todos ellos se venderán como procedentes del Barco de Ávila, según la UCA. Frente a esa cifra, lo que realmente venden los campesinos de la zona no alcanza los

Aparentemente el fraude habría sido denunciado por los agricultores de la zona hartos de no vender sus propios productos mientras se vendían judías del Barco de León, Galicia “y hasta Filipinas”. Para solventar estos problemas, los campesinos habían intentado negociar con varias empresas de distribución y con fábricas de conservas, tanto nacionales como de otros países, con escaso éxito pues era incapaces de hacer frente al poder de algunos mayoristas que acaparaban la producción¹². Por tal motivo, una comisión de la UCA se habría reunido con el “director del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), y otros altos cargos de los ministerios de Agricultura y Comercio” así como “los parlamentarios de UCD por Ávila, en la que presionaron para que se abra un expediente sobre el fraude, ya que según el delegado en Ávila de la Jefatura de Comercio Interior existen los suficientes datos para tomar esta medida”. En esta reunión no se llegó a ningún acuerdo, ya que, siempre según el portavoz de la UCA, “los de UCD no tenían ni idea del problema, no sabían nada de nada.” (Vila 2009)

A partir de ese momento se desplegarían un conjunto de medidas que tendrían su concreción final en el reconocimiento “con carácter provisional la denominación específica ‘Judías de El Barco de Ávila’ aprobado el 27 de julio de 1984. En dicha orden, a modo de preámbulo se remarca la conexión entre las actividades humanas y el medio en la producción de las judías, de forma tal que de su protección se derivarían tanto efectos económicos como sociales:

“En la zona de El Barco de Ávila se obtienen judías secas para consumo humano de gran calidad y altamente apreciadas en el mercado, en cuyas características tienen influencia destacada tanto los factores naturales del medio como los factores humanos. Esta circunstancia ha hecho que este cultivo sea tradicional en la comarca, derivándose unas importantes consecuencias sociales y económicas por el peso que tiene el mismo dentro de la explotación agraria. Asimismo se ha desarrollado en la zona un activo sector de tratamiento y envasado de legumbres. Todas estas condiciones permiten la protección de este producto mediante la correspondiente denominación específica.” (BOE 12 septiembre de 1984)

Casi cinco años después, el 5 de enero de 1989, se aprobaría definitivamente el Reglamento de la Denominación Específica ‘Judías de El Barco de Ávila’ y de

setecientos mil kilogramos (una tercera parte de su producción, pues el resto se dedica al autoconsumo).”

¹² Citando fuentes de UCA, el reportaje daba los nombres de los más significados.

su Consejo Regulador (B.O.E. 19 de enero de 1989). En dicha Orden se indica que la protección de las alubias debe realizarse tanto manteniendo la “tradición” como generando ciertas innovaciones. Así, aunque el artículo sexto señale expresamente que “las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades”, añade posteriormente que “el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica agrícola se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de las judías.” (*ibíd.*) Es decir, la “tradición”, como las técnicas productivas, deben quedar subordinadas al objeto que se persigue cual es la calidad del producto. De ahí que se indique que tal mejora puede ser alcanzada en parte por la “aplicación de nuevas prácticas culturales”. Aunque alteren una tradición que quiere mantenerse.

Por otra parte, a punto de cumplirse tres décadas de la aprobación de la Denominación Específica cabe preguntarse si logró los objetivos que se planteaba y si cumplió las expectativas que se generaron en aquel momento. Según Nicolás Armenteros (en adelante N.A.), secretario técnico de la “I.G.P. ‘Judías de El Barco de Ávila’”, esta habría contribuido a mantener y hacer crecer la imagen y calidad de la judía del Barco: “tiene una imagen de marca de calidad en judías muy altas y, como digo yo, todo el mundo que viene y se lleva judías, es porque piensa que si viene a hacer turismo y si lleva judías, yo entiendo que es que piensa que lleva judías del Barco de Ávila.”¹³ Sin embargo, el mismo ve que ese “todo el mundo” es muy reducido: “¿cuántos kilos hemos vendidos con la IGP? Si producimos 40-45-50 toneladas registradas, controladas por nosotros, pero luego se venden 15 toneladas, es que ni si quiera hay interés.”

Estas cantidades se encuentran muy alejadas de las que inicialmente se preveían. En el *Expediente* presentado ante el INDO en 1994 se indicaba que “la superficie dedicada al cultivo de las judías secas es de 1.000 Hectáreas”¹⁴. Sin embargo, en 2016, según los datos proporcionados por los Servicios de Estudios, Estadística y Planificación Agraria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, en el conjunto de la IGP se sembraron solamente 48 hectáreas distribuidas en 10 municipios:

¹³ Las referencias a Nicolás Armenteros, secretario técnico de la IGP “Judías de El Barco de Ávila” proceden de la entrevista celebrada el 4 de febrero de 2018.

¹⁴ La superficie era de “de 116.351 Has., de las que 114.253 corresponden a la provincia de Ávila y 2.098 Has. a la de Salamanca.” (*Expediente* 1994:3) No obstante, según N.A., esta cifra debe tomarse con cautela ya que resulta difícil de precisar la cantidad exacta. Si bien “hace 30, 40 años hablaban de superficies que se podían aproximar, se podían haber aproximado, a las 1.000 hectáreas”, no había controles tan rigurosos como los que se establecieron con la llegada de la PAC, momento a partir del cual los datos resultan absolutamente fiables.

<i>Municipio</i>	<i>Superficie Total (ha) 2016</i>
Aldeanueva de Santa Cruz	1
<u>Becedas</u>	2
El Barco de Ávila	22
El Losar	2
La Carrera	6
Los Llanos de Tormes	1
Puerto Castilla	2
Santiago del Collado	3
Solana de Ávila	2
Villafranca de la Sierra	4

Tabla 1: Elaboración propia con datos de https://agriculturaganaderia.jcyl.es/web/jcyl/AgriculturaGanaderia/es/Plantilla100/1284227967994/_/_/

Considerando la superficie actualmente sembrada, los 4.210.000 de kilos a los que se hacía referencia en 1918 o los 700.000 a que se hacía referencia en la denuncia del fraude en 1979, son quimera absoluta. De hecho, según N.A., en 2017 se habrían declarado 39,6 hectáreas que habrían llegado a producir 9.683 kilos de judía certificada. Los datos varían muy poco en los últimos años: en 2016, en un total de 40,79 hectáreas, 41 productores habrían inscrito en la IGP 128 parcelas de una media de poco más de 0,3 hectáreas. Si nos remontamos una década, aunque la superficie total sembrada de judías era ya similar a la de nuestros días, se constata una drástica disminución del número de productores que habrían pasado de 61 en 2008 a 41 en 2016. Tal vez por ello, según N.A., quién, no obstante, es tildado en Barco de Ávila de “pesimista”, “hay un grave riesgo de desaparición del cultivo”. Es decir, si hasta hace unos años se constataba que, aunque había una gran producción, no se consumía en la zona, hoy día, cuando el consumo se ha disparado, apenas hay producción.

Parece, además, que será difícil – si es que se puede – recuperar debido tanto a factores locales como otros que exceden de este ámbito. Entre los primeros, a su vez, se descubren aspectos demográficos, productivos o propiamente ambientales. De hecho, resulta reiterada en medios de comunicación y en el propio pueblo la frase ya acuñada de “ausencia de un relevo generacional”. Ello a pesar de que, más allá de altibajos menores, en 2017 había en El Barco de Ávila prácticamente los mismos habitantes que hace 15 años¹⁵. No obstante, la población ha ido

¹⁵ El Barco de Ávila en 2017 contaba con 2.436 habitantes. La localidad inició el año 2000 con

envejeciendo progresivamente y los más jóvenes no muestran mucho interés por desarrollar un trabajo que en muchos aspectos es difícilmente mecanizable, aunque pudiera ser viable económicamente¹⁶. Además, aunque lo desearan, las condiciones de producción no son atractivas: faltan caminos para llegar a algunas “huertas”, por utilizar la denominación local; las explotaciones producen poco debido a la escasa rotación; son pequeñas y están limitadas por paredes graníticas que las generaciones de más edad consideran intocables aunque impiden la introducción de maquinaria. En definitiva, como dicen ellos mismos, porque “es muy sacrificado”. A esto hay que añadir que el abandono de numerosas de estas huertas ha generado cambios ecosistémicos relevantes. Si en las zonas más elevadas de las montañas los “ramos” o “escobas” han ido colonizando el territorio – con los cambios en vegetación y fauna que eso comporta (Tomé 1996) –, las áreas más próximas a los ríos han sido progresivamente invadidas por arbolado debido a que frecuentemente las huertas en que se cultivaban las judías “estaban sometidas a una doble explotación: a nivel del suelo y a nivel aéreo (árboles frutales).” (Gómez 1990:267) Como sea,

“los robles se van haciendo propietarios, dueños de esas huertas que luego una vez que las colonizan, legalmente no se pueden arrancar ya esos árboles. Entonces el bosque de alguna manera se ha comido parte del terreno productivo en el que se cultivaba fundamentalmente judías.” (N.A.)

Por otra parte, desde hace varios años, los cambios meteorológicos también tienen su incidencia en la decisión de sembrar¹⁷. La ausencia de nieve en cumbres que antes duraban prácticamente todo el verano y la sensación de que “ya no hay agua” preocupa a unos productores que tienen que regar sus plantas durante el estío¹⁸. De hecho, a comienzos de agosto de 2017 la Confederación Hidrográfica

2.606 habitantes. En 2010 alcanzó su máximo poblacional (2.779 habitantes) y 2003 su mínimo (2.419 habitantes). (Fuente: INE)

¹⁶ De las variedades de judías, las cinco “rastreras” según la denominación popular, es decir, de mata baja, pueden mecanizarse sin perder calidad. Sin embargo, las dos de mata alta deben ser trabajadas a mano pues necesitan ser “entutoradas” para que trepen por los “arrimones.” Esto convierte su trabajo en “artesanal” pero también hace que sean mucho más caras que las otras.

¹⁷ A la meteorología se le ha achacado influencia sobre la producción mucho antes de que se comenzara a hablar del cambio climático: “al tiempo se le atribuye el que la judía haya dejado de ser tremesina. Mientras que antes maduraba en tres meses hoy tarda cuatro y hasta cinco meses. Antes se plantaban a finales de mayo y en septiembre se recogían. Ahora “se llegan octubre y noviembre incluso y están verdes.” (Gómez 1990:270)

¹⁸ La cantidad de agua disponible se reduce no sólo por motivos climáticos: El Barco de Ávila pasa de poco más de 2.000 habitantes en verano a cerca de 8.000 durante los meses de julio y agosto. A estos se deben sumar los incrementos en las localidades aledañas.

del Duero (CDH) llegó a prohibir el riego porque el río Tormes no llegaba a su caudal ecológico mínimo¹⁹. Si bien la posibilidad de regar fue restaurada a los pocos días, tras averiguarse que existía un error técnico en las mediciones de caudal debido al “desajuste en un medidor”, la CDH se dirigió a los productores para pedirles que fueran moderados en el consumo del agua. Como consecuencia de esta petición, varias comunidades de regantes²⁰ establecieron turnos de riego y, además, decidieron aliviar balsas y embalses privados para que circulara mayor caudal por los ríos. Sea como fuere, la situación generó incertidumbres entre los sembradores.

Si bien los datos de producción señalados hacen referencia a la judía certificada, esto es, a aquella producción que se encuentra controlada por la Indicación Geográfica Protegida, un vistazo al paisaje de la comarca revela que las 40 hectáreas que en números redondos se declaran no son la totalidad de las sembradas. Hay, por tanto, una parte de la producción que escapa a esa forma de control que es la IGP. Se trata, en muchos casos, de huertas regentadas por personas jubiladas que las mantienen “por hacer algo”. Lo que no es óbice para que puedan vender lo que recogen. De hecho, no es inusual ver, no sólo en El Barco de Ávila, como en las puertas de algunas viviendas hay un cartel, a veces un simple folio escrito con bolígrafo, en el que se anuncia la venta a granel de las judías. O cómo en las tiendas que venden alubias certificadas también se venden a granel. De hecho, en el programa de Televisión Española “Para entrar en calor. Alubias del Barco de Ávila” (Comando Actualidad 2016) se ve cómo el propietario de una conocida tienda de la villa, en cuya puerta se anuncia que vende “producción propia”, tras ponderar las virtudes del producto – “parece nácar, es una preciosidad” – y mostrar los numerosos saquitos de un kilo de judía convenientemente certificada, cuando entra una cliente conocida – propietaria de restaurante –, se las vende a granel²¹.

¹⁹ La junta de gobierno de la CDH determinó el 14 de junio de 2017 que “todos los riegos con tomas directas del Alto Tormes (Tormes aguas arriba del embalse de Santa Teresa) o en pozos en el aluvial ubicados en la zona de policía se suspenderán cuando los caudales circulantes por el Tormes en el Barco de Ávila (estación del SAIH de Barco de Ávila) sean inferiores a 200 l/s”.

²⁰ En concreto las de Tormellas, Navalanguilla, La Nava del Barco, Puerto Castilla, Solana de Ávila, Gilgarcía y la del propio Barco de Ávila.

²¹ Esta práctica es totalmente legal. Si tiene registrado un espacio dentro de la IGP, aunque sea minúsculo, se puede anunciar que se está inscrito en la misma, aunque solo la etiquetada por la IGP tiene garantía de haber sido envasada en el lugar. Varias IGP solicitaron en su día la limitación de esa venta fraccional – no la de granel –, con nulo éxito.

Pero, además, como indicaba una persona vinculada a la producción,

“los agricultores venden todo lo que pueden desde sus casas, porque eso está completamente libre de impuestos, controles y demás. Entonces se producen 200kg., se producen 600 kg., se producen 800 y los pueden vender desde su casa, lo van a vender. Más caro que los que los venden a una industria envasadora y además no tienen control de ningún tipo, fiscal de ningún tipo. Entonces aquí las “judías aquí, dinero aquí.” (Entrevista PL)

Existe otro tipo de producción “para el gasto de la casa” que no se siembra, pensando en la venta. Como cuenta un agricultor de la zona en el programa de televisión mencionado, “casi el cien por cien de la población, si no es directamente, un hijo, un cuñado, pues tiene su huerto para en verano dedicarse a producir su alubia” (Comando Actualidad 2016). Según el entrevistado, casi todas las familias de El Barco de Ávila tienen sus huertos con algo de alubias, patatas, judías verdes, lechugas o gallinas, “para su autoconsumo”. Estas palabras alertan de la presencia de diferentes modelos de relación tanto con la producción como, en un sentido amplio, con la naturaleza. Se podría sugerir que mientras la IGP y la producción registrada y distribuida por los cauces comerciales establecidos por el “mercado”, se aproximan a lo que Escobar (1999) denominara “régimen de naturaleza capitalista”, la producción para el autoconsumo permanece, de algún modo, anclada en sistemas agroalimentarios locales relacionados con un “régimen de naturaleza orgánica”. Esta disparidad es, en parte, la que dificulta los procesos de patrimonialización de la judía del Barco de Ávila.

LAS “NUEVAS” JUDÍAS DEL BARCO: HOMOGENEIZACIÓN Y TRADICIÓN

La existencia de formas diferentes de abordar la producción, aunque sea el mismo objeto – la alubia – puede relacionarse no solo con vivencias individuales o necesidades particulares, sino con procesos sociales que, a su vez, se ligan a concepciones diversas sobre la “naturaleza” y sobre los modos sociales, culturales, políticos y económicos en que puede interactuarse con ella. (Tomé 2017b) No extraña, por tanto, descubrir en toda la comarca una cierta tensión entre quienes consideran que su futuro es el turismo, y consecuentemente debe intentar imitar a

aquellos lugares semejantes que han tenido éxito en esa dirección y quienes creen que debe cambiarse un estilo de vida para adaptarse al que se impone desde fuera. De hecho, sigue habiendo personas como MF que defienden que serrano es “ser como se era antes” (Tomé 2017b)²², lo que se sintetizaría en “arreglarse el domingo para ir a misa” (o a la puerta de la iglesia) y echar luego, “si se terciá, un chato”. Desde esta perspectiva, ser serrano querría decir mirar al monte y “reconocer los caminos aunque ya no se vean” y, en suma, una forma específica de ser que “se está perdiendo”. (MF)

En relación con las judías del Barco, diríase que las divergencias tienen que ver con una vaga sensación de estar viviendo en realidades socioeconómicas y ambientales diferentes. Así, estos “serranos” siguen recordando con cierta nostalgia esa época en que la alubia era utilizada casi como moneda o medio de intercambio:

“Las alubias que quedaban después de escoger las mejores para su venta o consumo, venían señores que se las llevaban a cambio de cacharros de porcelana o de barro, por tal cantidad como cupiera en el cacharro. El tío Moraga, de Solana, llevaba el pan al Puerto y muchos no pagaban hasta que se hacía la recolección de las judías, pagando con estas.” (Sánchez y Carrera 2005:59)

Por otra parte, la inclusión de la judía dentro de un patrón productivo dedicado al autoconsumo puede vincularse a una difusa cultura alimentaria que no descansa en un producto concreto, sino justamente en tener poco de muchas cosas que caracterizó durante muchos años estas sierras (Tomé 1996). Ahora bien, este marco no facilita la patrimonialización del producto porque, aunque pondere sus valores, sigue anclándolo a un determinado estilo de vida que le otorga una significación precisa. Sin embargo, “el patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad” en buena medida porque logra que “cambian los sentidos y las funciones” de determinados componentes de la misma que son así reinterpretados. (Expeitx 2004: 195) Al mismo tiempo, ese estilo de vida sigue utilizando una etnoecología que difícilmente se acomoda a la homogeneización derivada de la institucionalización. En la actualidad casi todos los vecinos de El Barco de Ávila conocen los nombres de las diferentes variedades de judías que se reiteran en folletos turísticos, informaciones y páginas de internet: blanca riñón, blanca

²² El modo de ser serrano me fue descrito en entrevista por MF, varón jubilado nativo de un “pueblo de la parte de Barco” que lleva viviendo en dicha localidad con su familia “toda la vida”. Aunque permitió la grabación, prefería que no se mencionara su nombre.

planchada, blanca redonda, arrocina, judión, morada larga y morada redonda. Pero Isidoro Muñoz (1918:27) señalaba la existencia de tres variedades de judías en la zona: riojanas, asturianas y moradas redondas. Por su parte, Sánchez y Carreras (2005:58) recuerdan que

“normalmente se sembraban las “riojanas” (con forma de riñón) o las “colorás” (misma forma), aunque estas eran peores para venderse porque si llovía se desteñían y quedaban muy feas, aunque el sabor fuera el mismo. También se sembraban “gallegas” (aplastadas como de fabadas, pero pequeñas). A estas había que ponerles “rodrigones” porque subían mucho. También había “asturianas” (como las riojanas, pero más pequeñas) y alguna “pinta” llamadas hoy “carillas”.”

El cambio de los nombres alerta de transformaciones etnoecológicas, pero también de relaciones sociales históricamente construidas. Frente a la visión exotizante que quiere mostrar a los pueblos sitios en montañas encerrados en sí mismo y con apenas conexiones con el exterior, los nombres de las variedades de judías indican que existían conexiones que trascendían el ámbito local, el provincial y el regional. Espacios más o menos alejados fueron utilizados tanto como indicativos de plantas como de conexiones socioeconómicas. Por otra parte, la transformación etnoecológica no sólo afecta a los nombres y sus referencias sino a la producción misma. La blanca planchada, aunque sigue mencionándose en paridad con el resto, prácticamente ha desaparecido de la comarca – hoy día no hay registrada en la IGP ninguna parcela en que se siembre (N.A.) –. Algo semejante está ocurriendo con las variedades moradas, menos productivas aunque, dicen, más sabrosas. En última instancia, la homogeneización no está siendo solo nominal: en nuestros días el 70 por ciento de las judías del Barco son blanca riñón (la antigua riojana) que es la más demandada por los compradores. Con independencia de cuánto tiempo lleven en la comarca o de cuál sea su origen último²³. Se quejan también los productores de que la aprobación de la propia denominación específica a finales de los 80 comenzó a homogeneizar el aspecto de la judía porque obliga a eliminar las que están “feas” algo que ocurre, dicen, “a poco que llueva”. Ciertamente la judía recogida tras la aparición de las tormentas de finales de agosto puede perder el tono, aunque mantenga el resto de los parámetros de calidad (finura de

²³ Gómez (1990:272) indica que las variedades blanca arrocina, blanca redonda y el judión habrían sido introducidas en la comarca al concluir la Guerra Civil. Para el Centro de la Legumbre, la arrocina, la morada larga y la morada redonda, son originarias de la comarca de Barco de Ávila (<http://www.legumbresdecalidad.com/Judias-del-Barco-de-Avila.php>)

la piel, textura y sabor, principalmente). Si esa pérdida no es suficiente como para que parezca que está manchada, las judías son aceptadas, pero sí parecen sucias o tienen hongos, deben ser desechadas aunque, dicen los que las siembran, estén igual de buenas. No se pueden vender, añaden, pero sí comer. Salvo, claro está, las “malas”. La norma tampoco permite las que no sean “de la campaña”, con lo que, si ha sobrado alguna del año precedente, no es aceptada. De algún modo esta homogeneización es reconocida desde la IGP: “fundamentalmente lo que hemos pretendido [es] uniformar un poquito la oferta de judía. En 2007 te puedo asegurar que las catas que hacíamos aquí dejaban mucho que desear. Primero no había uniformidad ninguna y de 8 muestras que entraban en cada cata es que no había dos iguales. Más grandes, más pequeñas más arriñonadas, más claras, más oscuras...” (N.A.) En ese proceso ha sido clave la distribución de “material”, de semillas certificadas que son distribuidas por la propia IGP y que, en un 70 por ciento tienen su origen en La Bañeza (León). Ese origen se explica, en parte, porque las matas de El Barco de Ávila, aunque daban mucha cantidad, no tenían en ese momento suficiente calidad. Por ese motivo, desde la IGP, se realizó una búsqueda de “material” de cuya antigüedad no hubiera duda hasta que se halló una pequeña cantidad (“a mí la persona que me lo dio, me dijo que esas eran las que sembraban su abuelo”. N.A.) Con estas semillas y las de otro origen, finalmente se ha podido conformar una “buena línea, una variedad local que se denomina. Que va bastante bien en producción, muy bien en calidad, es una auténtica delicia ... y, además un ecotipo una variedad, de calidad va muy bien, o sea los parámetros organolépticos que tiene, son muy buenos.” (ibíd.)

En todo caso, sigue habiendo producción que circula al margen de los cauces establecidos por la IGP: entre un 20 y un 30 por ciento de la semilla que se siembra no ha sido proporcionada por ella, sino que es adquirida por otros medios o separada de las propias cosechas. Es la de aquellos que siguen llamando “granos” a las judías para no confundirlas con los fréjoles (o judías verdes) y utilizan la cáscara, la vaina desgranada, como pienso para el ganado, sobre todo las cabras, o como abono. En suma, la heterogeneidad es elemento fundamental en todo aquello que tiene que ver con la producción de “judías del Barco”. Ciertamente la IGP ha proporcionado mecanismos que permiten incorporar un valor económico a las judías y condiciones para su patrimonialización. Pero no menos que parte de la población, prefiere mantener “prácticas culturales” más “tradicionales” y que, de algún modo, se resisten a la globalización inherente a la patrimonialización. Esta divergencia supone, además, un problema conceptual: si son “tradicionales” las judías que se siembran, recogen, consumen y venden al margen de la IGP, habría que suponer que las que lo hacen a través de esta – aunque se vendan como

“tradicionales” – no lo son, o lo son de otro modo.

Por otra parte, más que la hipotética disputa por la “tradicionalidad” la patrimonialización de las judías aparece lastrada por la separación del producto de las prácticas que lo generan. Es decir, porque se pretende vender aquel sin estas. Pero la complejidad no radica solo en esa separación sino en el hecho de que se pretende patrimonializar un producto – la judía – que, posteriormente tiene una “vida social” propia. Es decir, aunque la consideración en 2013 de la Dieta Mediterránea como parte del Patrimonio de la Humanidad ha servido como “aliciente para fomentar la consolidación de una gastronomía diferenciada en otros lugares” (Freire 2017:181),²⁴ el problema al que se enfrentan los agentes que participan en la patrimonialización de la judía de El Barco de Ávila es que trabajan con un producto que luego debe/puede ser cocinado de múltiples formas en diferentes lugares: hay una judía del barco, pero no hay una comida característica del lugar. Por eso, las judías pueden llegar a ser “patrimonio alimentario” pero difícilmente “patrimonio gastronómico”. ¿Cómo propiciar, entonces, la atracción del “gastro-turista” que, con una cierta nostalgia de la comida de casa, viaja para comer el producto en el lugar si no hay un plato inconfundible? ¿Cómo, se preguntan, atraer al quien sólo busca ese “patrimonio alimentario” si lo puede adquirir on line sin tener que ir a buscarlas al pueblo?

RESISTENCIAS A LA PATRIMONIALIZACIÓN. LA AUTENTICIDAD

El Barco de Ávila posee numerosos recursos turísticos. Posee un gran “patrimonio natural” pues es, según un eslogan publicitado desde instancias municipales, “la Puerta de Gredos”. Posee también un importante “patrimonio arquitectónico” y un urbanismo que invita a caminar y observar la traza urbana y las viviendas que la conforman como han hecho no pocos literatos y otros personajes “históricos”. Y también tiene las “judías”. Pero la oferta diversa no juega a favor cuando quienes quieren patrimonializar el lugar no tienen claro qué se quiere “vender” al turista, tal vez debido a la divergencia entre intereses públicos (o representados

²⁴ “Embora existam inten supra-nacionais na lista da UNESCO, o quadro nacional prevalece em absoluto. El mismo año en que se incluyó la Dieta Mediterránea en la lista del patrimonio cultural inmaterial también lo fueron “as práticas culinarias do Japão *Washoku*, comidas emblemáticas das celebrações do Ano Novo, o *Kimchi* coreano, uma conserva de camarão, peixe e legumes, para consumir no inverno, a tradição do café turco, e da produção do vinho em talhas de barro na Georgia.” (Sobral 2017: 200)

por las administraciones) y privados. En suma, atender a qué está pasando en El Barco de Ávila con sus conocidas “judías” nos permite contemplar una específica combinación de las complejas interconexiones culturales, sociales y económicas de lo global y lo local manifestadas a través de procesos sociales inarmónicos.

La inauguración del Museo de la Judía en el antiguo matadero de El Barco de Ávila el 11 de octubre de 2014, dentro los actos de celebración del vigésimo quinto aniversario de la declaración de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), así lo pone de manifiesto. El museo, una “auténtica sorpresa”, según dicen los visitantes que depositan su firma en el libro dispuesto a tal efecto en la salida, podría considerarse como de “aluvión” pues se conformó con aquellos aperos de labranza y máquinas utilizadas en las diversas fases del cultivo, recogida y distribución de la judía que los vecinos del propio pueblo quisieron aportar. Es, además, un ejemplo de esa “segunda oleada de museos locales” en Castilla y León que “activados ahora por los ayuntamientos (con el apoyo de las diputaciones provinciales) en busca de una oferta cultural distintiva”, además de recuperar un edificio en desuso o infrautilizado, como es el caso, se caracterizan por decantarse

“hacia lo temático, hacia un *leitmotiv* característico, capaz de representar a una localidad o comarca mediante metonimia, por la concentración en uno de sus rasgos particulares. Rasgos que, en la mayoría de los casos, suponen abandonadas actividades económicas o tradiciones en declive, de tal forma que no constituyen más novedad que la de renunciar a una generalidad o totalidad inviable para centrarse en un aspecto de tan específico, a veces rayano la hipérbole”. (Grau 2015: 200)

Como fuere, además de mostrar una actividad económica y preservar el patrimonio inmobiliario, la inauguración planteaba objetivos dispares, aunque posiblemente complementarios. Quien entonces era alcalde de El Barco de Ávila y presidente de la Diputación Provincial de Ávila, autor del bando en el que se llamaba a los vecinos para que aportasen los objetos expuestos, apuntaba ante los medios de comunicación que con el museo se pretendía “consolidar aquí, como quien dice, todos los recuerdos.” Una visión, por lo tanto, teñida de una cierta nostalgia por un mundo que desaparece y que, de hecho, tiñe todo el museo. Si para el alcalde la IGP era “un símbolo”, Juan Zapatero, Secretario General de Agricultura de la Junta de Castilla y León, en representación del gobierno regional, prefirió poner el énfasis en lo que suponía el museo para la IGP y esta para El Barco de Ávila: “la IGP supone vincular la calidad a un territorio y, por lo tanto, hacerlo que no se pueda deslocalizar. Supone fijar también población.” Por su parte, uno de

los locutores de CyLTv (Castilla y León televisión), lo sintetizaba con una sola frase: “una forma de marcar su personalidad.”²⁵ Algo acorde, por lo demás, con las palabras del alcalde para quien el museo, además de los recuerdos, también mostraba que “los hombres de esta tierra son recios y no les importa trabajar de sol a sol.” Además de los aperos y maquinarias, el museo de la judía muestra una “reproducción fiel” de lo que fue una antigua cocina – aunque posiblemente ninguna de la comarca haya tenido nunca tanta loza como la que aquí se ve. En la misma, sentado en un escaño, un maniquí reproduce una anciana que empuja los pucheros con las trébedes dentro de una lumbre muy activa y luminosa y que puede encenderse a voluntad con un mando a distancia. Esta fiel reproducción de una realidad arquetípica, de un modelo ideal de realidad cuyas concreciones solo parcialmente se asemejan a aquello que las reproduce, quiere ser tan detallada – tan “auténtica” – que se hace creíble como representación, pero no como representada: es creída porque la sabemos falsa. A la vez, esta percepción es facilitada por una nostalgia estructural, en el sentido de Herzfeld (1997), que no puede separarse “de las realidades y fuerzas socioeconómicas, culturales y políticas que [la] rodean” (Hirai 2009:387). Cuando, en la inauguración, el alcalde, rodeado de bailarines ataviados con “trajes regionales” y dispuestos para ejecutar – exhibir – unos “bailes tradicionales”, dice paseando entre cribas, máquinas de siembra manual, molinos de mano o sangre usados para triturar legumbres o un antiguo motor de riego, que en el museo “se enseña a los jóvenes lo que significa para El Barco este producto” está eligiendo un determinado momento del pasado – los años 50 y 60 de pasado siglo XX – para intentar fijar una identidad local a través de un producto. Algo que recuerda mucho lo que Hobsbawn denominara “invención de la tradición” que

“implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado.” (Hobsbawn 2002:8)

Un proceso, en todo caso, que, soslayando los numerosos matices de una memoria social vivida por los habitantes del lugar, permite un determinado modelo de patrimonialización del pasado cuyo significado, sin embargo, choca frontalmente con el de las actividades que siguieron a la inauguración propiamente dicha.

²⁵ El programa de CyLTv es disponible en Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ9-YxWCazc>

Tras los bailes “tradicionales”, la misma comitiva que había llegado desde el ayuntamiento escoltada por la música de las gaitillas, tambor y castañuelas, inició camino hacia el Teatro Lagasca donde estaba anunciado un *show cooking* con la participación de dos cocineros de Castilla y León que en esos momentos gozaban de gran popularidad por haber sido finalistas de un televisivo concurso de cocina. Ante el público que abarrotaba el teatro, ambos cocineros desarrollaron un nuevo lenguaje sobre la gastronomía con la judía como protagonista. Los dos cocineros, jóvenes estrellas mediáticas, optaron por dialogar con el futuro en lugar de con el pasado. Aunque la concurrencia conocía las variedades de judía utilizada, los seis platos elaborados en una mesa cubierta con el logotipo y marca de “Ávila Auténtica” causaron tanto asombro como extrañeza: “Judía Redonda Blanca con esencia y manos de lechal”, “Judía morada redonda de El Barco de Ávila con chucrut de repollo y carrillera de ternera avileña; “Judías del Barco morada larga con papada, pulpo, boniato y consomé”; “Ravioli de judía blanca riñón y langostinos con salsa de escabeche de miel y romero”, “Canelón de gamba blanco rellena de tabule de judía arrocina del Barco y ajo blanco”, y “Judión del Barco con concentrado de mar y cocochas yodadas”.²⁶ A la conclusión, el restaurante El Gallo, de la Aliseda de Tormes, regaló a los asistentes un postre denominado “La Perla del Barco” cuyo ingrediente fundamental eran las propias judías. Para ayudar en la ingesta, una de las más conocidas reposterías de El Barco, invitó a unas “perrunillas tradicionales” que, si bien no se acomodaban al ambiente innovador, fueron degustadas entre alabanzas.

La presentación realizada ante los atentos barcenses hablaba de una gastronomía que rompe los nudos de una supuesta tradición hegemónica innovando con los mismos productos de la tierra. Estos platos prescinden de un nostálgico determinismo geográfico que invita a pensar en gentes y judías recias como la tierra y sitúan el producto en contacto con otros inusuales como las cocochas yodadas y, en definitiva, en camino a la globalización. Así pues, en una misma mañana, en una misma localidad, se descubren vías distintas para mostrar la “autenticidad” de un producto – el *show cooking* estuvo patrocinado por Ávila Auténtica – que tienen que ver con procesos sociales diversos. La alusión a la autenticidad del producto, tradicional o moderno, no puede evitarse porque

“define una cualidad por relación o asociación con un origen. La referencia común a origen crea una sinonimia entre patrimonio y autenticidad. En teoría, las realidades con atributos de autenticidad son patrimonializables,

²⁶ Las recetas pueden encontrarse en <https://www.avilaaautentica.es/noticias/show-cooking-top-chef-266>

pero en la práctica ello depende de políticas económicas específicas. Sin autenticidad no puede existir el patrimonio, pero no toda la autenticidad es convertida en patrimonio”. (Frigolé 2014:40)

Ahora bien, la presentación de los nuevos “usos” y “funciones” de la judía no solo mostró el camino de la globalización, sino el modo en que ésta se produce. En este caso adaptando un plato tradicional (inexistente) a las preferencias de potenciales consumidores que han de sentirse llamados a la localidad por el producto y que se sienten partícipes de la contemporánea vida urbana. Pero estas “estilizaciones y adaptaciones propias de la producción destinada a los turistas, a los “foráneos”, (Expeitx 2004: 209) no resultan fáciles de asumir por los “nativos” porque conllevan una implícita exotización de sus estilos de vida cuando no una directa desconsideración de los mismos. Es decir, no puede obviarse que algunos habitantes del medio rural, y los de El Barco de Ávila no son excepción, ven estas transformaciones impuestas por los mercados como una recaída en aquella visión urbana que los tenía por menos civilizados.

Por otra parte, a diferencia de lo que ocurre con otros productos alimentarios, la producción de la judía del Barco difícilmente podrá acercarse a un régimen, volviendo a la terminología de Escobar, de “naturaleza capitalista” debido a que no hay producción suficiente para que tal proceso ocurra. En parte porque en el modelo hegemónico lo fundamental es lograr una optimización logística, es decir, operar sobre los mecanismos que permiten que el producto llegue con facilidad a las grandes cadenas comerciales. Aún a riesgo de que los productores pierdan capacidad de negociación de los precios. Pero con los actuales niveles de producción, las judías de El Barco no tienen capacidad (volumen) para llegar a las grandes superficies y, por tanto, quedan relativamente al margen de las grandes especulaciones de precios. A la vez, que prácticamente toda la producción se venda en la propia comarca, básicamente en Barco de Ávila, también elimina su presencia de esos canales especializados como las tiendas *gourmet*. Ello limita aun más las posibilidades de su patrimonialización y las reducen a un elemento más de un sistema agroalimentario local que retroalimenta una cierta identidad alimentaria.

En suma, la judía del barco es demasiado “famosa” como para no poder convertirse en objeto de patrimonialización, pero no hay cantidad suficiente como para justificarla. Tal vez por ello, el nuevo ayuntamiento barcense, consciente de que el museo por sí solo no logra patrimonializar prácticas y saberes sobre el producto, aunque pueda contribuir a ello, ha optado por una vía diferente. En lugar de estimular una imagen más o menos fija del pasado que suscite una nostalgia

en el potencial comprador ha optado por intentar avivar la producción mientras se presentan nuevas formas de consumo. Así, ha aprobado algunas medidas directas como la creación de un Banco de Tierras en la que propietarios de parcelas en El Barco puedan cederlas para que jóvenes agricultores las cultiven pues, como indica Víctor Morugij, teniente de alcalde del ayuntamiento de El Barco de Ávila, “con poco esfuerzo, un joven que quiera puede llegar a compatibilizar la judía con los estudios porque la mayor parte del trabajo es durante vacaciones”. (Comunicación personal). Igualmente, dicho ayuntamiento ha aprobado la subvención de semillas certificadas por la IGP, así como otras medidas indirectas, pero necesarias, como el arreglo de caminos.

A la vez, han decidido sacar la promoción del producto del lugar en que nace y llevarla a la capital de la provincia. Así, en noviembre de 2017, a través de la IGP “Judías del Barco”, con la organización del ayuntamiento de Ávila y el apoyo de Ávila Auténtica y la Asociación de Hosteleros de Ávila, con motivo del “año jubilar teresiano” se llevó a cabo en la ciudad la muestra denominada “JudíÁvila.” En la misma, una docena de restaurantes de la capital de la provincia presentaron a sus clientes menús especiales con la judía como protagonista en platos como “judías del Barco morada redonda con almejas al vermut y entrañas de bacalao y su crujiente” o postres como “brownie de judía morada del Barco con chile y sopa de chocolate blanco al curry”, por señalar alguno. A la vez, el 5 de noviembre en la Plaza del Mercado Chico, junto al ayuntamiento capitalino, se organizó una “degustación popular” en la que se repartieron unas 2.500 raciones que fueron cocinadas desde temprano en la misma plaza. Aunque la prensa había anunciado que en tal evento se realizarían tres platos diferentes, el frío hizo que los cocineros del restaurante Los Fogones de Raúl añadieran un cuarto – un potaje – para que los asistentes entraran en calor. Las tres recetas previstas combinaron, en este caso, lo “tradicional” (“judión con codornices, setas y champiñones”, “judía blanca riñón con chorizo, oreja y verduras”), con otros usos del producto que se promocionaba: “ensalada de judía morada con tomate, lombarda, remolacha, pechuga de pollo y vinagreta”.

Un último paso, por el momento, ha sido dado por el Ayuntamiento de El Barco de Ávila para promocionar el “potencial gastronómico” del pueblo. Habida cuenta que en la provincia de Ávila han proliferado en los últimos años los concursos de tapas, ha decidido otorgar un premio a aquellos bares y establecimientos hoteleros que participen en esos concursos utilizando la judía de Barco, siempre que los organizadores incluyan el logotipo de la IGP en el cartel que utilicen para promocionar el evento. Estas medidas se han reforzado con otras que pudiéramos denominar “clásicas” como la presencia en ferias alimentarias a través de la marca

Ávila Auténtica o la presentación de las judías en “saquitos” de “representación” que además de la denominación del producto y la IGP incluye el logo de “Tierra de sabor” que identifica a los productos de calidad de Castilla y León.

A MODO DE REFLEXIÓN FINAL

El Barco de Ávila, como otros muchos lugares, se halla inmerso en un proceso de búsqueda de una identidad turística que, posiblemente, tiene que ver con otras identidades que de modo no explícito se encuentran enfrentadas. En ese proceso, la posibilidad de patrimonializar la judía del barco juega un papel fundamental. Ahora bien, la producción de esta alubia hace aflorar una cierta tensión entre adaptar un estilo de vida a las necesidades de un turista, que usualmente realizará una estancia breve, o profundizar en los existentes. Aparentemente, la opción por la “autenticidad” se muestra como una de las conexiones posibles entre las múltiples posibilidades. Ahora bien, en la medida en que en la producción de autenticidad intervienen la ideología, la cultura y la economía política (Frigolé 2014), la cuestión es en qué medida “la realidad auténtica” producida mediante la generación de unos sentimientos vinculados a un tipo específico de economía política no es el resultado de una ficción a la que intenta imitar (Hirai 2009). En última instancia, la presencia de una heterogeneidad social que encuentra acomodo en diferentes regímenes de naturaleza (Escobar 1999) lastra los intentos patrimonializadores que desarrollan las administraciones y algunas pequeñas empresas privadas. A la vez, ese lastre se está revelando como un antídoto para la deslocalización. Ciertamente “el siglo XXI debe entenderse bajo los auspicios de un nuevo nacionalismo de consumo que adapta lo patrimonial a las dinámicas del mercado neoliberal.” (Santamarina y Del Mármol 2017:372) Sin embargo, el intento de patrimonializar la “judía del Barco” muestra la existencia de soterradas resistencias locales tanto al modelo neoliberal como a una determinada forma de entender el patrimonio. Fórmulas, no obstante, que coexisten con las que lo promueven propiciando heterogeneidades que ora se muestran conformes, ora en desequilibrio, ora en conflicto. En última instancia, la mirada a las “judías del Barco” nos muestra cómo operan en lo local, en lo micro, algunos procesos sociales, culturales, económicos y ambientales que trascienden límites espaciales y de otra índole.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- BLANCO HERNANDO, Quiliano (1935), *La provincia de Ávila*. Ávila: Nicasio Medrano.
- COMANDO ACTUALIDAD (2016), “Para entrar en calor. Alubias del Barco de Ávila” Programa emitido por La 1 de TVE el 9 de marzo de 2016. Disponible en la web de RTVE: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/comando-actualidad/comando-actualidad-judias/3517488/>
- DEL MÁRMOL, Camila (2015), ““Terres de llet i formatge”: la patrimonialización de los saberes y las prácticas en el Pirineo catalán” en Martins, Humberto y Jean-Yves Durand. 2015. *Olhares e ofícios de antropólogos em Espanha e Portugal*. Picote: Frauga, 73-87.
- ESCOBAR, Arturo (1999), *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Santafé de Bogotá: CEREC-Instituto Colombiano de Cultura.
- Expediente de solicitud de registro de la denominación específica “Judías del Barco de Ávila”*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/legumbres/IGP_judbarco.aspx
- EXPEITX, Elena (2004), “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”, en *Pasos*, 2-2: 193-213. Disponible en <http://pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- EXPEITX, Elena (2008), “Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa”, en Álvarez, Marcelo y F. Xavier Medina (eds). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, 45-61.
- FREIRE, Elena (2017), ““La vergüenza del gallego”: observaciones sobre la construcción de la dieta Atlántica”, en Tomé, Pedro (ed.) *Reflexiones rayanas*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León “Michael Kenny”. Vol. 2: 179-198).
- FRIGOLÉ, Joan (2014), “Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado”, *Endoxa: series filosóficas* 33: 37-60.
- FUENTE ARRIMADAS, Nicolás (1983) [1926], *Fisiografía e historia del Barco de Ávila*. Ávila. Ayuntamiento de El Barco de Ávila (Ed. Facsímil).
- GÓMEZ HERNÁNDEZ, Alfonso (1990), “Producción y elaboración de la alubia de Barco de Ávila”, en VV.AA. *Universidad y Etnología. V Encuentro en Castilla y León (Alimentación y gastronomía tradicional)*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional, 265-273.
- GONZÁLEZ CANALEJO, Antonino (2015), *El regeneracionismo y la Institución Libre de Enseñanza en el Descubrimiento de las montañas españolas: Guadarrama y Gredos*. Universidad de Salamanca. Tesis Doctoral inédita.
- GRAU LOBO, Luis (2015), “Museología y antropología en Castilla y León: Los santos inocentes”. *Revista Andaluza de Antropología*, 9, [en línea] Disponible en <http://www.>

revistaandaluzadeantropologia.org/uploads/raa/n9/grau.pdf

HERNÁNDEZ PIERNA, Juan (1997), *El Barco de Ávila en el siglo XVIII. Población y urbanismo*. Ávila: Ayuntamiento de El Barco de Ávila-Institución Gran Duque de Alba.

HERZFELD, Michael (1997), *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*. Nueva York-Londres: Routledge.

HIRAI, Shinji (2009), *Economía política de la nostalgia. Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. México: UAM-Iztapalapa-Juan Pablos Ed.

HOBSBAWM, Eric (2000), "Introducción: la invención de la tradición", en Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.) *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica, 7-21.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara (2001), "La cultura de les destinacions: teoritzar el patrimoni", en *Revista d'etnologia de Catalunya*, 19: 44-61.

MADOZ, Pascual (1984) [1845-1850], *Ávila. Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico, 1845-1850*. Valladolid: Ámbito.

MARTÍNEZ PUCHE, Antonio (2013), "Turismo de interior, identidad y cultura "glocal". Valoraciones y propuestas", en Melgosa, F. Javier (Coord.) *Turismos de interior. Planificación, comercialización y experiencias*. Madrid: Pirámide, 43-72.

MUÑOZ MATEOS, Isidoro (1990) [1918], *Riquezas patrias*. Ávila: Ayto. El Barco de Ávila-IGDA. (Ed. Facsímil).

SÁNCHEZ REDONDO, Ángel & CARRERA REDONDO, M.^a Jesús (2005), *Costumbres y habla del Aravalle*. Madrid: ASIDER. (Asociación Intermunicipal para el desarrollo rural de la comarca Barco-Piedrahíta-Gredos "ASIDER").

SANTAMARINA, Beatriz & DEL MÁRMOL, Camila (2017), "Ciudades creativas y pueblos con encanto: los nuevos procesos patrimoniales del siglo XX", en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXII-2: 359-377. DOI: 10.3989/rctp.2017.02.003

SOBRAL, José Manuel (2017), "O revivalismo da alimentação regional e local e as estratégias de desenvolvimento rural", en Tomé, Pedro (ed.) *Reflexiones rayanas*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León "Michael Kenny", 2: 199-220.

TOMÉ, Pedro (1996), *Antropología ecológica. Influencias, aportaciones e insuficiencias. Procesos Culturales de adaptación en el Sistema Central*. Ávila: IGDA.

TOMÉ, Pedro (2017), "Nostalgias al plato en las redes sociales. Comidas, paisajes y gentes en el norte de Gredos", en Mariano, Lorenzo, F. Xavier Medina y Julián López (eds.) *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: UOC, 171-187.

TOMÉ, Pedro (2017b), “La nostalgia como cronopolítica. A propósito de los paisajes y las gentes de la sierra de gredos”, en Tomé, Pedro (ed.) *Reflexiones rayanas*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León “Michael Kenny”, 2: 221-239.

TROTITIÑO, Miguel Ángel (1987), “Dinámica espacial y lógica de ordenación en un espacio de compleja organización humana: el área de Gredos”, en *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 7: 365-376.

TROITIÑO, Miguel Ángel (1990), “La ocupación de territorio. Proceso Histórico”, en Arenillas, Teresa y Fernando Aragón, coords., *Gredos. La Sierra y su entorno*. Madrid: MOPU

ULLOA, José Armando *et al.* (2011), “El frijol (*Phaseolus vulgaris*): su importancia nutricional y como fuente de fitoquímicos”, en *Revista Fuente*, 3-8: 5-9. Disponible en Repositorio Institucional ARAMA de la Universidad Autónoma de Nayarit: [http://dspace.uan.mx:8080/jspui/handle/123456789/582p:/](http://dspace.uan.mx:8080/jspui/handle/123456789/582p/)

VELASCO, Honorio (1988), “Signos y sentidos de la identidad de los pueblos castellanos. El concepto de pueblo y la identidad”, en Díaz, Luis, coord., *Aproximación antropológica a Castilla y León*. Barcelona: Anthropos, 28-46.

VILA PERNAS, Miguel (2009), “Mi primer reportaje”. Disponible en <https://www.colineta.com/es/2009/01/06/primer-reportaje/>



NOTA APERITIVA. ELOGIO DA LENTIDÃO. A IMPARÁVEL MARCHA DOS CARACÓIS RUMO AO NORTE DE PORTUGAL: GASTRONOMIA ESTIVAL E FRONTEIRAS CULTURAIS

por

Jean-Yves Durand¹

Resumo: As evoluções recentes do consumo de caracóis em Portugal, em particular na região do Minho, apagam um marcador de uma antiga fronteira cultural. A antropologia deveria prestar mais atenção aos fenómenos de difusão.

Palavras-chave: Fronteiras culturais; práticas alimentares; caracóis; Portugal.

Abstract: The recent evolutions of snail consumption in Portugal, especially in the Minho region, erase an old strong cultural frontier. Anthropology should pay more attention to diffusion phenomena.

Key-words: Cultural frontiers; foodways; snails; Portugal.

Os discursos identitários portugueses contemporâneos, consoante os contextos e os referentes nacionais ou regionais em que são produzidos, evocam com frequência certos *clichés* gastronómicos. Alguns destes referem-se a alimentos que tendem a ser agora apreciados no país inteiro (eventualmente depois da resolução de antigas variações sociais ou regionais), enquanto outros evocam elementos das cozinhas regionais. Entre os mais recorrentes, alguns são muito conhecidos pelos visitantes estrangeiros (bacalhau e sardinhas, principalmente), mas outros, nem tanto (o cozido à portuguesa, frequentemente designado como “o meu prato favorito”).

¹ Centro em Rede de Investigação em Antropologia-UMinho. UID/ANT/04038/2013. Quanto à ortografia, o autor escreve o melhor que pode.

Ao mesmo tempo, certos traços marcantes, ou mesmo distintivos, da alimentação nacional não são alvos de uma atenção tão consciente nem suportam o mesmo orgulho gastronómico. A empresa Delta abriu dois espaços comerciais no aeroporto do Porto que se apresentam, em inglês, como representantes da *Portuguese coffee culture*. E de facto são muito raros os portugueses que não apreciam o seu “cafezinho”. Poucos parecem contudo cientes da subtileza (ou, pelo menos, não a costumam evocar), enriquecida por muitas variações lexicais regionais, da “cultura” desta bebida no seu país ou da tradição de “chás” (tecnicamente: infusões) que a completa e que inclui uma modalidade ao que parece sem equivalente noutras regiões do mundo: o carioca de limão. É comum ouvir depreciações do café servido em Espanha, visto como “muito queimado” – uma divergência de gostos que constitui um dos marcadores culturais vivos no quotidiano dos dois países. Em contrapartida, não é tão frequente os portugueses reivindicarem uma qualidade à altura dos melhores padrões internacionais para a “bica” lisboeta ou o “cimbolino” portuense. Todos os meus “estudantes Erasmus” italianos se mostram no entanto dispostos a elogiar a qualidade dos expressos locais, que surpreende também muitos turistas. A omnipresença (que certas cadeias de *fast food* souberam reparar e aproveitar), inclusive ao almoço, de sopas declinadas numa ampla gama de variações é, quanto a ela, um caso talvez único entre os países da Europa ocidental. Trata-se de um exemplo, merecedor de um estudo, de resiliência nas refeições quotidianas de um prato agora menosprezado noutras paragens por ter ficado associado às limitações de um regime alimentar determinado pela pobreza.

Na realidade, a alimentação no dia-a-dia tem convergido de maneira notável entre as regiões portuguesas e nunca foi tão homogénea de Norte a Sul do país e nas ilhas. No entanto, as pequenas e grandes oportunidades festivas, ou pelo menos dominicais, seja um ritual familiar ou um encontro de amigos, continuam sendo momentos de cristalização de práticas com carga afetiva em que particularidades locais têm possibilidades de se manifestarem e serem reivindicadas, mesmo se elas também evoluem. Por altura do Natal, as movimentações de bacalhaus em cardumes, de perus em bandos, de polvos em enxames revelam que certas fronteiras separando territórios alimentares antigos, por exemplo, entre regiões interiores ou litorais, são cada vez mais porosas. Um dos motores destas evoluções encontra-se provavelmente nas simplificações da retórica comercial. Embora cada vez mais frequente, o bacalhau da ceia natalícia não será na realidade tão generalizado no país como o descrevem inevitáveis publicidades anuais feitas pelas marcas de azeite; o polvo opõe-lhe forte resistência nas zonas interiores e raianas.

Obviamente, estes fluxos alimentares locais podem resultar pelo menos em parte da força de correntes económicas globais. Isso é bastante claro no caso do

azeite, alimento beneficiando de grande notoriedade e valor distintivo em consequência da sua associação à ficção duma dieta mediterrânica (Hubert 1998) e da respetiva promoção patrimonial. A mesma influência pode ser menos notória no caso de outras práticas alimentares; mais discretas, associadas de maneira muito menos direta a certas identidades coletivas, mas suscetíveis de motivar declarações entusiásticas. Adepto do princípio segundo o qual os antropólogos poderiam estudar um pouco menos o que eles acham interessante e um pouco mais o que toca e sensibiliza as pessoas, resolvi tentar seguir um tal objeto: o pequeno caracol apreciado em certas regiões de Portugal como acompanhamento de uma cerveja bem fresca. Além de observar algumas evoluções recentes deste *slow food avant la lettre*, tratar-se-á de tentar ver se o animal não carrega consigo, além da sua concha, grandes pedaços de cultura e de sociedade, como acontece com objetos de estudo anódinos e aparentemente insignificantes.

A insignificância é aliás sempre relativa. A página *Wikipedia* espanhola dedicada ao caracol é muito mais desenvolvida do que a portuguesa e diz que os caracóis são elementos importantes da cozinha mediterrânica, especialmente em França e em Espanha – país onde existe uma grande variedade de receitas e onde o caracol branco (*vaqueta*) é muito procurado e atinge preços elevados na região valenciana. O pequeno animal vê-se assim promovido a potencial vetor de património, o que hoje em dia não é caso para brincar. É verdade que, à escala da Europa, o seu consumo tem sido comum entre populações do Sul (e mais generalizado em situações históricas de crises alimentares). Em França, a *cargolade* de caracoletas assadas na brasa é emblemática da convivialidade gastronómica na Catalunha Norte. Até constitui o tema de uma obra de um pintor regional com alguma notoriedade no início do século XX, Lluís Delfau (“La cargolade”, visível no museu da Casa Pairal, em Perpignan). Uma empresa da região, L’Escargotière du Roussillon (2018), diz na internet que “le ramassage excessif, la pollution ainsi que l’agriculture intensive ont contribué à la disparition des escargots comestibles dans la nature en France” e que, assim, “l’élevage d’escargots, appelé héliciculture, est une activité qui préserve les ressources naturelles et les espèces en voie d’extinction”. Apesar do subtítulo “un peuple, une tradition”, que liga também esta produção à diversidade cultural, o *site* não associa a *cargolade*, “qui bien plus qu’un plat est devenu [*sic*] une représentation d’un certain mode de vie” às reivindicações políticas agitando a região a sul da fronteira: “L’escargot est un mets français très culturel. Il fait partie des animaux consommés par les français qui font la renommé [*sic*] de notre gastronomie. Notamment à Perpignan, en Catalogne, avec la célèbre cargolade”.

Mas é sobretudo a Norte das zonas propriamente mediterrânicas de França, na Bourgogne ou em regiões atlânticas, que se cristalizou a imagem da associação identitária do caracol à gastronomia tradicional local: os turistas que procuram apreciar em Avignon uma refeição apresentada como típica da Provença não estão à espera de comer os caracóis que descreveram autores regionalistas no século XIX (Mistral 1859) ou recentemente (Mauron 1977) e que “ainda são vendidos hoje esporadicamente nos dias de mercado em Aix-en-Provence ou Marselha” (Lebaudy e Magnin 2008: 133). O caracol pode, portanto, ser algo traiçoeiro. Aliás, ao contrário do que se pensa, nem sempre é lento e a sua traçabilidade pode reservar surpresas. Encontra-se agora no Sul de França um pequeno caracol branco, *Xeropicta derbentina*, que não é considerado comestível em razão do seu reduzido tamanho e cuja impressionante multiplicação (podendo chegar aos 10.000 indivíduos/m²) é vista localmente como uma “invasão”, o que motivou a elaboração de um projeto de estudo por Annie-Hélène Dufour, uma atenta observadora da cultura regional (Lebaudy e Magnin 2008). Esta proliferação terá começado com alguns indivíduos chegados em 1944 em camiões de exército americano que tinham transitado pela Grécia, uma das regiões de ocorrência natural da espécie. Aparentando apreciar o transporte motorizado, este gastrópode continua a viajar clandestinamente em automóveis e tem sido observado deslocando-se rumo a Norte a mais de 130 km por hora nas autoestradas francesas (Lebaudy e Magnin 2008: 160). A criatura merece, por conseguinte, alguma atenção.

Qualquer observador da sociabilidade quotidiana portuguesa depara-se com um sinal da entrada no verão social: o aparecimento, nas montras de cafés e restaurantes, de pequenos cartazes feitos à mão ou, com cada vez mais frequência em computador, que são variações à volta do tema “Há caracóis”. Incluem por vezes ilustrações mais ou menos realistas ou mesmo humorísticas, como a substituição da palavra “caracóis” por “vagarosos”. E os cartazes têm uma ocasional indicação temporal “Hoje há caracóis”. Porque o caracol, embora vagaroso, pode ser elusivo. Nem sempre o há, nem em qualquer estabelecimento. Não só é lento, como o seu aparecimento se faz esperar ao longo de meses: só é oferecido nas tascas e os cafés entre finais de maio e o início de setembro. E o bom caracol merece-se, um bom endereço é algo que não se indica a qualquer um.

O caracol mais consumido em Portugal, *Otala lactea* ou *O. punctata*, é pequeno, com um diâmetro próximo de 15 mm, achatado, com riscas escuras. É preparado com azeite, alho, pimenta e outras ervas aromáticas e especiarias cuja variação e proporção fazem a particularidade – e a reputação – de certos cafés e de receitas familiares transmitidas com todo o secretismo que é possível imaginar. Artigos dedicados aos melhores caracóis de Lisboa, de Portugal, do Algarve, etc.,

ou debates acerca das virtudes comparadas do caracol e da caracoleta (um pouco maior, de consumo menos comum em Portugal) são inevitáveis todos os anos em revistas e jornais desesperados por encontrar assuntos dignos de interesse durante a *silly season*, com tonalidades que podem ir da manifestação entusiástica de deleite amador até à crítica gastronómica profissional. E a internet está também repleta de opiniões sobre o assunto.

Esses textos celebram as receitas de cozinheiros que podem ser homens ou mulheres e cujo nome fica com frequência associado ao estabelecimento onde officiam. Aliás alguns nomes já se tornaram numa marca e funcionam num modelo de *franchising*, com cartazes estandardizados. Um exemplo é o *Zé dos Caracóis*, representado no verão de 2017 num café de Idanha-a-Nova, onde os participantes no Encontro Ibérico, no fim de longos e quentes dias de trabalho podiam apreciar esta iguaria na sua forma de consumo mais habitual: em aperitivo, por vezes acompanhado de pão e em geral regado com cerveja. Sabe-se que a cerveja é por vezes chamada de *liquid bread*, “pão líquido”, em razão das suas propriedades nutritivas, e é verdade que esta combinação pode fazer com que a função teoricamente aperitiva de uma dose de caracóis seja na realidade tão eficaz que torna desnecessária uma refeição ulterior.

Nunca vi um prato de caracóis integrado numa refeição tradicional em Portugal, ao contrário do que acontece em França. Neste país, o *petit gris*, de tamanho médio, apreciado no Roussillon (Catalunha Norte) e nas regiões no litoral do Centro-Oeste e que corresponde à caracoleta portuguesa, é objeto de uma modalidade de consumo mais próxima do aperitivo e do registo festivo do que é o caso com o *escargot de Bourgogne*, que é mais habitual encontrar na ementa de refeições formais. Outrora apanhado depois de uma chuvada, muitas vezes por crianças, este é agora quase sempre importado da China. E a possibilidade de o degustar globalizou-se também: pode agora ser encontrado em praticamente todo o mundo em restaurantes com alguma pretensão gastronómica, seduzidos pela sua associação ao registo da alta gastronomia francesa. Faz assim parte de um conjunto de alguns marcadores do que tem sido construído como uma especificidade nacional, uma preocupação com o bem comer transcendendo a diversidade regional do país, muito importante na sua imagem nacional interna e externa, e que, entre outras especialidades, inclui as coxas de rãs, a carne de cavalo crua ou a *andouillette* – uma salsicha confecionada com intestino grosso de porco, com um certo cheiro ao fluido corporal que transita por esse órgão. A página *Wikipedia* francesa diz que “Son goût et son odeur, parfois très prononcés, peuvent surprendre” e o seu equivalente inglês precisa que “True andouillette is rarely seen outside France and has a strong, distinctive odour related to its intestinal origins

and components. Although sometimes repellent to the uninitiated, this aspect of andouillette is prized by its devotees.”

É a mesma busca de distinção e de elegância que motivou, no contexto social francês de ingestão de *escargots de Bourgogne*, a elaboração de um talher destinado a este uso específico: a *fourchette à escargots*, um garfo de tamanho reduzido, estreito, de dois dentes. O uso de uma *pince à escargots* para segurar o *bourgogne* sem se queimar é quanto a ele muito raro e conota um certo snobismo. Em Portugal extirpa-se o molusco da sua concha com um instrumento rudimentar, barato, descartável e substituível, de presença frequente nas mesas dos restaurantes e cujas dimensões são mais adaptadas ao tamanho da espécie de caracóis preferida: o palito de madeira. É menos frequente ser proposto ao consumidor uma ferramenta mais sofisticada do ponto de vista da sua técnica de fabricação, o alfinete de costura. Quanto ao gancho metálico de alguns centímetros, montado num curto cabo de matéria plástica, nunca observei o seu uso fora de estabelecimentos conhecidos pela sua especialização na preparação do gastrópode e cuja ementa inclui a caracoleta, como o Filho do Menino Júlio dos Caracóis, na rua Vale de Formosa de Cima, em Lisboa. A procura é, no entanto, suficiente para justificar a produção deste acessório por marcas de cutelaria de difusão nacional, como a Sico (2018), que propõe um “espeto para caracol” (arrumado no catálogo entre os utensílios para ostras...) com uma gama de 10 cores para o cabo.

Mas, mais do que de Portugal, seria mais exato falar no “Sul de Portugal”, um Sul, noção sempre relativa, que é muito difícil definir com precisão. A presença dos caracóis na documentação etnográfica portuguesa é deveras discreta, com uma única ocorrência na *Bibliografia Analítica de Etnografia Portuguesa*, de Benjamim Pereira (1965: 623), indicando um texto (Castelo-Branco, s.d.) segundo o qual são um “dos aspetos mais típicos e característicos da cozinha” do Algarve. Quanto à canção *Caracóis* (com a sua letra algo críptica), é originária do Ribatejo e só alcançou uma certa notoriedade nacional com a sua interpretação por Amália Rodrigues. Estes dois casos de relação explícita com o caracol remetem para o Sul do país, e a vida quotidiana no Minho não me tem permitido descobrir exemplos mostrando que ele interessaria de alguma maneira os habitantes da região. Apanha, preparação, modalidades de consumo são práticas revelando um universo de representações e precisando o estatuto biológico, alimentar e simbólico do animal (Dufour *in* Lebaudy e Magnin 2008: 150) que, em França vários folcloristas têm abordado sobretudo através dos jogos, das danças, das lendas e dos provérbios que inspirou (Le Gall 1957; Van Gennep 1949, Seignolle 1963). Durante o Encontro Ibérico tive a oportunidade de conversar com alguns frequentadores dos cafés de Idanha que ostentavam o anúncio “Há caracóis”. As suas opiniões quanto

à presença tradicional do petisco na região ou à sua possível introdução recente foram contraditórias e inconclusivas. Especializado na questão da memória social, Luís Cunha, colega que também participou no encontro, originário da Covilhã, a Norte de Idanha, lembra-se que no tempo da sua juventude era possível encontrar caracóis na cidade, mas provavelmente sem a densidade que a sua presença tinha mais a Sul. Se as fronteiras administrativas são claramente traçadas no espaço, é mais habitual os limites culturais serem imprecisas zonas de transição (Bromberger e Morel 2001), margens mais do que linhas. Só um estudo realizado num apropriado passo de caracol etnográfico permitirá talvez destrinçar este mistério: existe um limite setentrional do gosto pelo consumo alimentar do caracol em Portugal?

Trata-se de um tipo de interrogação pouco comum se considerarmos a globalidade das investigações antropológicas agora realizadas em Portugal. Seria aliás difícil de enquadrar na Agenda 2030 dos “objetivos de desenvolvimento sustentável” definidos pelas Nações Unidas e que devem doravante nortear qualquer projeto de investigação elaborado com a pretensão de obter um financiamento público. No entanto, a questão das fronteiras culturais dentro de Portugal foi durante décadas uma preocupação central na antropologia e na geografia humana do país, em boa parte a propósito da relação Mediterrâneo/Atlântico. Mas o projeto dum *Atlas Etnográfico de Portugal* lançado nos anos 1940 (Dias 1948) só produziu, antes de ser abandonado 30 anos mais tarde, 8 mapas que incidem quase todos na alfaia agrícola. O tema das fogueiras rituais de São João constitui a única exceção situada fora do campo da cultura material, e nenhuma prática alimentar foi considerada pela equipa de Jorge Dias. Cada vez mais integrados no diálogo antropológico internacional, trabalhando num país politicamente coeso e atravessado por variações culturais superficiais, os investigadores portugueses seguiram a tendência que tem levado a disciplina a focar mais hibridismos do que separações. A questão das fronteiras culturais passou a ser esquecida pelas ciências sociais, para não dizer que, formulada nestes termos, se tornou praticamente tabu, e um investigador que diria hoje achar que o assunto não perdeu toda a sua relevância fica exposto à suspeita de uma certa rusticidade epistemológica, apesar do que se pode observar no mundo.

A expressão mais incisiva deste reparo foi proposta há quase 20 anos por Marshall Sahlins (1999: 399): “Ironic it is (...) that anthropologists have been to so much trouble of late denying the existence of cultural boundaries just when so many peoples are being called upon to mark them”. Num texto aberto por esta citação, Bromberger e Morel (2001) observam que a ideia de fronteiras culturais perdeu a sua força de sedução sobre a antropologia porque, além de poder ser usada para reforçar a objetivação de entidades etnoculturais de que a disciplina sabe

que são fluidas e dinâmicas, evoca velhos “cadáveres teóricos e conceptuais”: a leitura reducionista das realidades culturais proposta pelo determinismo geográfico, agora esquecida pelas ciências sociais, e, sobretudo, o difusionismo. Os excessos de algumas teorias difusionistas são obviamente errados, como o hiperdifusionismo de Elliot Smith, com as suas implicações racistas, segundo o qual certas inovações tecnológicas ou culturais tiveram uma origem única na civilização mediterrânica tida por superior e centrada sobretudo no Egipto antigo, ou como as reconstruções de contactos diacrónicos imaginários a partir da constatação da existência de formas semelhantes em regiões afastadas, esquecendo a existência de inventividade local. Bromberger lembra, no entanto, que diversas escolas difusionistas, atentas às variações contextuais, elaboraram instrumentos úteis para a reconstituição de uma história cultural desprovida de documentação escrita. Os mapas que produziram não devem ser lidos a partir de um redutor ponto de vista fixista, mas numa perspetiva dinâmica; são representações da distribuição espacial de um fenómeno num certo momento, que devem ser interpretadas também à luz do fator temporal, das variações sociais e das múltiplas interseções destas três dimensões.

Em Portugal, os espaços de identificação de culturais regionais locais suscitam manifestações afetivas relativamente fortes, combinadas com referências às “províncias” instauradas em 1936 no quadro da política regionalista do Estado Novo, definidas a partir das “regiões naturais” delineadas no país pelo geógrafo Amorim Girão (embora estas unidades administrativas tenham sido abandonadas há muito). O sentimento da existência de realidades culturais distintas motivou, em particular no primeiro terço do século XX, a criação de “casas” das diversas regiões em Lisboa ou em cidades de emigração. Hoje, quando nunca um minhoto, por exemplo, foi objetivamente tão parecido com um lisboeta ou um alentejano, as ativações deliberadas e explícitas da perceção subjetiva de uma identidade minhota diferenciada traduzem-se por iniciativas de instrumentalização patrimonial e turística (que são em geral, por razões estratégicas, ancoradas em particularismos: concelhos, freguesias...). Contudo, à cartografia das fronteiras regionais tradicionais do país vieram sobrepor-se outras distinções, realçadas pelo discurso político recente, entre “interior” e “litoral” e entre Norte e Sul ou, com talvez maior frequência, Lisboa.

Novas identificações culturais não acompanharam, até agora, o surgimento destas caracterizações que se podem combinar com as mais antigas, entre os marcadores das quais a identidade gastronómica, como já vimos, é habitualmente convocada. Esta avaliação diferenciadora pode alicerçar-se numa referência à maneira de (bem) comer: é comum “uma dose” ser suficiente para satisfazer duas pessoas nos restaurantes das regiões setentrionais e interiores de Portugal, e em particular no Minho, onde é frequente ouvir histórias de quase malnutrição relatadas por quem sofreu

o infortúnio de ter de tomar uma refeição num estabelecimento da capital. Em contrapartida, o uso do sangue de porco, de frango ou de lampreia, a intensidade do sabor de certas especiarias, a consistência das papas, elementos característicos da cozinha minhota, podem suscitar repulsa por parte dos lisboetas – os mesmos que apreciam tanto os caracóis, sinal de um certo déficit civilizacional aos olhos de muitos nortenhos, que parecem nem sequer querer evocar a possibilidade de os provar. Mesmo descontando a hipérbole retórica, isto pode ser ilustrado por um texto intitulado “Gostar de caracóis no Norte”, do blogue *Chispes e couratos* (2008), segundo o qual

É muito difícil a vida de um amante de caracóis no Norte de Portugal. O pessoal do Sul não faz ideia. Para começar, quando dizemos que gostamos de caracóis, as pessoas olham para nós quase como se fôssemos pedófilos, com uma cara de nojo. Por mais que tentemos explicar o quão saborosos eles são, nunca o compreendem nem aceitam, comparam-nos a uma qualquer tribo perdida de África ou da Amazónia que sente prazer em comer os bichos mais horríveis que possam existir.

Por causa deste nosso amor, somos discriminados na vida social e profissional, porque “uma pessoa que goste de comer aquilo não pode ser boa pessoa e bom trabalhador, e de certeza que só gosta de coisas escabrosas e indecentes”. Recomendo, aliás, que alguém faça um estudo sério sobre a taxa de divórcios e de desemprego entre os amantes de caracóis.

Apesar deste nojo culturalmente partilhado no Minho, tem sido possível reparar, ao longo dos últimos anos, numa ainda discreta (e lenta, como só podia ser) investida dos caracóis a partir do Sul do país. O mesmo parece estar a acontecer na Galiza, mas numa translação Este-Oeste a partir de regiões mediterrânicas de Espanha, em particular a Catalunha. Alguns cafés de Braga ostentam agora no verão pequenos cartazes improvisados anunciando que propõem o petisco e os hipermercados da cidade começaram a ocasionalmente vender caracóis vivos, em sacos de algumas centenas de gramas, ou cozinhados. As etiquetas indicam uma origem quase sempre marroquina, mas já há helicicultores nortenhos suficientes para sustentar a existência da *Widehelix*, uma cooperativa de produção, transformação e distribuição baseada em Famalicão (Cardoso 2017). E, num artigo recente, precisando que oito anos vividos no Algarve lhe conferem alguma autoridade no assunto, Raúl Pereira (2017) indica, embora concedendo que se trata de uma exceção, que os melhores caracóis do mundo se encontram num café de uma aldeia de Ponte de Lima, simplesmente porque, por um acaso da vida, a dona, que aprendeu a receita quando viveu em Almada, teve uma oportunidade de os propor aos seus

clientes. O sucesso foi tal que decidiu oferecê-los sempre na sua ementa – isso durante a época, porque nem pensar em congelá-los. Embora ainda limitada, esta evolução da presença nortenha dos caracóis teria sido impensável há dez anos.

O que significa esta modalidade pacífica de reconquista – aliás de conquista – “moura” do Norte de Portugal e quais são as suas razões? Dizer que é uma moda constitui uma descrição, mas não uma explicação. Temos os suspeitos de costume: evoluções sociodemográficas, reforço dos fluxos culturais inerentes à modernidade pós-rural e pós-industrial, maiores contactos populacionais (Braga e Guimarães têm uma forte população estudantil oriunda de todo o país), maior curiosidade cultural e desejo de cosmopolitismo que acompanharia o aumento do nível de educação formal... Este feixe de fatores apontaria para um fenómeno sobretudo urbano, acompanhando na região uma tendência visível igualmente em paragens onde o consumo do caracol é tradicional e tem talvez vindo a ser ainda reforçado pelo forte influxo turístico dos últimos anos ou por iniciativas de aproveitamento patrimonial-comercial. Em Marvila, numa área periférica da cidade de Lisboa, os restaurantes especializados na preparação do molusco são tão numerosos na rua Vale de Formosa de Cima que os jornais a designam agora como rua dos caracóis, precisando que já foi descoberta por muitos turistas, inclusive chineses (Carrilho 2013), que devem ficar bastante surpreendidos pela decoração de um estabelecimento como o Filho do Menino Júlio dos Caracóis, norteada por uma dupla obsessão pelo gastrópode e o Sporting. Quanto ao Festival do Caracol Saloio, promovido desde 2000 pelo Município de Loures, uma cidade popular dos arredores de Lisboa, com propostas por vezes surpreendentes no registo *fusion* (caracoleta à Bulhão Pato, feijoada de caracóis, caril de caracóis, *chili* de caracoleta, guilho [ajilho] de caracoleta com camarão salteado, etc.), é uma expressão dos esforços desenvolvidos por muitas localidades no sentido de se constituir enquanto “marca” identificada, o que fazem apropriando-se por vezes de manifestações culturais que não lhes são necessariamente específicas.

Mas, como vimos, começa a ser possível degustar caracóis – em versões mais tradicionais – nalguns cafés rurais no Minho. E os mesmos fatores podem ser convocados para explicar outras evoluções. Por exemplo, embora com variações consoante os meios sociais, o consumo do vinho enquanto bebida do quotidiano tem caído fortemente. Nas festividades juvenis, como as festas ditas académicas, tem sido substituído pela cerveja, as bebidas brancas e diversas misturas. Aliás, o crescimento do consumo da cerveja, este complemento habitual de um pires de caracóis, não tem parado no país ao longo da segunda metade do século XX, acompanhado por sucessivas concentrações industriais. O consumo da cerveja industrial diminuiu em particular nos anos da crise económica, em razão do declínio da

restauração no mesmo período (Silva 2016), e a retoma poderá resultar em parte do interesse crescente suscitado pelas produções das cervejeiras artesanais, cuja expansão, a partir do seu renascimento nos Estados Unidos nos anos 80, tem sido espetacular aqui também (Pereira 2016).

Outras práticas alimentares quotidianas ou da sociabilidade de lazer outrora comuns no Norte do país evidenciam mudanças profundas. As assadas de batatas na areia, descritas no princípio dos anos 1960 por Benjamim Pereira (1961-1962), desapareceram por inteiro, substituídas nas praias por gostos pré-embalados (Durand 2011). A sidra está agora a regressar ao Minho, mas sem referência memorial local apesar da sua antiga presença (Pereira 1961-1962), que foi apagada nas últimas décadas, tal como está a entrar noutras regiões do país onde nunca existiu: de Norte a Sul, os cafés têm anúncios de marcas com sonoridades inglesas, *Strongbow*, *Magners*, *Somersby*, que também são vendidas nos supermercados e que enfrentam uma recente concorrente portuguesa, *Bandida do Pomar*. Sidras industriais, sem surpresa, muito gasosas e açucaradas, por vezes aromatizadas, em todo o caso diferentes da antiga sidra minhota ou da sidra asturiana (elevada quanto a ela ao estatuto de bebida emblemática de uma região de onde nunca desapareceu, motivando a elaboração de uma candidatura à lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade), e que segue os padrões uniformizadores definidos pelo marketing da indústria internacional dos refrescos, contribuindo assim para a epidemia mundial do abuso dos hidratos de carbono. O futuro dirá até que ponto substituirá ou complementarará o consumo de cerveja.

Como se suspeitava no início, os pedaços de sociedade e de cultura arrastados pelo nosso diminuto caracol e pelas evoluções dos comportamentos que o acompanham não são, portanto, pequenos: podem corresponder a tendências observáveis a nível mundial, movidas por interesses económicos consideráveis. A palavra “imparável”, usada no título, pode ser boa para a retórica, mas não tem sustentação empírica. O entrelaçamento dos fenómenos de escalas díspares aqui em jogo é tal que já não é possível identificar fatores determinantes, nem conjecturar quanto ao seu desfecho. Mas espera-se que esta proposta aperitiva de seguir um caracol “passando a salto” uma antiga fronteira cultural ajuda a realçar o porquê da antropologia ter de prestar mais atenção aos fenómenos de difusão cultural, num tempo em que a sua diversidade e as suas consequências nunca foram tão acentuadas.

BIBLIOGRAFIA

BROMBERGER, Christian & MOREL, Alain (2001), “L’ethnologie à l’épreuve des frontières culturelles”, in Bromberger C. e Morel A. (eds.), *Limites floues, frontières vives. Des variations culturelles en France et en Europe*, Paris, Maison des sciences de l’homme.

CARDOSO, Margarida (2017), “14 produtores de caracóis do Norte unidos”, *Expresso, caderno Economia*, 28 de janeiro de 2017, <http://expresso.sapo.pt/economia/2017-01-28-14-produtores-de-caracois-do-Norte-unidos#gs.8KbnUVQ>, 2 abril 2018.

CARRILHO, Raquel (2013), “A rua dos caracóis”, *Sol*, 6 de julho de 2013. <https://sol.sapo.pt/artigo/79197/a-rua-dos-caracois>, 2 abril 2018.

CASTELO-BRANCO, Fernando (s.d.), “Culinária e doçaria”, in Colectivo, *A arte popular em Portugal*, Verbo.

CHISPES E COURATOS (2008), <https://chispesecouratos.blogs.sapo.pt/2323.html>, 02 abril 2018.

DIAS, Jorge (1948), “Acerca do Atlas etnográfico de Portugal”, *Trabalhos de Arqueologia e Etnologia*, XI (3-4): 352-357.

DURAND, Jean-Yves (2011), “Du bois ardent pour la morue braisée. Le combustible végétal dans la gastronomie populaire au nord-ouest du Portugal”, in P. Lieutaghi e D. Musset (eds.), *Les plantes et le feu*, C’est-à-dire Éditions.

HUBERT, Annie (1998), “Autour d’un concept: ‘l’alimentation méditerranéenne’”, *Techniques et culture*, n.º 31-32.

L’ESCARGOTIÈRE DU ROUSSILLON (2018), <http://escargotiereduroussillon.fr/>, 30 maio 2018.

LE GALL, C. (1957), “Existe-t-il un folklore de l’escargot?”, *Cahiers de l’Iroise*, 4, 1.

LEBAUDY, Guillaume & MAGNIN, Frédéric (2008), “Un petit escargot tout chaud... L’invasion de la campagne provençale par l’escargot *Xeropicta derbentina*: approche ethnologique”, in C. Bromberger e MH. Guyonnet (eds.) *De la nature sauvage à la domestication de l’espace. Enquêtes ethnologique en Provence et ailleurs. Hommage à Annie-Hélène Dufour*, Publications de l’Université de Provence.

MADEIRA, Joana (2016), “Sai um negócio fresquinho?”, *Expresso, caderno Economia*, 13 de agosto de 2016. <http://expresso.sapo.pt/economia/2016-08-13-Sai-um-negocio-fresquinho-#gs.u22wVpw>, 2 abril 2018.

MAURON, Marie (1977), *Traditions de Provence*, Marabout.

MISTRAL, Frédéric 1859 (1944), *Mireille*, Librairie A. Lemerre.

PEREIRA, Benjamim (1961-1962a), “Assadas de batatas na areia”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, vol. XVIII, 1-2.

PEREIRA, Benjamim (1961-1962b), “A sidra no norte de Portugal”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, volume XVIII, n.º 3-4.

PEREIRA, Benjamim (1965), *Bibliografia analítica de etnografia portuguesa*, Instituto de Alta Cultura.

PEREIRA, Raúl (2017), “Onde estão os melhores caracóis do mundo?”, <http://www.ocio.oof.pt/guiasocios/onde-estao-os-melhores-caracois-do-mundo/>, 30 maio 2018.

SAHLINS, Marshall (1999), “Two or three things that I know about culture”, *Journal of the Royal Anthropological Institute*, v. 5, n.º 3.

SEIGNOLLE, Claude (1963), *Le folklore de la Provence*, Maisonneuve et Larose.

SICO (2018), <https://www.sico.pt/pt/produtos/125/ostras/>, 30 maio 2018.

SILVA, Ana Rute (2016), “Consumo de cerveja em Portugal caiu 25% em dez anos”, *Público*, 31 de outubro de 2016.

VAN GENNEP, Arnold (1949), *Manuel de folklore français contemporain*, 1, 4, Paris, Picard.

MESA Y REPRODUCCIÓN: LA GRAN METÁFORA QUE VINCULA DIETA Y FERTILIDAD MASCULINA¹

por

Consuelo Álvarez Plaza²

Resumen: La preocupación por el declive de fertilidad masculina se ha incrementado en los últimos años. La calidad del semen puede verse influenciada por factores ambientales o propios del estilo de vida, desde la alimentación o el ejercicio físico, a las condiciones ambientales. En este texto se tratarán las prácticas y discursos que relacionan la dieta (estilo de vida y alimentación) y la fertilidad masculina (calidad del semen y sexualidad) con el propósito de aumentar la capacidad reproductiva del varón. Se articulará en base a dos conceptos: la “reproducción natural” y la “autogestión reproductiva”. Se pretende mostrar el hecho de la reproducción humana como un objeto poliédrico de numerosas caras, donde se desea intervenir, reconduciendo y manejando tiempos, capacidades y cualidades. A lo largo del texto evidenciaré prácticas y discursos relacionados con la esterilidad y fertilidad masculina, como resistencia ante la industria de la reproducción asistida: 1) percepción de la esterilidad masculina; 2) aumentar la fertilidad del hombre mediante un determinado estilo de vida y una alimentación adecuada; 3) el concepto de autogestión reproductiva o “hágaselo usted mismo”; 4) y por último la respuesta de las clínicas ante esta práctica reproductiva.

Palavras-chave: Reproducción asistida; semen y fertilidad masculina; autogestión reproductiva.

Resumo: A preocupação com o declínio da fertilidade masculina aumentou nos últimos anos. A qualidade do sêmen pode ser influenciada por fatores ambientais ou de estilo de vida, desde alimentos, exercícios físicos até condições ambientais. Este texto irá discutir as práticas e discursos que relacionam dieta (estilo de vida e alimentação) e fertilidade masculina (qualidade do sêmen e sexualidade), a fim de aumentar a capacidade reprodutiva masculina. Será articulado com base em dois conceitos: "reprodução natural" e "autogestão reprodutiva". O objetivo é mostrar o fato da reprodução humana como um objeto multifacetado de muitas faces, onde se deseja intervir, redirecionar e gerenciar tempos, capacidades e qualidades. Ao longo do texto destacarei práticas e discursos relacionados com a fertilidade masculina e fertilidade, como resistência frente à indústria de reprodução assistida: 1) percepção da esterilidade masculina; 2) o aumento da fertilidade do homem através de um certo estilo de vida e alimentação adequada; 3) o conceito de autogestão reprodutiva ou "faça você mesmo"; 4) e finalmente a resposta das clínicas a essa prática reprodutiva.

Palavras-chave: Reprodução assistida, sêmen e fertilidade masculina, autogestão reprodutiva.

¹ Este capítulo se enmarca en el proyecto: “Familias, centros de reproducción asistida y donantes: miradas cruzadas. Variaciones según modelos familiares y anonimato/no anonimato de la donación”, (Ref. CSO2015-64551-C3-2-R), MINECO/FEDER. Investigadoras principales Ana María Rivas Rivas y Consuelo Álvarez Plaza.

² Universidad Complutense de Madrid. coalvare@ucm.es

1. LA PERCEPCIÓN DE LA ESTERILIDAD Y LA FERTILIDAD MASCULINA: DOS CARAS DE LA MISMA MONEDA

“Todo aquel que tritura cincuenta piñones, los mezcla con pimienta y los toma disueltos en un vaso de vino adquiere la capacidad para culminar varias veces el acto amoroso.” (Receta de la Grecia clásica)

“Una dieta sana permite prolongar la sexualidad más allá de los 60 años. Por el contrario, un joven de 22 años y hábitos perniciosos, como alcohol, tabaco y exceso de grasas, puede presentar ya trastorno eréctil”.
(Clínica de salud sexual masculina, 2014)³

La receta de la Grecia clásica y las recomendaciones de una clínica de prestigio en salud sexual masculina de la actualidad, a pesar de la distancia en el tiempo, coinciden en el “equipo imbatible” constituido por la unión de dieta y buena salud sexual y reproductiva masculina.

El hecho natural de la reproducción ha provocado la reflexión en todos los grupos humanos; los etnógrafos clásicos no podían dejar de incluir en sus obras capítulos referentes a la reproducción de la sociedad estudiada: normas de acoplamiento, nociones sobre sexualidad y reproducción, rituales sobre fertilidad. El hecho de que en ocasiones el coito culmine en embarazo y en otras no, se ha explicado de múltiples maneras. No solo es necesaria la unión sexual de hombre y mujer, también deben intervenir otros factores (Álvarez, 2008). Los samo de Burkina Faso, consideran que, además, es necesaria “la presencia conjugada, al establecer relaciones sexuales, de dos “aguas de sexo” paterna y materna, de la benevolencia o el apoyo de una fuerza extrahumana y, sobre todo, de la buena voluntad del “destino individual” de la mujer” (Héritier 2002: 73). Para los samo, si bien hombre y mujer disponen de “aguas de sexo” que se liberan en las relaciones sexuales, solo la de los hombres es densa y está dotada de poder fecundador. El hombre es el único elemento fecundador, pero las mujeres son dueñas absolutas de la vida, su “destino individual” puede impedir los nacimientos (Héritier 1981: 61). Entre los canaco la fecundación no es un elemento fundamental. Consideran al esposo no como generador, es más bien un fortificador; este papel es muy importante: el esposo toma parte en el parto a través de rito de covada y es afectuoso con el niño; incluso puede sentirse culpable si la esposa muere antes del nacimiento del niño o si no da a luz (Leenhardt 1997: 79-80).

³ <http://www.who.es/ser-humano/dieta-sexualmente-sana>

Para los trobriandeses no es primordial el poder fecundador del semen, no ignoran la paternidad biológica, pero si refuerzan el matrilineaje de su sociedad (Malinowski 1975: 154-166). Los azande, no dudan que la concepción es el resultado de la unión de hombre y mujer, pero también interviene Mboli, ser supremo responsable, causa final de la concepción, gestación y nacimiento (Evans-Pritchard 1974: 128-132). Ambos pueblos consideran que no hay concepción sin alma de los dos cónyuges. Esta dimensión sobrenatural está presente en azandes y trobriandeses, pero el papel del espíritu es distinto. En los trobriandeses el espíritu es matrilineal; en los azande el espíritu es virilinal, acentuándose el rol masculino de la fecundación y debilitando el papel femenino.

Veamos como se justifica la fertilidad masculina y los factores que intervienen para favorecerla en las sociedades occidentales. La fecundidad en la España del siglo XX ha pasado por periodos diversos. Desde 1900 a 1950, la caída de la mortalidad y el aumento de la natalidad permitió un crecimiento demográfico importante en la población española (fertilidad voluntaria). De 1950 a 1980 el crecimiento mantuvo un ritmo muy elevado gracias al aumento de las tasas de natalidad (bonanza económica, incentivos a la natalidad). A partir de 1980 el crecimiento de la población tuvo un descenso drástico por varios motivos: crisis económica, incorporación de la mujer al mercado laboral, el uso de métodos anti-conceptivos y la legalización del aborto (infertilidad voluntaria). En la década de los años noventa se produce una situación de infertilidad/esterilidad⁴ involuntaria, entre otros factores por el retraso de la maternidad y la paternidad.

La disminución de la fertilidad humana en las sociedades contemporáneas puede explicarse, entre otros muchos factores, tanto por la esterilidad voluntaria de muchas parejas que siguen diversos métodos anticonceptivos, con la idea de aplazar embarazo, como por la pérdida de potencial reproductor derivada del hecho de posponer la maternidad a edades avanzadas en las que la mujer es fisiológicamente menos fértil. La edad de la mujer es un factor importante y se sabe que la fertilidad de la mujer empieza a disminuir ya hacia la mitad de la treintena y a los 38 años el porcentaje de mujeres definitivamente estériles puede llegar al 50%. La edad de la mujer es una influencia negativa sobre la fertilidad humana pero la edad del varón es menos conocida; no existen datos aislados que evalúen el efecto que ejerce la edad del varón sobre su fecundidad, para ello la población

⁴ Se entiende por esterilidad la incapacidad, tanto por parte del varón como de la mujer, para concebir. El tiempo mínimo a partir del cual se habla de esterilidad se fija en un año de relaciones sexuales con deseo de descendencia. El concepto de infertilidad es distinto: es la incapacidad para producir un hijo vivo. <http://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-articulo-esterilidad-e-infertilidad-humanas-abordaje-13018349>

a estudiar debería ser “varones de edad avanzada con parejas menores de 35” (Remohí, y Pellicer, 2002: 56).

Paralelamente a estas situaciones demográficas se producen dos acontecimientos que interesan para desarrollar las ideas centrales de este texto que son la relación entre dieta (alimentación y estilo de vida) y fertilidad masculina: la llamada revolución “verde” en los años cincuenta y la aparición “oficial” (por la repercusión social que tuvo) de las técnicas de reproducción asistida en 1978 con el nacimiento de la primera niña “probeta”. Como en este texto vamos a referirnos exclusivamente a la fertilidad masculina no podemos dejar a un lado la construcción cultural del semen como sustancia que se relaciona tanto con la fertilidad como con la sexualidad.

El semen: energía sexual, reproductiva, virilizante y sagrada

El Semen se ha asociado a diversas creencias y prácticas culturales desde épocas antiguas desde la Antigua China, donde se consideraba el semen como esencia y energía que se podía acumular. Con cada eyaculación se produce “pérdida de energía”. En la Grecia Antigua se relacionaba el semen con el calor y la sangre y Aristóteles sugirió una conexión directa entre comida y semen. El semen también ha sido venerado por tradiciones budistas.

El semen sagrado de los Papúa Nueva Guinea que se asocia con masculinidad y sabiduría y debe recibirse de los ancianos para que los jóvenes alcancen la maduración sexual. Para los Ndembu (un grupo de aproximadamente 50.000 individuos que viven en el noroeste de Zambia) el color blanco del semen se asocia a relaciones sociales, en concreto la relación socio-sexual hombre-mujer (Turner, 1980).

Mucho se ha escrito en antropología tratando de examinar comparativamente el papel del semen en diversas sociedades. Entre los Sambia, Herdt (1994: 181) informa que “el temor a que se agote el semen es esencial dentro del punto de vista masculino”. El propósito de las repetidas inseminaciones orales hechas por muchachos mayores a muchachos menores es el de “crear un fondo de virilidad” (Herdt, 1994: 236). Los poderes sagrados del semen también son invocados por los Meratus Dayaks de Indonesia con un hechizo para detener las balas (Agüero, 2002). Para los Mehinaku del Brasil, al igual que para otros grupos, la identidad masculina tiene una fundamentación anatómica (Gregor, 1985). Ya en el contexto de la cultura occidental se han señalado las ramificaciones de la pérdida de semen

entre los atletas (Gutmann, 1999: 261).

La masculinidad, fálica, seminal (y espermática) es una masculinidad muy específica. Perder el falo y el semen, no solo es perder parte de la capacidad sexual y reproductiva, va mas allá porque supone perder la esencia y la identidad de ser viril.

Para la biomedicina y la cultura occidental, por supuesto el semen se relaciona con la fertilidad, pero también se le otorgan otras propiedades, de manera que en su composición se describe que contiene sustancias con múltiples propiedades. Desde actuar sobre la reproducción: controla la ovulación, en el embarazo previene las náuseas y el aumento de la tensión arterial, favorece el inicio del parto. Y otras acciones más generales: levanta el ánimo, es antidepresivo, favorece el sueño y mantiene la salud capilar⁵. De ahí que algunos estudios científicos estudian las repercusiones en relación con la salud de la ingesta oral del semen (es fácil relacionar con el semen sagrado de los Papúa Nueva Guinea). En esta composición interviene como factor fundamental la dieta, unos buenos hábitos y alimentos sanos van a repercutir en producir un buen semen.

En cuanto a la práctica del sexo con fines reproductivos, la medicina muestra ambigüedad y ambivalencia. ¿Cuál es la frecuencia ideal para obtener embarazo? Hay múltiples respuestas y a cada una de ellas se aplica una explicación contraria a las otras. Desde la postura que indica que largos períodos de abstinencia pueden disminuir la calidad de los espermatozoides, de modo que conviene practicar sexo con frecuencia. La explicación es que la calidad del semen se optimiza cuanto más se eyacula⁶. Por el contrario, hay profesionales que consideran que la frecuencia diaria perjudica a la calidad de los espermatozoides ya que el volumen y la calidad del semen tarda unos días en recuperarse. Una opinión intermedia es la práctica en días alternos, la explicación es que el óvulo dura 24 horas y el espermatozoide 72 horas, con lo que se abarcan todas las opciones. La edad también es sugerente de un cálculo de probabilidades, de manera que, una pareja joven y sana no es necesario que estén pendientes del calendario ya que con un par de coitos sin protección a la semana pueden obtener embarazo en un 80% durante el primer año⁷. Todas estas opciones coinciden en que si se añade el placer se favorece el embarazo ya que las contracciones del útero facilitan el ascenso de los espermatozoides en el tracto genital femenino.

⁵ [https://www.news-medical.net/health/Swallowing-Semen-\(Spanish\).aspx](https://www.news-medical.net/health/Swallowing-Semen-(Spanish).aspx)

⁶ Durante el trabajo de campo en dos bancos de semen he podido leer un cartel con la máxima *semen retentum venenum est*. Expresión de origen incierto, posiblemente medieval, que alude a las disfunciones anímicas y fisiológicas que provoca la ausencia de la práctica sexual.

⁷ https://elpais.com/elpais/2016/12/09/buenavida/1481279104_048004.html

Pero existe otra versión si se pretende un embarazo con la intervención de las técnicas de reproducción asistida, en este caso lo recomendable es una abstinencia de 3 a 5 días tanto si se utilizará semen en fresco como congelado. El estrés es considerado de riesgo para obtener una muestra de calidad. No hay consenso de manera que, la duración de la abstinencia depende del banco de semen o de la clínica:

Antropóloga: ¿Y hay algún límite de veces que puedes venir?

Donante semen: No, no hay límites. Algunos donantes pueden venir a entregar todos los días y la calidad es buena, y algunos no pueden, tiene que ser solo una vez a la semana o dos o tres veces, esa sería la limitación. Si la mitad de las donaciones no funcionan, están perdiendo el tiempo, así que se les anima a no venir tan a menudo.

Antropóloga: Y, ¿te dieron instrucciones sobre con qué frecuencia podías venir o te han comentado que si has tenido sexo o te has masturbado en casa no vengas...?

Donante semen: Cuando haces el primer test antes de ser donante donde quieren comprobar si eres un potencial donante te animan a que no tengas sexo o masturbación dos o tres días antes de entregar la muestra, pero después creo que no tienen ninguna recomendación, creo que esperan a ver si y si las muestras no son muy buenas entonces hablan contigo sobre lo que puede estar pasando. También creo que, si te expones mucho al sol, el calor puede reducir la calidad del esperma.

(Donante semen, Banco semen Escandinavo, 2015)

Veamos a continuación como se puede mejorar la composición y la calidad del semen.

2. AUMENTAR LA FERTILIDAD MASCULINA. DE LA REVOLUCIÓN VERDE DE LOS CINCUENTA A LA VUELTA A LA DIETA MEDITERRÁNEA EN LOS NOVENTA

La dieta mediterránea *versus* la revolución verde

La Dieta Mediterránea es una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable. Es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebra-

ciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas. Entre las muchas propiedades beneficiosas para la salud de este patrón alimentario se puede destacar el tipo de grasa que lo caracteriza (aceite de oliva, pescado y frutos secos), las proporciones en los nutrientes principales que guardan sus recetas (cereales y vegetales como base de los platos y carnes o similares como “guarnición”) y la riqueza en micronutrientes que contiene, fruto de la utilización de verduras de temporada, hierbas aromáticas y condimentos.

Así lo reconoció y celebró la UNESCO inscribiendo la Dieta Mediterránea como uno de los elementos de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La alimentación saludable que nos proporciona la Dieta Mediterránea es perfectamente compatible con el placer de degustar sabrosos platos.

(Definición de la Fundación Dieta Mediterránea⁸)

Se conoce como dieta mediterránea al modo de alimentarse basado en una idealización de algunos patrones dietéticos de los países mediterráneos, especialmente: España, Portugal, Francia, Italia, Grecia y Malta. Dieta mediterránea entendida como estilo mediterráneo, como manera de vivir, más allá de la simple alimentación. Las características principales de esta alimentación son un alto consumo de productos vegetales (frutas, verduras, legumbres, frutos secos), pan y otros cereales (siendo el trigo el alimento base), el aceite de oliva como grasa principal, el vinagre y el consumo regular de vino en cantidades moderadas.

Las primeras referencias científicas sobre una dieta mediterránea son del año 1948, cuando el epidemiólogo Leland G. Allbaugh estudió el modo de vida de los habitantes de la isla de Creta y, entre otros aspectos, comparó su alimentación con la de Grecia y EE UU. Por su parte, el fisiólogo norteamericano Ancel Keys, que encabezó un estudio sobre las enfermedades coronarias, el colesterol de la sangre y el estilo de vida de siete países (Italia, Yugoslavia, Grecia, Países Bajos, Finlandia, EE. UU. y Japón) tras la Segunda Guerra Mundial, contribuyó a su difusión (Álvarez 2014: 432) Keys y sus colaboradores apreciaron que la incidencia de las enfermedades coronarias era menor en las zonas rurales del sur de Europa y en Japón. Sospecharon que había un factor protector en el estilo de vida, que etiquetaron como "manera mediterránea" (*mediterranean way*). Describieron este estilo de vida como muy activo físicamente, con una ingestión predominante de productos vegetales y reducida en productos de origen animal y donde cobra

⁸ <https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/>

protagonismo la comensalidad. La posterior difusión de sus resultados asimiló el concepto de "estilo mediterráneo" con el de "dieta mediterránea".

Si la dieta mediterránea propugna la idea de una alimentación sana con consumo de productos frescos y de temporada, en la década de 1950, surgió otra una nueva manera de entender la forma humana de alimentarse se inició lo que se denominó la revolución verde. El objetivo era incrementar la producción y distribución de alimentos, en menos tiempo. Para ello se crearon fertilizantes y agrotóxicos que aumentarían la producción agrícola y maquinaria que facilitaría trabajar el campo a una velocidad mayor. La industria alimentaria modificó las técnicas de elaboración, transformación, durabilidad en el tiempo, envasado y distribución de los alimentos, cambiando la estructura, sabor, forma y composición química de dichos alimentos con el propósito de alargar la vida útil de los productos. Al mismo tiempo se estimulaba el consumo de productos procesados.

Este sistema de alimentación a base de alimentos procesados y envasados, junto con un estilo de vida sedentario, no solo modificó el estilo de vida, los hábitos y las relaciones sociales (comida rápida, fuera de casa, estrés) además tuvo consecuencias sobre la salud de los habitantes de las ciudades. Agrotóxicos, hormonas al ganado, conservantes generaron enfermedades inexistentes hace unas décadas. Todo esto produce un desequilibrio alimentario y déficit en nutrientes que se empezaba a relacionar con la fertilidad masculina. “De hecho esa es su función (de los agrotóxicos) en la agricultura, evitar que el organismo o la planta que hace la plaga se reproduzca, por ello atentan tanto contra la calidad espermática” (Cecon, 2008: 66).

Para un buen semen, alimentación sana y natural: “lo que se come se cría”

En los últimos 25 años se ha incrementado la preocupación por la calidad seminal humana debido a el declive de los parámetros seminales convencionales en los últimos 60 años Carlsen y cols en 1992, evidenciaron por primera vez la reducción progresiva y significativa de la concentración espermática y el volumen seminal, mediante la recopilación de información desde 1935 hasta 1991, en un estudio retrospectivo de 61 trabajos científicos.

“Entre los factores ambientales se han incluido la exposición prolongada y continua: al calor y al aumento de la temperatura del escroto; a contaminantes ambientales con potencial efecto disruptor del sistema endocrino y a radiaciones electromagnéticas. Entre los factores relacio-

nados con el estilo de vida se encuentran, el fumar, el uso recreativo de drogas, la ingesta de alcohol, la dieta, la obesidad y el sedentarismo”. (Carlsen y cols 1992: 324)

Este descenso de la calidad del semen humano dio lugar a múltiples estudios que relacionaban el uso de determinadas sustancias en la alimentación humana con la infertilidad masculina (Kaczewer, 2009; Paparella, 20017; Carreño, 2005; García-Hijarles, 2014). Concretamente científicos de la Univeristat Rovira i Virgili y del Institut d’Investigació Sanitària Pere i Virgili han hecho la primera revisión sistemática de todos los estudios de la literatura científica que relacionan dieta y fertilidad masculina⁹. Se han ido sumando investigaciones en las que además relacionan la actividad física y el sedentarismo y la calidad seminal (Lalinde Acebo et alt. 2014).

Estos estudios indican que una dieta saludable y rica en determinados nutrientes se asocia con una mejoría de la calidad espermática¹⁰ (Salas_Huetos et alt., 2017). Pescado, marisco, pollo, cereales, verduras y fruta, o lácteos bajos en grasas, también se asocian a una mejor calidad del semen y/o actividad espermática. En referencia a la capacidad de fecundación, un elevado consumo de alcohol, cafeína y carnes rojas y procesadas en hombres se ha relacionado negativamente con las probabilidades de embarazo y las tasas de fertilización de las parejas.

Según los investigadores, estos resultados subrayan el valor de seguir una dieta saludable como la mediterránea, que podría mejorar significativamente la calidad espermática y aumentar la tasa de fecundabilidad de la pareja.

Es interesante la asociación de la ingesta de carnes rojas (su abuso) con la infertilidad para la antropología. López, Mariano y Mediana han realizado una revisión de la antropología de la alimentación en España y en Latinoamérica desde una perspectiva histórica reciente, analizando diversos intereses temáticos y emergentes (2016: 327). Nos interesa señalar el aspecto sobre simbolismos y

⁹ Este equipo catalán ha mostrado como el patrón dietético, los componentes de la dieta y los nutrientes han sido estudiados durante décadas como posibles determinantes de la función espermática y/o la fertilidad. <http://www.lavanguardia.com/vida/20170313/42853941400/estudio-confirma-que-dieta-repercute-en-la-calidad-del-semen-y-la-fertilidad.html>

¹⁰ No vamos a tratar aquí, por merecer un estudio aparte y no tener espacio suficiente, los elementos de la dieta que (según la sabiduría popular) contribuyen a mejorar la calidad sexual y reproductiva del varón como la ingesta de criadillas de animales, o determinados moluscos. Los alimentos afrodisíacos no los incluyo en este texto por que ni la reproducción asistida ni la denominada “fertilidad natural” los considera relevantes para paliar la infertilidad. Cualquiera de los componentes de productos llamados “afrodisíacos” en la actualidad podríamos incluirlos como productos de “alimentación fértil”. Este cambio de categorización simbólica es tema de otro artículo.

significaciones alimentarias y en concreto la carne como “la gran metáfora que vincula comida y sexo” (pag. 350).

(...) los vínculos sobre la relación entre carne y sexo. En un recorrido transcultural sobre este asunto en América Latina podemos apreciar las relaciones metafóricas que se sugieren, apoyándonos en mitos, en rituales y en categorías del lenguaje. Vemos cómo las conexiones múltiples entre los conceptos culinarios y sexuales de apetito, desgana y monotonía se aplican a las relaciones sexuales. Es muy posible que junto a Melanesia sea en la Amazonía donde los antropólogos han encontrado un caudal etnográfico más sugerente para analizar la complejidad entre esa relación (Pollock 1985; Kensinger 1988). Pero también hay abundantes trabajos como los de Tarn y Prechtel (1990) y Pédrón (2013) sobre metáforas sexuales concretadas en comidas. (...) En este campo también son destacables los trabajos sobre la potencia de ciertos alimentos para favorecer o imposibilitar las relaciones sexuales o para inhibirlas. Las investigaciones sobre magia recalcan en este asunto y también en la relación metafórica entre determinados alimentos y órganos sexuales. (López, Mariano y Mediana, 2016: 252)

Tal como señalan estos autores es interesante la nueva línea de investigación en la antropología de la alimentación sobre la ideología vegana frente al consumo de carne y sus posibles consecuencias en la ecología y en la salud sexual y reproductiva.

El mercado reproductivo: el nacimiento de Louise Brown

En el año 2018 se han cumplido 40 años del nacimiento de Louise Brown, la primera persona concebida por fecundación in vitro. Lo que comenzó siendo una solución para los problemas de fertilidad en parejas heterosexuales, ha abierto sus puertas al acceso de otros actores sociales, generando oportunidades para diversos modelos familiares (padres y madres monoparentales por elección o parentalidades lesbianas y gais, entre otros). En muchos casos de reproducción asistida, es necesaria la participación de donantes reproductivos: donantes de semen, donantes de óvulos, de embriones y gestantes subrogadas (Jociles, 2016). A partir de ese momento se genera una floreciente ‘industria de la fertilidad’” (Benavente y Farnós, 2015) cuya atención reproductiva transnacional produce un gran “mercado reproductivo”.

Para utilizar el semen en técnicas de reproducción asistida, ya hemos comentado que se requiere, abstinencia sexual protocolizada:

El compromiso de tanto de horario no... porque te facilitan mucho cambiarlo, y por ejemplo a lo mejor empecé viniendo jueves o... y luego lo pasé al viernes depende de los horarios... siempre si avisas con tiempo. Y tu único compromiso es la abstinencia de entre tres y cinco días y que no vengas... obviamente tú puedes haber salido de fiesta un día anterior... Pero no puedes llegar aquí en un estado lamentable. Y luego no fumar. Tampoco... (Donante de semen, Barcelona, 2017)

Si sé que supongo que, si la has liado parda, en el sentido de que no has mantenido la abstinencia o te has fumado un porro antes de venir, eso va a saltar. Por lo tanto... la bronca que te va a caer si no te echan directamente... es gorda, supongo. (Donante de semen, Madrid, 2017)

Pero además del control de las funciones orgásmicas se requiere una buena técnica de masturbación para conseguir una muestra de “buen semen”. Para Mohr¹¹ el donante está llamado a asumir el reto de ser buenos donantes en la práctica sexual de la masturbación en el banco, que será diferente a la realizada en espacios privados. Así me lo indicaba un donante durante el trabajo de campo. Obsérvese que aquí el concepto de placer, considerado relevante en el coito reproductivo, tiene otra significación y se disocia la mecánica de la masturbación por placer.

Sí pero bueno yo me lo tomo muy naturalmente, quiero decir que yo no voy ahí a hacer un acto de placer voy a hacer una donación, el acto de placer lo hago en mi casa con mi pareja ya está. O yo solo, pero en casa. Entonces yo no me lo tomo así pero sí que es verdad que viene gente con caras de vergüenza. (...) Incluso chicos que han llegado y que yo he reconocido que no venían a acompañar a alguien, sino que eran donantes porque vienen con una película de agresividad de: “No me hables, estoy muy nervioso. Vengo me dan el dinero y me voy”, no nos relacionamos a pesar de poder coincidir. (Donante semen, Madrid, 2017)

Además de un buen estado de salud y una buena calidad espermática, hay que mantener un estilo de vida sano, que permita ser un donante sano, con la

¹¹ Notas tomadas por la autora durante la Conferencia de Sebastian Mohr titulada “Sperm donor livelihood: masculinity, sexuality, and relatedness in times of biosociality” en el X Afín International Conference Reproductive Politics, Rights and Desires, celebrada el 1 de noviembre del 2017 en Barcelona).

responsabilidad de producir hijos sanos. Un donante de semen danés nos indica en la entrevista que cuida su alimentación y hace deporte porque “tengo una responsabilidad con la genética de mi semen” (Donante semen banco escandinavo, 2015). El semen seguro se obtiene con unos hábitos saludables ejercicio, dieta y no consumir drogas.

Se considera que los bancos de semen de los centros reproductivos ofrecen un “buen semen” y un “semen seguro”, por el estricto control que tienen de los hombres y de las muestras de semen.

3. AUTOGESTIÓN REPRODUCTIVA. EL “OTRO” MERCADO REPRODUCTIVO. LOS CONCEPTOS: PROCREACIÓN – DO IT YOURSELF (HÁGASELO USTED MISMO) Y FERTILIDAD NATURAL

Los seres humanos somos los animales que peor nos reproducimos de todas las especies del reino animal. Esta afirmación no se refiere a las personas con problemas de fertilidad en concreto, sino al conjunto de la raza humana. Una pareja sana en un coito reproductivo tiene un 30% de posibilidades de embarazo frente al 100% de cualquier otro mamífero¹². Si bien la reproducción asistida ofrece más posibilidades, tampoco hay garantías absolutas, los tratamientos son costosos tanto desde el punto de vista económico como emocional. Y además muchos usuarios quieren recuperar el control del proceso reproductivo. Estas premisas elaboran el concepto de procreación do it yourself¹³ (hágaselo usted mismo) acuñado por Bettina Bock von Wülfigen (Bergamann, 2014: 308) está cobrando protagonismo en el ámbito de la reproducción. La reproducción “natural” se consigue triangulando la fertilidad, lo natural y lo sano; el objetivo es conseguir un embarazo “natural”. Para ello no es necesario recurrir a una clínica donde todas las prácticas se dirigen a controlar el cuerpo (sobre todo el femenino) alejándose de la reproducción “natural”. La idea es tener una “fertilidad natural”. El término natural tiene varios significados y usos y siempre ha sido un debate en la Antropología el contraste entre naturaleza y cultura. En el contexto de este texto lo natural en fertilidad sería un adjetivo que refiere a aquello perteneciente o relativo a la naturaleza, indicando

¹² <https://woomfertility.com/blog/busqueda-de-embarazo/posibilidades-embarazo-mes/>

¹³ La ética del Do It Yourself se asocia al anticapitalismo, ya que rechaza la idea de tener que comprar las cosas que uno desea o necesita. Se trata de un movimiento contracultural que propugna fabricar, arreglar, etc., cosas uno mismo.

que no intervienen prácticas y técnicas médicas que suponen manipulación.

Al hacer una búsqueda en internet con el concepto “Fertilidad natural” se obtienen 9.350.000 resultados (0,41 segundos, en mayo del 2017). La proliferación de libros, web de autoayuda o profesional da idea del interés que, una parte de la población, tienen que desligarse de los expertos oficiales para ponerse en manos de otros expertos (surgidos de experiencias propias la mayoría de las ocasiones). La idea es que la mujer (o la pareja) tome el control y las decisiones durante todo el proceso.

Se mantiene parte del discurso biomédico, pero se transforma en un lenguaje más sencillo ya que las prácticas están al alcance de cualquiera sin ser un experto. Por ejemplo, en el libro *Fertilidad Natural* (Rupérez, 2013), que ha servido de inspiración a otras publicaciones y que en 2017 iba por la tercera edición, se indica: “la gran y buena noticia es que la calidad del esperma puede mejorarse con sencillas recomendaciones y cambios en la alimentación y el estilo de vida” (Rupérez 2013:60). El comodín de la dieta, los hábitos y el estilo de vida aparecen como muy relevantes para influir en obtener una fertilidad óptima. Se fundamenta en la alimentación saludable y óptima para la fertilidad, la depuración del organismo (mediante el ayuno), la sexualidad fértil y el equilibrio emocional y mental positivos. El método naturista afirma que en tres meses se puede optimizar el esperma y ver cambios positivos en sus parámetros de calidad. Da unas pautas sobre alimentación (indicaciones y prohibiciones), sobre el estilo de vida (dormir, relajarse, disfrutar, evitar calor, tóxicos y determinadas actividades, etc.). Todo ello basado en una explicación que fundamentan las recomendaciones, basadas en el discurso biomédico de la fisiología de los órganos reproductores y todas las glándulas que intervienen.

¿Qué comer para tener buen semen? Respuesta: comer los mismos elementos de los que está compuesto el semen (“lo que se come se cría”). Casi todas las webs consultadas indican que para tener un buen semen se debe procurar ingerir los compuestos necesarios para que se forme el semen: vitaminas, minerales (Cinc al que se describe como “sustancia seminal por excelencia”); las proteínas se recomiendan de origen vegetal (las de origen animal se consideran contaminadas por fármacos); y una ingesta alta de agua, ya que es el principal componente del esperma. En relación con el medio ambiente y su influencia con la fertilidad, se recomienda vivir en un “ambiente natural” como el campo, pero si no es posible, de nuevo el comodín de la alimentación es muy relevante “los cambios en los hábitos alimentarios pueden paliar ese desajuste”

El concepto de alimentación fértil es una alimentación que optimiza la fertilidad, ya que aporta todos los nutrientes que intervienen en la bioquímica de

esta. Esta alimentación fértil, tiene mucha relación con los principios de la dieta mediterránea: cuasi vegetariana, proteínas de origen animal en pequeñas cantidades. Otro componente del estilo mediterráneo que se adopta es evitar el estrés, el placer en las comidas (al que se le añade el placer en las prácticas sexuales) y ser feliz. Se aconseja iniciar estos cambios en el estilo de vida unos meses antes teniendo en cuenta que el proceso requiere: primero una depuración, para eliminar tóxicos acumulados) y de 70 a 100 días que es lo que tardan en formarse los espermatozoides.

Como vemos el valor simbólico de la comida constituye una información no sólo “etnonutritiva” sino también unas construcciones ideológicas en torno al valor cualitativo de los alimentos (López, Mariano y Medina, 2016:350). Resulta interesante resaltar la pérdida de valor de la carne en relación con el sexo (y añadiríamos a la fertilidad) la carne está perdiendo el estatus como metáfora que vincula comida y sexo.

En un recorrido transcultural sobre este asunto en América Latina podemos apreciar las relaciones metafóricas que se sugieren, apoyándonos en mitos, en rituales y en categorías del lenguaje. Vemos cómo las conexiones múltiples entre los conceptos culinarios y sexuales de apetito, desgana y monotonía se aplican a las relaciones sexuales. Es muy posible que junto a Melanesia sea en la Amazonía donde los antropólogos han encontrado un caudal etnográfico más sugerente para analizar la complejidad entre esa relación (...) Pero también hay abundantes trabajos (...) sobre metáforas sexuales concretadas en comidas. (López, Mariano y Medina, 2016: 352)

Cabe destacar sobre las construcciones ideológicas en torno al valor cualitativo de los alimentos centrada en la reproducción la publicación de Frigolé (1987). También hay abundantes trabajos como los de Pédrón (2013) sobre metáforas sexuales concretadas en comidas. En este campo también son destacables los trabajos sobre la potencia de ciertos alimentos para favorecer o imposibilitar las relaciones sexuales o para inhibirlas. Pero la carne como la gran metáfora que vincula comida y sexo está perdiendo posiciones. En los últimos años se abre una nueva línea de investigación sobre la ideología y el activismo vegano frente al consumo de carne. La carne aparece en la fertilidad natural como un alimento proscrito, si hace unas décadas era un producto relevante para la potencia sexual y reproductiva hoy aparece como un alimento que debe tomarse con restricciones para combatir la infertilidad masculina.

4. LA RESPUESTA DE LAS CLÍNICAS ANTE ESTA POSIBLE AMENAZA. RESPUESTA DE LAS CLÍNICAS: RECOMENDACIONES PARA FAVORECER LA FERTILIDAD. EL MERCADO REPRODUCTIVO OFICIAL

Este mercado reproductivo de la “fertilidad natural” y de “hágaselo usted mismo” esta suponiendo una “amenaza” para la medicina reproductiva oficial. El aumento en el uso entre la población española de esta posibilidad de autogestión del proceso reproductivo se manifiesta durante el 2016 en los medios de comunicación españoles, que por un lado generan numerosas informaciones respecto a esta posibilidad y, por otro, son testigos de una polémica entre un banco de Semen Escandinavo y las clínicas españolas. La respuesta de las clínicas, ante lo que se considera una invasión de sus competencias, genera una fuerte tensión con el banco escandinavo. Los profesionales biomédicos, a través de sus asociaciones (Sociedad Española de Fertilidad, Asociación para el Estudio de la Biología de la Reproducción y Asociación Española de Andrología) publican una nota en relación con el ofrecimiento de "Inseminación en casa" y la autogestión reproductiva que realizan algunos bancos de semen (Sociedad Española de Fertilidad, 2016).

Argumentan criterios clínicos y jurídicos en contra de permitir que continúe la práctica de venta directa de semen a los “pacientes”. Los criterios jurídicos se basan en que, de manera explícita, la Ley de Reproducción Asistida de 2006 indica que las técnicas de reproducción asistida sólo se pueden llevar a cabo en centros o servicios sanitarios autorizados y que la elección del donante sólo puede realizarla el equipo médico que aplica la técnica. En cuanto a los argumentos clínicos, se alude a que no existen garantías sanitarias, ni se cumplen los estándares de calidad y seguridad exigidos por la normativa española y europea, la no existencia de seguros de responsabilidad para los supuestos en que pudieran causarse daños y el problema de la trazabilidad, es decir, el seguimiento de los niños nacidos vivos de la aportación de cada donante. (Álvarez y Pichardo, 2017: 347)

Las clínicas españolas se enfrentan a un mercado competitivo que aparece en internet. La respuesta es manejar los mismos conceptos desde el argumentario científico y probado de manera que, desde hace unos años, muchas clínicas de reproducción asistida en sus web, recomiendan cambios simples en el estilo de vida, como el aumento de la actividad física, la terapia conductual y el yoga, la

reducción del consumo de alcohol y cafeína, e incluso proporcionan recomendaciones dietéticas (que no cuentan con base científica probada) al mismo tiempo que ofrecen tratamientos de reproducción asistida. Cuando la biomedicina se interesa por la alimentación, indica Arnaiz que esta “ésta queda reducida a su capacidad nutricional, concibiéndola únicamente como un agente causal de salud o enfermedad” (Arnaiz 2012: 11), pero en el caso de las clínicas de reproducción asistida parecen haberse ajustado a las necesidades de un mercado cada vez más boyante de manera que, paralelamente a sus tratamientos, abren sus web a consejos y recomendaciones sobre estilos de vida que se pueden combinar con las técnicas de reproducción asistida, reforzando la eficacia de estas¹⁴. El mercado reproductivo es una potente industria¹⁵ que mueve millones de euros en España, a pesar de la crisis económica (Igareda, 2014: 219) y la amenaza debe combatirse.

Si la medicina reproductiva está combatiendo la esterilidad y la infertilidad utilizando técnicas invasivas y complejas (inseminación artificial, fecundación *in vitro*, etc.) paralelamente en la actualidad se están llevando a cabo estudios de determinados productos que no tienen la categoría de fármacos¹⁶ por no haber sido sometidos a controles y metodología de ensayos clínicos y que por el momento se consideran “remedios herbales” (no existen estudios e informes son menores, se afirma que no se conocen los efectos¹⁷). Remedios que parecen tener cierta semejanza con propiedades de los alimentos. El testimonio de un donante de semen que está incluido en un estudio clínico relata lo siguiente en relación con un compuesto que, en principio, no es considerado fármaco.

Donante semen: Sí, son unas pastillas de fertilidad que se supone que están probando con gente con problemas de fertilidad, tipo lo de mi tío y por eso lo he aceptado sin ninguna duda, para aumentar la fertilidad y están haciendo una prueba también para ver si a los donantes que no tienen ningún problema de fertilidad también les aumenta la calidad de la muestra. (...) en realidad lo único que te dicen es si te vas a comprometer porque ni ellos ni nosotros lo sabemos, pero hay un 50% de las

¹⁴ <https://www.reproduccionasistida.org/dieta-para-mejorar-los-espermatozoides/>

¹⁵ El grupo IVI-RMANJ, por ejemplo, tiene una facturación anual de 300 millones de euros y 2.400 empleados. <http://valenciaplaza.com/ivi-fusion-rmanj> (Consultada el 21 de abril de 2016).

¹⁶ Las tres principales vías de obtención de fármacos son actualmente la naturaleza, la síntesis química y la biotecnología, que permite el hallazgo de moléculas mediante técnicas de ingeniería genética.

¹⁷ En la literatura médica son escasos los artículos y notificaciones de casos sobre los efectos adversos e interacciones que afectan a las plantas medicinales, lo que probablemente refleja una infra notificación de estos fenómenos. Si a esto añadimos la falta de datos experimentales y de estudios controlados, la percepción de su prevalencia es difícil o casi imposible.

cajas que son placebo y otras no.

Antropóloga: ¿Sí?

Donante semen: Sí, un 50%.

Antropóloga: Y tú no lo sabes.

Donante semen: No, ni yo ni quienes me lo han dado ni nadie, sólo los que harán el estudio, con el número de la caja imaginó. Entonces hay un 50% placebo y un 50% eso y quieren ver, o sea la idea principal era para aumentar la fertilidad en gente con problemas, pero están aprovechando imaginó haciendo el estudio con gente donante para ver si la calidad de la muestra mejora.

Maribel: Y no tiene ningún efecto secundario.

Donante semen: No porque me han dicho eso, que es un complejo vitamínico. Lo único que me han dicho que como está hecho con un aceite de pescado que vigile con los reflujos, que me lo tome con leche fría o con zumo frío, pero vamos aparte de eso no me han dicho nada.

(Donante de semen, Madrid, 2017)

Ensayos clínicos con complejos vitamínicos (que no fármacos) a hombres infértiles y a donantes de semen aparecen no solo en las webs de las clínicas, también en las webs sobre “fertilidad natural” donde añaden una serie de recomendaciones relacionadas con felicidad, placer y fertilidad: “Vive con sencillez, Sueña a lo grande, Estar agradecido, Hacer fácil la vida a los demás, Y reír un montón”.

A MODO DE COLOFÓN

Para los antropólogos del parentesco es muy interesante todo lo relacionado con las nuevas formas de reproducirse el grupo. Las biotecnologías y la participación de terceros en la reproducción (donantes de gametos y de embriones, gestantes subrogadas) abren unas perspectivas muy interesantes para el análisis antropológico. Pero tal vez tengamos menos enfocada la mirada hacia prácticas paralelas a la medicina reproductiva que están surgiendo utilizando elementos del discurso oficial y mostrando un mosaico de componentes para tratar la infertilidad en las sociedades occidentales, como es el caso de la alimentación y el modo de vida. La dieta mediterránea como término polisémico (con esquemas cognitivos abiertos) permite explicar, justificar y categorizar elementos complejos para tratar la infertilidad.

La industria del semen y el mercado reproductivo como paliativos a la esterilidad, está resultando ser un mercado muy productivo y eficaz, pero no es asequible ni para todas las economías ni para todas las formas de percibir la reproducción. Las biotecnologías, no dan certezas, es un sistema demasiado abierto, mientras que la nueva industria de la “fertilidad natural” es más abierta ofreciendo esquemas precisos y soluciones claras.

Las prácticas y discursos mostrados en relación con la esterilidad y fertilidad masculina aparecen como resistencia ante la industria de la reproducción asistida. El concepto de autogestión reproductiva o “hágaselo usted mismo”, aparece como un sistema capaz de aumentar la fertilidad del hombre mediante un determinado estilo de vida y una alimentación adecuada. La respuesta de la medicina reproductiva es recuperar el discurso sobre hábitos saludables para fomentar la fertilidad y ayudar a que los tiempos de espera se reduzcan para poder utilizar una técnica de reproducción asistida.

La búsqueda de la fertilidad es universal y eterna, pero la riqueza simbólica (discursiva y práctica) de estos espacios sociales en la web propagando la autogestión reproductiva merecen un análisis desde la antropología que debemos abordar desde la academia.

BIBLIOGRAFIA

AGÜERO, C. (2004), “Mircea Eliade, Erotismo místico en la India; trad. del francés de Miguel Portilla”. Colección Sabiduría Perenne, Barcelona, Estudios de Asia y África Kairós. 39(1).

ÁLVAREZ PLAZA, C. (2008), *La búsqueda de la eterna fertilidad. Altruismo y mercantilismo en la donación de semen y óvulos*. Jaén: Alcalá.

ÁLVAREZ PLAZA, C. (2014), “La dieta mediterránea: el milenarismo arte de comer, saber vivir y comensalidad entre dioses y hombres”. En *Saberes culturales. Homenaje a José Luis García García*. M. Cátedra. y M. J. Devillard, (Eds). Barcelona: Bellaterra, 439-464.

ÁLVAREZ PLAZA, C. & PICHARDO GALÁN, I. (2017), “Mercancía o don: bancos de semen y autonomía reproductiva”. Revista *AIBR, Antropología Iberoamericana en Red*. Vol. 12 (3): 339-336.

ARNAIZ, M. G. (ed.). (2012) *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*. Barcelona: Publicacions Universitat Rovira I Virgili.

- BENAVENTE, P. & FARNÓS, E. (2015), “Presentación”. En *Treinta años de reproducción asistida en España: una mirada interdisciplinaria a un fenómeno global y actual*. P. Benavente y E. Farnós, (Eds.) Madrid: Monográfico boletín Ministerio de Justicia n.º 2179.
- BERGMANN, S. (2014), “La genética es como la masa de la pizza. El matching y la clasificación del fenotipo como práctica y decisión cultural en las clínicas de reproducción asistida”. En *Cartografías del cuerpo: biopolíticas de la ciencia y la tecnología*. E. Pérea y E. Ortega (Ed). Valencia: Editorial Cátedra.
- CARLSEN E.; GIWERCMAN A.; KEIDING N. & SKAKKEBAEK, NE (1992), “Evidence for decreasing quality of semen during past 50 years”. *BMJ* 1992;305(6854):609-13.
- CARREÑO RUEDA, J. E. (2005), *Exposición de hombres jóvenes a compuestos tóxicos persistentes y bioacumulables en el sureste peninsular*. Granada: Universidad de Granada.
- CECCON, E. (2008), “La revolución verde: tragedia en dos actos”. *Ciencias*, 91(091).
- COOPER, T. G.; NOONAN, E.; VON ECKARDSTEIN, S.; AUGER, J.; BAKER, H. W.; BEHRE, H. M.; ... & VOGELSONG, K. M. (2010), “World Health Organization reference values for human semen characteristics”. *Human reproduction update*, 16(3), 231-245.
- EVANS-PRITCHARD, E. E. (1974) [1962] “Gestación y herencia vistas por los azande”. *Ensayos de Antropología Social*. Siglo XXI, 128-146.
- FRIGOLÉ, Joan (1987), “Metáforas domésticas y culinarias sobre la mujer y la reproducción en el área mediterránea: aproximación a un sistema conceptual”. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* 40: 135-157.
- LÓPEZ, J. L.; MARIANO, L. M. & MEDINA, F. X. (2017), “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España”. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370.
- GARCÍA-HJARLES, M. A. (2014), “Estilo de vida y salud reproductiva”. *Vox Juris*, 28(2), 125-145.
- GUTMANN, M. C. (1999), “Traficando con hombres: la antropología de la masculinidad”. *Horizontes antropológicos*, 5(10), 245-286.
- HERDT, G. (1994), *Guardians of the flutes, volume 1: Idioms of masculinity*. Chicago: University of Chicago Press.
- HÉRITIÉR, F. (1981), “La identidad samo”. En *La identidad*. Levi-Strauss (Ed) Barcelona. Petrel, 53-85.
- HÉRITIÉR, F. (2002) [1996], *Masculino/Femenino. El pensamiento de la diferencia*. Barcelona. Editorial Ariel.

- IGAREDA, N. (2014), “El derecho a conocer los orígenes biológicos versus el anonimato en la donación de gametos”. *Derechos y libertades: Revista del Instituto Bartolomé de las Casas*, 18(31): 227-250.
- JOCILES, M. I. (ed.) (2016), *Revelaciones, filiaciones y biotecnologías. Una etnografía sobre la comunicación de los orígenes a los hijos e hijas concebidos mediante donación reproductiva*. Barcelona: Ediciones Bellaterra.
- KACZEWER, J. (2009), “Subestimación del impacto de la exposición a agrotóxicos sobre la salud humana”. En: <http://vozenterreriana.blogspot.com/2009/08/agroquimicospatente-paramatar.html>. Publicado septiembre 15 de 2009.
- LALINDE ACEVEDO, P. C.; MAYORGA TORRES, J. M.; MAYA, C. & WALTER, D. (2014), “Relación entre la actividad física, el sedentarismo y la calidad seminal”. *Revista chilena de Obstetricia y Ginecología*, 79(4), 323-329.
- LEENHARDT, M. (1997) [1961], *Do Kamo. La persona y el mito en el mundo melanesio*. Barcelona: Paidós.
- MALINOWSKI, B. (1975) *La vida sexual de los salvajes del Noroeste de la Melanesia*. Madrid: Morata.
- PAPARELLA, C.; PAVESI, A.; PROVENZAL, O.; OMBRELLA, A. & BOUVET, B. (2017), “Infertilidad masculina. Exposición laboral a factores ambientales y su efecto sobre la calidad seminal”. *Revista Uruguaya de Medicina Interna*, 2(2), 10-21.
- PÉDRON COLOMBANI, S. (2013), “La semaine sainte à Santiago Atitlán, Guatemala”, *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM* [En línea], 25 | 2013, Publicado el 27 diciembre 2013, consultado el 07 abril 2018. URL: <http://journals.openedition.org/alhim/4473>
- REMOHÍ, J. & PELLICER, A. (2013), *Reproducción humana*. Madrid: Macgraw-Hill Interamericana.
- RUPÉREZ, Virginia (2013), *Fertilidad Natural Método Naturista de Fertilidad Shativir*. Madrid: Editorial Casita de Paz.
- SALAS-HUETOS, A.; BULLÓ, M. & SALAS-SALVADÓ, J. (2017), “Dietary patterns, foods and nutrients in male fertility parameters and fecundability: a systematic review of observational studies”. *Human Reproduction Update*, 1-19.
- TURNER, V. (1980), *La selva de los símbolos*. Madrid: Siglo XXI Editores.

DOCUMENTOS EN INTERNET

<http://www.quo.es/ser-humano/dieta-sexualmente-sana>

<http://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-articulo-esterilidad-e-infertilidad-humanas-abordaje-13018349>

[https://www.news-medical.net/health/Swallowing-Semen-\(Spanish\).aspx](https://www.news-medical.net/health/Swallowing-Semen-(Spanish).aspx)

https://elpais.com/elpais/2016/12/09/buenavida/1481279104_048004.html

<https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/>

<http://www.lavanguardia.com/vida/20170313/42853941400/estudio-confirma-que-dieta-repercute-en-la-calidad-del-semen-y-la-fertilidad.html>

<https://woomfertility.com/blog/busqueda-de-embarazo/posibilidades-embarazo-mes/>

<https://www.reproduccionasistida.org/dieta-para-mejorar-los-espermatozoides/>

<http://valenciaplaza.com/ivi-fusion-rmanj> (Consultada el 21 de abril de 2017).

ENTRE ABUNDÂNCIA E INSEGURANÇA ALIMENTAR: SOJA E PROCESSOS DE GLOBALIZAÇÃO

por

Virgínia Henriques Calado¹

Resumo: Neste artigo analisa-se a circulação e apropriação de um produto alimentar – a soja e seus derivados – em diferentes contextos geográficos e em cenários que contrapõem abundância alimentar e escassez. Por um lado, prestaremos atenção aos fluxos desta mercadoria a partir da proposta macrobiótica, e, por outro, observaremos a sua introdução em Moçambique enquanto cultura de rendimento. Assim, consideraremos os trânsitos da soja a partir de uma proposta alimentar integrada numa cosmovisão e, num outro plano, enquanto cultura agrícola em expansão, apresentada como forma de diminuir a pobreza e a insegurança alimentar. Para a análise destes aspetos tomaremos em consideração a discussão sobre se os fluxos materiais globais configuram ou não fluxos culturais globais. Perspetivaremos a soja em articulação com dimensões como globalização, território e aceitabilidade.

Palavras-chave: Soja; Globalização; Segurança Alimentar.

Abstract: In this paper we analyze the circulation and appropriation of a food product – soya and its derivatives – in different geographic contexts and in scenarios that oppose food abundance and scarcity. On the one hand, we will pay attention to the flows of this commodity from the macrobiotics proposal, and, on the other, we will observe its introduction in Mozambique as a cash crop. Thus, we will consider soya transits from a food proposal integrated into a worldview and, on another level, as an expanding agricultural crop, presented as a way to reduce poverty and food insecurity. For the analysis of these aspects we will take into account the discussion about whether or not global material flows constitute global cultural flows. We will seek soya in articulation with dimensions such as globalization, territory and acceptability.

Key-words: Soya; Globalization; Food Security.

¹ Universidade de Lisboa – Instituto de Ciências Sociais e Colégio F3 (Food, Farming & Forestry). Pesquisa realizada com apoio da FCT – Fundos Nacionais do Ministério da Ciência e Educação através da bolsa de investigação SFRH/BPD/97532/2013 e do Projeto ALIMENTOPIA / Utopian Foodways, financiado por Fundos FEDER através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização – COMPETE 2020 e por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto POCI-01-0145-FEDER-016680 (PTDC/CPC-ELT/5676/2014).

INTRODUÇÃO

Sydney Mintz soube bem captar a importância do açúcar e da soja na análise das relações sociais, tendo-lhes dedicado muito do seu tempo e labor. Ainda hoje, a sua pesquisa sobre a produção, comercialização e consumo de açúcar – de que resultou *Sweetness and Power* (1985) – é incontornável para melhor compreendermos a interação entre poderes económicos, políticos, necessidades nutricionais e significados culturais a partir de um produto alimentar. Mais interessado em economia política, e na sua expressão na produção e transação de alimentos, do que nas propriedades nutritivas destes, não se cansou de sublinhar duas ideias fundamentais: i) a comida é indissociável dos seus usos sociais bem como de processos económicos e ideológicos de fundo; ii) alguns destes processos destinam-se a influenciar e controlar esses mesmos consumos bem como a lucrar com eles. Ilustrando esta ideia, defendeu que a procura do açúcar por parte da classe trabalhadora inglesa do século XIX, não terá resultado apenas de uma questão de gosto, mas da existência de um modo de transformação de uma planta (cana-de-açúcar) e da sua produção em massa; produção colocada em marcha pelo colonialismo e imperialismo que permitiria uma democratização do gosto pelo açúcar. Na sua ótica, a suposta preferência pelo açúcar terá encaixado, na perfeição, na expansão do sistema capitalista industrial.

Numa outra obra que coeditou – *The World of Soy* (Du Bois *et al.*, 2008) –, Mintz contribuiu igualmente para situar processos sociais, apresentando-nos a diversidade de abordagens que a soja pode suscitar. Produto profundamente enraizado no contexto asiático, só a partir do século XVIII viria a suscitar algum interesse pelo seu cultivo no mundo ocidental, sem que nessa altura se pudesse antecipar a importância que viria a adquirir posteriormente. Hoje, a soja está presente em inúmeros produtos alimentares expostos no supermercado, quer através de uma forma de apresentação mais imediata (feijão de soja, *tofu*, *tempeh* ...) quer em produtos onde a soja é um dos principais ingredientes (bebida de soja, *miso*, iogurtes de soja...), quer de forma indireta nos produtos de origem animal (rações para animais). Se o açúcar se associou claramente à expansão inicial do sistema capitalista industrial, algo semelhante veio a ocorrer, e ocorre ainda, com a soja. A expansão do agronegócio e do capitalismo industrial tem na soja, efetivamente, um dos seus produtos fundamentais.

Produto alimentar a que são atribuídas elevadas qualidades do ponto de vista nutritivo, dado o seu elevado conteúdo de proteínas, a soja tem vindo a ser extremamente relevante enquanto produto que pode ser visto como substituto de proteínas de origem animal. As razões que levam à sua procura podem ser

bastante diferentes: tanto podem encontrar-se relacionadas com a opção por regimes vegetarianos, macrobióticos ou outros que defendam a eliminação/diminuição de produtos de origem animal, como podem resultar de um desejo de diminuir a insegurança alimentar e de reduzir o número dos que não dispõem de condições alimentares e nutricionais aceitáveis.

Do que tratarei, seguidamente, será de, a partir desse produto que é a soja, refletir sobre questões como a territorialização, aceitabilidade e globalização. Procederei a este exercício evocando tanto pesquisa de terreno desenvolvida sobre a macrobiótica (Calado, 2015), como a investigação com que me tenho ocupado mais recentemente e que remete para questões de segurança alimentar em Moçambique.² No primeiro caso, olharei para a soja sobretudo a partir da proposta alimentar macrobiótica, que podemos classificar como marginal tendo em consideração a recetividade à mesma. No segundo caso, prestarei atenção a uma conceção recorrente em discursos sobre segurança alimentar e em contextos onde se observam situações de pobreza e de insegurança alimentar e nutricional: a de que a soja pode ser a solução para resolver problemas de carência alimentar e também a solução para problemas ambientais derivados da produção excessiva de animais.

O que aconteceu para que a soja viesse a adquirir maior relevo na Europa, nos EUA e em Moçambique? Que fluxos permitiram a sua maior presença e visibilidade? É possível associar o consumo da soja a fluxos culturais globais? Conduz a globalização de certos alimentos a uma homogeneização das formas de alimentação? Como pensar a relação entre comida e território a partir dos novos consumos? Que lugar foi adquirindo um produto que se transformou numa *commodity* e do qual está tão dependente a produção animal? Eis algumas das questões que acompanharam a pesquisa para a elaboração deste artigo.

MOVIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA E CONSUMO DE SOJA

De acordo com Du Bois *et al* (2008) só no final do século XIX os americanos começaram a revelar interesse e curiosidade pela soja. Longe de se destinar à alimentação, a plantação que então era feita desta leguminosa destinava-se sobretudo ao enriquecimento de solos e forragens. Os feijões de soja não eram

² Projeto: *Políticas que Amassam o Pão: Cidadania e Orientações Alimentares no Âmbito das Nações Unidas* – Bolsa FCT - SFRH/BPD/97532/2013.

percebidos como comida para humanos e foi necessário chegar ao século XX para que a soja começasse a ser fermentada na Europa e nos EUA (Mintz, 2008). A soja terá aparecido na Europa na viragem do século XV para o século XVI, reduzindo-se a sua existência, na época, a uma curiosidade que podia ser vista em jardins botânicos como os de Inglaterra e França. Dos produtos resultantes da fermentação da soja, só o molho de soja terá circulado na Europa ainda no século XVII (Mintz, 2008: 62). Condições ambientais específicas e o que Mintz designou de momentum cultural e histórico particular, terão ajudado a justificar o facto de terem surgido na China os produtos que resultam da fermentação da soja, como o molho de soja ou o miso (Mintz, 2008). A aceitabilidade destes produtos no Ocidente foi tardia e foi necessário um trabalho intenso e contínuo de promoção destes alimentos para que uma adesão à soja, ainda que relativa, se verificasse.

Se o óleo de soja mereceu a atenção por parte da indústria alimentar nas primeiras décadas do século XX, sobretudo a seguir à Primeira Guerra Mundial, o mesmo não sucedeu com outras formas de apresentação da soja para consumo humano; essas tiveram um caminho bastante mais lento, sendo desigual o seu processo de apropriação e consequente globalização. De facto, os produtos derivados da soja não circularam todos da mesma forma, alguns necessitaram de mensagens explícitas relativamente às suas vantagens (saúde, ambiente, espiritualidade...) para que se tornassem objetos de consumo mais apelativos. Foi o movimento de ideias relativo a conceções específicas sobre o corpo e sobre o mundo, como o da *Macrobiótica* ou o da *Contracultura*, um movimento que não foi isomórfico – no sentido atribuído por Appadurai (1996) –, que contribuiu para que alguns desses produtos adquirissem maior aceitabilidade.

Um dos elementos mais significativos para compreender a maior aceitabilidade da soja na alimentação humana, na Europa e nos EUA, prende-se com movimentos sociais que incorporaram as questões da alimentação como fundamentais na sua relação com o mundo.³ Regimes dietéticos de ênfase vegetariana que surgiram a partir do século XVIII nos EUA (Kaptchuk e Einsenber, 1998) e a que podemos associar, já no século XIX, figuras como a de John Harvey Kellogg (1852-1943) – médico, membro da Igreja Adventista do Sétimo Dia, fundador da companhia Kellogg –, foram importantes para que se criasse uma atmosfera favorável ao surgimento de novos produtos alimentares vistos como substitutos da carne. Kellogg terá sido, efetivamente, um dos primeiros a apontar o grande potencial da soja na alimentação humana (cf. Shurtleff e Aoyagi, 2004a). A sua

³ Para uma análise mais aprofundada sobre este assunto, veja-se trabalho desenvolvido anteriormente (Calado, 2014; 2015).

defesa de uma alimentação vegetariana tê-lo-á levado à criação, a partir da soja, de produtos alimentares que pudessem substituir a proteína animal. Para Kellogg, como para outros pioneiros do movimento de alimentação saudável – Sylvester Graham (1795-1851); William Alcott (1789-1859); Bernarr Macfadden (1868-1955) –, a comida era uma forma particular de expressar uma relação com o mundo, uma forma de purificação e uma moralidade; para além de ser uma disciplina do corpo, constituía também uma disciplina social.

Durante a Segunda Guerra Mundial, a exploração da soja conhece nos EUA um forte incremento. Perante uma menor disponibilidade de carne, a farinha de soja torna-se relevante enquanto alimento de substituição. Porém, o sabor dos preparados confeccionados à base de soja não terão tido grande aceitação nesse período, surgindo este alimento associado à ideia de escassez. Seria necessário esperar pelas décadas de 1960 e 1970 para que se observasse um maior entusiasmo pelo consumo humano de soja. Kaptchuk e Eisenberg (1998) notam que, na década de 1960, uma onda holística de atração pelo Oriente, com interesse pela ioga, meditação, espiritualidade, apostada em explorar o «potencial humano», viria a sobrepor-se aos movimentos cristãos de defesa da alimentação saudável, colocando em movimento ideias sobre a comida que levariam à valorização da soja e dos seus derivados enquanto substituto da carne. As décadas de 1960/1970 foram caracterizadas pela atração por «filosofias orientais», pelas viagens para a Índia e pela adoção de materialidades que corporizassem o espírito do Oriente, surgindo movimentos, como o de *Contracultura*, propícios à experimentação de novas substâncias, inclusivamente alimentares. A macrobiótica de Georges Ohsawa (fundador da macrobiótica) pode ser inserida nesta «onda holística» e terá contribuído para lhe dar forma. A promoção de alimentos como o *tofu*, *tempeh*, *miso* ou molho de soja, foi feita pela associação a novas formas de entendimento do universo, o que terá contribuído para uma maior aceitabilidade dos mesmos.

É nesta atmosfera que devemos situar o interesse que a macrobiótica e a sua proposta de alimentação suscitaram nos EUA. Embrulhados no exotismo do Oriente, que lhe conferia sublimação espiritual e promessa de transformação individual e social, os produtos alimentares «típicos» da macrobiótica foram gerando uma onda de interesse que tornaria a sua produção e o seu consumo significativos. Associado ao movimento de contracultura, podia identificar-se, de acordo com Belasco (2007), a existência de uma espécie de contra-cozinha (*countercuisine*) que representava uma rutura relativamente à *comida de plástico*, com preferência por produtos biológicos e que incluía uma dimensão terapêutica. Procurava-se transformar não apenas o corpo individual, mas também o corpo social. Tratava-se de uma cozinha fraturante através da qual se procurava também expressar uma forma diferente de

relação com o mundo (Belasco, 2007).

É neste contexto que os principais divulgadores da macrobiótica, Ohsawa (1976) e Kushi (1989), encontram aceitação para as suas propostas e conseguem gerar uma nova dinâmica em torno da produção de bens alimentares. Nova Iorque e Califórnia serão locais onde a proposta macrobiótica adquirirá particular visibilidade, gerando-se a partir da centralidade destes lugares uma vaga de influência que encontrará repercussão em muitos outros lugares, designadamente Portugal (ver Calado, 2015). Shurtleff e Aoyagy (2004b) associam o incremento do consumo de soja nos EUA ao interesse pelas práticas alimentares recomendadas pela macrobiótica. De acordo com estes autores, os primeiros não orientais a produzirem miso nos EUA seriam estudantes da macrobiótica. A partir de 1965, as atividades ligadas à macrobiótica terão aumentado significativamente, passando-se de 300 para 2000 pessoas ativamente envolvidas com a macrobiótica (cf. Shurtleff e Aoyagy, 2004b). Os produtos alimentares, supostamente saudáveis e equilibrados, incluindo os feijões de soja e seus derivados, que passariam a ser procurados a partir de propostas como a macrobiótica, modificaram os hábitos alimentares daqueles que a ela aderiram, transformando, concomitantemente, o seu modo de vida. As experiências com alimentos e com o corpo, transformando este último num laboratório de experimentação, levam a uma nova cozinha e à incorporação de produtos com novos significados e valor simbólico. Integrada na cosmovisão dualista do mundo (*yin/yang*), a macrobiótica, mais do que interessar-se pelas qualidades nutricionais dos alimentos, destacará as suas qualidades energéticas, já não no sentido estritamente calórico, evidentemente, mas considerando-os na sua suposta expressão em termos de *yin* e de *yang*.

Interessa sublinhar a propósito deste processo a importância das ideias que são colocadas em circulação para que os feijões de soja e seus derivados conquistem maior aceitação. Ainda que o consumo destes alimentos possa ser situado, numa fase inicial, num contexto geográfico definido (China, Japão, Coreia do Norte e Coreia do Sul...) e ainda que a macrobiótica possa ser vista como proposta cujas raízes remontam a um movimento específico, o movimento de alimentação saudável japonês *Shoku-yo*, constata-se que as ideias associadas aos alimentos que são colocadas em circulação (espiritualidade, ambiente e saúde) serão importantes para compreender a aceitação desta proposta.⁴ Vale a pena reiterar que estas ideias partem de contextos geográficos específicos (do Japão, no caso da macrobiótica) e de pessoas concretas (de Ohsawa, ainda no caso da macrobiótica), mas a aquisição da sua relevância noutras lugares resulta igualmente de contextos históricos

⁴ Sobre o movimento *Shoku-yo*, veja-se Kotzsh (1981).

e culturais particulares, na medida em que favoreceram o seu acolhimento – a Europa e os EUA dos anos 1960 e 1970.

Se o movimento *shoku-yō*, movimento precursor da macrobiótica, se encontra enraizado na sociedade japonesa e a ela está confinado (Kotzsch, 1981), o mesmo não pode ser dito da macrobiótica, que resulta, em grande medida, de um processo de invenção atribuível a Georges Ohsawa (Ohsawa1976), um processo que se foi transformando e recompondo no seu trânsito pelo mundo. A macrobiótica, enquanto cosmovisão, globaliza-se e ganha seguidores, surgindo como fenómeno que se desloca e se desterritorializa, que se faz transnacional. Contribui para a globalização de um produto alimentar, a soja, e coloca em circulação aspetos da cultura alimentar japonesa, muito embora tal processo não permita que se fale da globalização da cozinha japonesa no seu todo.

Os caminhos da globalização são sinuosos e seletivos, uns movimentos são capturados outros não; alguns são recompostos e reconfigurados, sugerindo um espaço fractal, onde fragmento e partição ficam enunciados, contrariando o modelo de continuidade euclidiana. Fluxos de produtos podem assim associar-se a fluxos culturais, mas não correspondem, pelo menos no caso do consumo de soja associado à macrobiótica, a uma transposição por inteiro de formas alimentares nem a formas de homogeneização do ponto de vista cultural. Há processos de *interpretação*, de *reinterpretação*, de *recomposição* e de *hibridização* que atendem ao local, tanto na sua imediata dimensão espacial como nas suas dimensões históricas e culturais.⁵ O *Tofu à Braz*, que encontramos em receitas macrobióticas, pode ser visto assim como o resultado de uma hibridização, uma adaptação / leitura local do tão conhecido *Bacalhau à Braz*. Tal facto não obsta, porém, a que a macrobiótica possua uma identidade clara, um conjunto de princípios reconhecíveis por aqueles que a ela aderem em várias partes do mundo. Seguidores da macrobiótica nos EUA, em Portugal, ou em França, facilmente reconhecerão os elementos fundamentais e os «preparados típicos» que estruturam a cozinha macrobiótica. Ainda que possam provir de diferentes tradições alimentares, fizeram uma aprendizagem relativamente a produtos, técnicas culinárias e formas de interpretar a comida que cria elos de ligação entre eles, contribuindo assim para um entendimento sobre a alimentação com características de *cultura alimentar* (Gracia, 2002:17).

Face a cozinhas nacionais, regionais e «tradicionais», intensamente unidas a um território, como as que podemos encontrar em Portugal, os feijões de soja e seus derivados, associados à cozinha macrobiótica, surgem como elementos

⁵ Sobre a globalização e processos de hibridização, ver Curto (2016: 14).

que participam de uma cozinha de rutura, tal como referido por Belasco (2007).⁶ A sua associação a uma ideologia e visão do mundo não pode deixar de ser identificada como forma cultural capaz de colidir com outras construídas por associação a um território. Terá a macrobiótica, enquanto proposta alimentar, a capacidade para se sobrepor e outras mais instituídas? Poderá a soja, provinda de uma proposta alimentar nas margens, fazer estremecer a cozinha regional? Tal não parece ser possível. Há em Portugal, como noutros contextos, uma atividade intensa, a nível local, no sentido da identificação, celebração, patrimonialização (West, 2016) e turistificação (Araújo, 2009) dos produtos regionais. Movimentos como o *gastronacionalismo*, ou o *slow food* corporizam bem a reação a formas de alimentação mais globalizadas e de menor preservação da identidade e tradições culturais populares (Sobral, 2016). Assim, embora se defina um movimento que vai no sentido da preservação e promoção de certos produtos e técnicas culinárias, importa perceber que esse movimento não se encontra isolado, ao contrário, é acompanhado por movimentos de diferente natureza. No caso dos que, seguindo a alimentação macrobiótica, fizeram mudanças no plano alimentar, percebe-se um processo de erosão e de rutura relativamente a padrões anteriores. Trata-se, neste caso, de um movimento francamente individualizado e subjetivo, assente na reconstrução de sentidos, mas, ainda assim, de um movimento com capacidade de influenciar e de conduzir a modificações das formas de alimentação na família e em círculos de socialidade próximos. Por outro lado, se a erosão relativamente a padrões alimentares tradicionais que a proposta alimentar macrobiótica possa causar, não coloca em causa a existência de uma cozinha regional, a ênfase que coloca nas relações da alimentação com a saúde, o ambiente e o consumo ético acaba por contaminar outros discursos e conceções sobre alimentação, designadamente os que se desenvolvem nas ciências da nutrição.⁷

Tendo presente que os fluxos culturais globais deixam de estar vinculados a um único território e dão origem a movimentos que adquirem visibilidade e importância em diferentes lugares do mundo, poderemos dizer que as ideias e produtos que circulam através da macrobiótica, por gerarem identidade em torno desta proposta, dão-lhe a possibilidade de criação de uma «comunidade» transnacional. Uma «comunidade» constituída através de redes eletrónicas de comunicação, autoidentificada através do consumo alimentar e de uma visão do mundo (Calado, 2015). Estes fluxos permitem, no caso particular da circulação de ali-

⁶ Sobre a cozinha regional/nacional e os processos que conduziram à sua invenção, ver Sobral (2007; 2008; 2016).

⁷ Para uma apresentação mais aprofundada desta questão, ver trabalho anteriormente desenvolvido (Calado, 2015).

mentos, um maior pluralismo e não uma homogeneização de formas alimentares. Os movimentos de reação face a uma possível homogeneização que a globalização pudesse suscitar, como é o caso do *slow food*, ilustram bem o carácter diverso e de reforço de identidades que a globalização pode suscitar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR, POBREZA, PRODUÇÃO E CONSUMO DE SOJA

Uma outra forma de olharmos para o consumo de soja e pensarmos a sua relação com as questões da aceitabilidade, do território e da globalização é a que tem a ver já não com contextos de abundância como aqueles em que a macrobiótica foi acolhida, mas com cenários de escassez. Se tanto o vegetarianismo como a macrobiótica apresentam propostas alimentares de evitamento do consumo de carne, e propõem substitutos para a carne mais por razões de ordem ideológica ou de saúde do que quaisquer outras, noutros contextos a soja surge como produto capaz de atenuar situações de pobreza e insegurança alimentar, como as que se verificam em lugares onde não existem alimentos suficientes e adequados. Em tais contextos, a soja costuma ser apresentada como importante recurso para fazer face à menor disponibilidade de alimentos de origem animal.

A globalização deste produto não segue sempre, portanto, as mesmas lógicas. Se na Europa e nos EUA podemos identificar movimentos alimentares com novos entendimentos sobre a comida que fomentam a aceitação da soja, em África, mais concretamente em Moçambique – contexto onde realizei, em Nampula, trabalho de terreno em 2016 –, a produção de soja e a valorização desta como fonte de alimento é feita por entidades ligadas ao Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar (MASA); organizações não-governamentais (ONGs), como a Agência dos EUA para o Desenvolvimento Internacional (USAID) ou a TechnoServe – Business Solutions to Poverty, a National Cooperative Business Association – Clusa International (NCBA CLUSA), etc.; por agências intergovernamentais como a Food and Agriculture Organization (FAO); por agentes com interesses no agronegócio como as empresas ligadas à investigação e colocação de sementes no mercado (Embrapa, Phoenix Seeds); ou ainda por empresas ligadas ao agronegócio (Rei do Agro, Agromoz, Hoyo Hoyo). Quando promovida por estes agentes, a soja surge com frequência associada a formas de combater a pobreza e insegurança alimentar, quer essa insegurança ocorra por falta de acesso a alimentos em quantidade suficiente, quer seja causada por falta de nutrientes considerados necessários a uma vida sã.

O interesse pela soja enquanto cultura agrícola é recente em Moçambique. Um interesse inicial dedicado a este produto terá ocorrido nos anos 1980, sendo promovida a sua introdução pela Empresa Estatal Complexo Agro-Pecuário de Lioma (CAPEL) – Gurué-Zambézia – (Vunjanhe e Adriano, 2015: 49). Porém, foi necessário chegar ao século XXI, sobretudo a partir de 2005/06, para se assistir a uma ação efetiva com vista à expansão da área de cultivo desta leguminosa (Pereira, 2013). Após a reintrodução desta cultura pela *World Vision* em 2002 (Hanlon e Smart, 2013), programas como o Feed the Future da USAID (2008/2009) e o projeto *Leguminosas Tropicais*, da Fundação Bill & Melinda Gates (2007/2008), ambos implementados num período de subida dos preços dos produtos agrícolas, soja incluída, foram fatores que atraíram alguns doadores internacionais (Walker e Cunguara, 2016).

Hanlon e Smart (2013) referem que “foi o empurrão dado pelos doadores e ONGs – Clusa, TechnoServe, Gates, Noruega, Suíça, EUA, Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA) e outros – com a introdução do pacote tecnológico, que fez da soja uma colheita lucrativa” (Hanlon e Smart, 2013: 1). De acordo com Vunjanhe e Adriano (2015) “A soja é introduzida como a nova cultura de rendimento motivada pelo aumento da sua demanda nos mercados globais, particularmente o asiático e europeu. A Nova Aliança preconiza-a como uma das culturas centrais, assim com o Prosavana.” (Vunjanhe e Adriano, 2015:49).⁸ O argumento do combate à fome e à pobreza, associado à cultura da soja, será assim aceite por entidades importantes e mobilizadas para vários e relevantes projetos.

Na última década a produção de soja tem vindo a aumentar de forma muito significativa em Moçambique, quer motivada pela procura interna desta leguminosa (sobretudo rações de soja para alimentar frangos), quer pelo maior sucesso no seu cultivo por via da melhoria de processos tecnológicos e qualidade de sementes usadas (Pereira, 2013). A área agrícola dedicada a este tipo de cultura tem também vindo a aumentar, envolvendo tanto pequenos agricultores como agentes ligados ao agro-negócio. Contudo, o conjunto da área dedicado à soja, bem como o número de explorações que lhe são dedicadas, é ainda pequeno quando comparado com culturas como o milho ou o amendoim.⁹

⁸ A Nova Aliança para a Segurança Alimentar e Nutricional envolve o G8, várias multinacionais e parcerias público-privado, tem como um dos seus objetivos a diminuição da fome e da pobreza. O *Prosavana* é um projeto tripartido entre Moçambique, Brasil e Japão, tem a finalidade de desenvolver a agricultura no corredor de Nacala e de assim supostamente melhorar a situação em termos de segurança alimentar na região; tem sido alvo de forte contestação.

⁹ De 2012 para 2014 houve um aumento generalizado da percentagem de pequenas e médias explorações dedicadas à cultura da soja. Em 2014, a província de Tete era a que possuía mais explorações deste tipo – 8,8% (MASA, 2015). No *Anuário de estatísticas agrárias de 2015*, elaborado a partir do

Não existindo em Moçambique uma *cultura alimentar* onde o consumo humano de feijões de soja e seus derivados esteja enraizado, a aceitabilidade deste produto na alimentação humana tem levantado algumas dificuldades, obrigando a atividades de promoção e de incentivo ao seu uso. É certo que estas atividades não se destinam apenas a transformar a soja num produto alimentar com maior aceitabilidade, destinam-se também a gerar interesse pelo seu cultivo, enquanto atividade lucrativa, entre pequenos e médios agricultores. Em todo o caso, do que se trata é de gerar maior atratividade sobre um produto que, do ponto de vista social, ainda tem problemas de inserção. Os estímulos ao cultivo da soja são, pois, efetuados identificando as suas possibilidades enquanto cultura de rendimento e forma de diminuir a pobreza. Por outro lado, apela-se, como referi, às qualidades nutricionais da soja e à sua importância no combate à insegurança alimentar.

Relativamente a esta última dimensão, reencontramo-nos, pois, com contributos que podem ser situados nas ciências da nutrição, como a ênfase nas qualidades proteicas, e que evidenciam o poder do discurso científico, um fluxo global tendencialmente hegemónico e com forte poder de homogeneização, na forma de constituir realidade. As propriedades nutricionais da soja, colocadas em redes comunicacionais como argumentos significativos, capazes de contribuir para a transformação de paisagens agrícolas e de quotidianos alimentares, participam assim de fluxos globais, manipulados localmente de acordo com objetivos, atores e contextos concretos.

Num registo que será mais exploratório do que de apresentação de resultados definitivos, procurarei, seguidamente, evidenciar a evocação dos aspetos que referi (pobreza e insegurança alimentar) na promoção da soja e incremento do seu cultivo. Recorrerei para tal ao modo como em Moçambique diferentes entidades, procuram promover os feijões de soja (Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM), USAID, FAO, etc.).

Se atentarmos em sessões de apresentação e de divulgação da importância da soja, como a levada a cabo no IIAM pela equipa do Projeto Compete (Programa de Bolsas Competitivas para a Investigação Agrária em Moçambique, suportado pela USAID, constataremos que a promoção da soja é precedida pela apresentação do problema da insegurança alimentar. Assim, em sessões de promoção da soja em Moçambique, referem:

Inquérito Agrário Integrado de 2015, conduzido pelo Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar, a área total apresentada para a soja como *cultura de rendimento* é de 27.387 hectares (valor apurado tendo como fonte a Tecnoserve). A Zambézia, com 15.638 hectares, destaca-se como província com mais terra dedicada a este tipo de cultura (MASA, 2016: 50).

«... a fome, a subnutrição e a deficiência de micronutrientes afectam a população particularmente as crianças e as mulheres. A pobreza e a fome afectam negativamente o desenvolvimento do país e da zona centro em particular onde cerca de 40% das crianças não recebem alimentos complementares ricos em vitaminas e minerais essenciais para a sua sobrevivência, crescimento e desenvolvimento nos primeiros anos da vida.» (IIAM – Projeto Compete, s/d).

Para logo de seguida encontrarmos sublinhada a importância da soja:

«Posto isto, pode-se concluir que a promoção do cultivo e do consumo de alimentos ricos em macronutrientes é essencial para minorar o problema de nutrição e segurança alimentar. De entre as várias alternativas existentes, o cultivo de soja, usando tecnologias melhoradas, é umas das alternativas que pode ser usada para melhorar a dieta e aliviar os problemas de malnutrição ao mesmo tempo que aumenta a renda familiar, através de comercialização e melhora a fertilidade dos solos. A soja possui duas vezes mais proteínas (40%) que a maioria das leguminosas, do qual 85% é insaturado e livre de colesterol.» (idem)

Mais à frente, reitera-se esta ideia, dizendo-se:

«A mesma avaliação vai ter em conta a contribuição de soja para a melhoria da nutrição das mães e bebês, da fertilidade do solo, acesso à água, efeito na redução da pobreza e no empoderamento da mulher, capacitação rural e uso de tecnologias melhoradas e sustentáveis, acesso ao mercado, lições aprendidas e a auto-continuidade do projecto.» (idem)

Como é possível observar, as ciências da nutrição são aqui relevantes para justificar a adesão a um produto agrícola que pode combater a insegurança alimentar. Todavia, a soja só poderá beneficiar verdadeiramente a «dieta» se forem usadas «tecnologias melhoradas». Quem diz «tecnologias melhoradas», diz «sementes melhoradas», inoculantes, herbicidas, provindos de centros de investigação sofisticados e colocados em circulação através de diversos fluxos globais, que tendem a homogeneizar plantações e formas de cultivo. A USAID (2015), enfatizando também as questões de rendimento, orienta a produção da soja em Moçambique para a indústria da criação de frangos. Desta forma, um dos pontos fortes que apresenta para que seja estimulado o cultivo de soja é o apoio ao consumo indireto

desta leguminosa, associado, no caso, à indústria de frango nacional (o custo de um frango é 34% em bagaço de soja).

É de salientar que vários programas ligados à alimentação escolar incluem a soja nas merendas escolares como forma de fornecer alimentos nutritivos e que possam combater a insegurança alimentar. Assim, no *Boletim Informativo* da Ajuda de Desenvolvimento de Povo para Povo (ADPP), ONG moçambicana, é referido o programa de alimentação escolar financiado pelo Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) que tem como objetivo “reduzir, de forma sustentável, o impacto negativo que os problemas da insegurança alimentar e da desnutrição provocam no Sector da Educação.” (ADPP, 2016: 1). Ao abrigo deste programa, é então apresentada a merenda escolar que está a ser distribuída: “(...) refeições que consistem numa mistura de milho e soja nutritivos fornecida pelo Departamento de Agricultura dos EUA (USDA), beneficiando cerca de 79.226 alunos de 265 escolas” (ADPP, 2016:2). Uma fotografia de crianças sorridentes, comendo papa de soja e milho, ilustra o texto, reforçando a mensagem do quanto aquela merenda e os produtos alimentares que a compõem são importantes para o bem-estar das crianças. A soja, não sendo tradicionalmente consumida, é assim uma presença assídua nas refeições escolares, gerando familiarização com este produto, aspeto que não é despiciendo quando se procura analisar a aceitabilidade do mesmo.

Também na minha experiência de terreno em Nampula (2016), pude constatar, através de contacto com a *World Vision*, que uma das atividades importantes desta organização, no sentido de minorizar problemas de insegurança alimentar e abandono escolar na região, era a distribuição de merendas que consistiam numa papa feita com farinha de soja. Na verdade, a determinação da composição das refeições escolares, tal como me foi comunicado por funcionário da organização, era decidida pelo doador, ou seja, naquele caso, pelo Departamento de Agricultura dos EUA.

Face à distribuição de merendas escolares onde a presença da soja era recorrente, (tal como me foi comunicado por funcionário do Ministério da Educação e Desenvolvimento Humano – MINED), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PRONAE), implementado pelo MINED, avançou com uma visão alternativa, preconizando refeições mais diversificadas e promovendo a aquisição de alimentos a produtores locais e com envolvimento da comunidade na preparação das refeições. Tal intenção não impediu, porém, que continuassem a ser divulgadas ideias sobre a soja enquanto alimento adequado para combater a desnutrição e a insegurança alimentar.

Em trabalho de avaliação do estado nutricional de crianças na Zambézia e em Nampula, Carla Ganhão *et al* (2012) referem que atendendo a que o principal défice

na região é proteico, o International Institute of Tropical Agriculture (IITA) prevê:

“(...) a introdução de culturas de soja pelos agregados familiares assim como o seu processamento e utilização, com vista a aumentar a disponibilidade de proteínas vegetais e melhorar o estado nutricional da população, em particular das crianças até aos cinco anos de idade, com especial atenção naquelas com menos de dois anos (...).

Como é possível observar, há aqui uma clara associação entre a ideia de melhorar a condição nutricional da população e o consumo de soja. O próprio relatório, elaborado por nutricionistas, não omite que procura responder a um requisito particular – justificar a “introdução de culturas de soja” nos contextos analisados –, ficando assim sugerida a instrumentalização das ciências da nutrição. O trabalho de avaliação da condição nutricional encontra-se particularmente focado na produção e utilização da soja, podendo ler-se:

“O estudo apresentou como principais objectivos avaliar o estado nutricional das crianças com menos de dois anos nos distritos de Gurué e Malema e estimar a frequência de ingestão e consumo alimentar de forma a justificar e sustentar a introdução das culturas, processamento e utilização de soja nesses mesmos distritos (Ganhão et al, 2012:4).”

Também a FAO (2016), com a finalidade de promover a segurança alimentar e nutricional, participa com regularidade em projetos de apoio ao cultivo de soja e em seminários de divulgação da importância desta leguminosa – veja-se, por exemplo, o seminário organizado em 2016 em Nampula com a Universidade de Lúrio, o IIAM e o Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutricional (SETSAN). Através de programas como o Programa Mundial de Alimentos (PMA), promove também a aquisição de soja a pequenos e médios agricultores, procurando incentivar desta forma a criação de mercados. No documento *Plano de acção multisectorial para a redução da desnutrição crónica em Moçambique 2011-2014 (2020)*, na secção dedicada à agricultura, a soja não deixa também de ser apresentada enquanto produtos agrícola de alto valor nutritivo (República de Moçambique, 2010:33).

Como podemos ver, o conjunto de apoios e de incentivos para que a soja seja cultivada provêm de vários lugares: doadores, ONGs, nutricionistas, empresas de comercialização de sementes e inoculantes, empresas tecnológicas... observando-se uma estratégia, aparentemente concertada, para estimular a cultura daquela

semente. Numa primeira fase, visando a aceitabilidade do produto, todo o apoio à produção é feito sem custos imediatos para os agricultores, sendo sublinhadas as diversas vantagens que a cultura da soja pode proporcionar (qualidades nutricionais, combate à insegurança alimentar e nutricional, fonte de rendimento...), de modo a fomentar a transição da condição de agricultor de subsistência para a de pequeno agricultor comercial.

A finalidade do apoio concedido parece ser a de gerar pequenos e médios agricultores com os quais possam vir a ser celebrados contratos de aquisição de colheita a preços previamente contratados e com compromisso de compra de insumos às companhias contratantes – a cultura por contrato – negócio com história em Moçambique, em culturas de rendimento como o algodão e o tabaco. Hanlon e Smart (2013) referem que esta transição não se faz sem problemas. Dadas as facilidades inicialmente concedidas, os contratos nem sempre são cumpridos: “(...) ao fim de muitos anos a receberem apoio do governo e ONGs, gerou-se confusão, levando à crença de que os factores de produção são donativos pelos quais não tem de se pagar.” (Hanlon e Smart, 2013: 4). Constatam assim a existência de quebras de contrato e incumprimento de dívidas: “As companhias contratantes por vezes pagam pouco ou cortam na assistência para poupar dinheiro. Por vezes os produtores vendem a outros negociantes, ou, "side-selling" como é chamado.” (*idem*). Salientam ainda o desconhecimento ou fraco enraizamento de regras de negociação e contratualização:

“(...) para muitos deles, a própria ideia de contrato e de devolução são coisa nova. Observa-se pouca noção de lucro e prejuízo, ou de custos, e o trabalho da família nunca é contado.” (*ibidem*, p. 5).

A história da cultura da soja em Moçambique mostra-nos como vão sendo geradas novas dinâmicas sociais e como agentes e sementes coproduzem o território e as suas paisagens. Trata-se de uma história onde diversos processos de globalização se cruzam: de sementes, de alimentos, de tecnologia, de ciência, de companhias comerciais, etc. Os produtos alimentares circulam de há muito pelo mundo, integram-se nas *culturas alimentares* de forma diferenciada, recorrendo a múltiplos significados, assim acontece com a soja. No caso de Moçambique, e pelos exemplos a que se fez referência, constatamos que a questão da insegurança alimentar e nutricional é um recurso discursivo significativo para desencadear maior aceitação de um produto, quer no que diz respeito ao incentivo à sua plantação, quer em termos da sua promoção para consumo humano. Os aspetos relativos à saúde e ao valor nutricional da soja são, como foi já referido, elementos importantes

de fixação, que não deixam de ser explorados por aqueles que têm interesse na produção e comercialização desse produto. A um nível diferente, a soja é também apresentada como uma oportunidade para quem deseja sair da pobreza.

Entre as grandes companhias que detêm ou detiveram negócio da soja no norte de Moçambique, encontramos, por exemplo, a Hoyo Hoyo, do grupo Quifel, fundado por Pais do Amaral; a African Century Agriculture (ACA), pertença da companhia de investimento *African Century*; a Rei do Agro, pertença do grupo *Aslam*, companhia de investimento dos EUA; a AgroMoz – Agribusiness de Moçambique, do grupo Américo Amorim (Portugal), da *Intelec Holdings* (Moçambique) e da Pinesso (Brasil). Trata-se de companhias que transcendem de forma clara a escala nacional, operando à escala global. Os seus modelos de negócio encontram-se orientados para a maximização do lucro, observando-se semelhanças nos seus modos de atuação. Têm tendência para homogeneizar processos de produção e perfis de produtores, são geradoras de fluxos económicos e sociais globais através dos quais circulam pessoas, mercadorias, modos de pensar e de fazer. Ao mesmo tempo que aproximam os agentes, nomeadamente consumidores e produtores, podem provocar sentimentos de distância e ausência, de dissociação e alienação, no sentido marxista do termo.

Em contraponto à falta de imersão territorial e à ausência de um rosto por detrás dos fundos de investimento, o trabalho adquire um outro significado quando observado à escala local. Nessa condição, impregnados de quotidiano, os processos de trabalho, e também de consumo, são já outros. Imbrincados na vida social permitem detetar singularidades e diferenciação, hibridizações de fluxos materiais e culturais globais que haviam sido colocados em movimento.

Os fluxos globais colocados em ação por empresas transnacionais remetem para processos políticos de efeitos globais. A situação que podemos observar em Moçambique relativamente à introdução da cultura da soja, foi tornada possível, em larga medida, por outros processos igualmente abrangentes e poderosos. A adesão de Moçambique a instituições do sistema de Bretton Woods (como o Banco Mundial e o Fundo Monetário Internacional), e o início, em 1987, do Programa de Ajustamento Estrutural (PAE), com uma liberalização desregulada que levaria à privatização de diversas empresas estatais, contando ainda com uma burocracia pouco eficiente e corrupta, em que antigos empresários, com espírito produtivo, são substituídos por uma elite que procura rendas fáceis (Mosca, 2005), são condições que ajudam a compreender o contexto em que a soja dá entrada em Moçambique enquanto cultura de rendimento.

Tal como a produção massiva de açúcar e a sua comercialização, encaixaram na perfeição no sistema capitalista daquela época (Mintz, 1985) o mesmo sucede

hoje com a soja. Quando pensamos na produção da soja, no seu valor enquanto *commodity*, na sua produção associada ao agronegócio, encontramos inevitáveis pontos em comum entre as experiências moçambicanas e as que é possível encontrar noutros lugares. De que modo se articulam estes fluxos de mercadorias com fluxos culturais globais? Quando pensamos em projetos como o *Prosavana*, não podemos deixar de pensar no agronegócio e na expansão da *financeirização* como expressão dominante do capitalismo atual, fator que pode ser visto como manifestação de uma forma cultural global. Do que se trata é da expressão de um modo de produção que define as fronteiras e os diferentes fluxos que as atravessam – financeiros, materiais, demográficos, culturais, – visando sempre a expansão para novos contextos de exploração.

Pelos exemplos apresentados – promoção da soja através da macrobiótica e condições de produção e de consumo deste produto em Moçambique –, percebemos que os significados que circulam associados à soja são bastante distintos. Não só há mercadorias que circulam melhor que outras (Appadurai, 2004), como uma mesma mercadoria, logo que inserida num diferente contexto, convoca distintas dinâmicas, daí resultando formas díspares de circulação e de apropriação. Ainda que em relação à soja e aos contextos referidos possamos fazer referência a significados da mesma natureza que são ativados na sua promoção, como as questões nutricionais e de saúde, há um mundo a separar o consumo de soja associado à macrobiótica e vegetarianismo e o consumo de soja em contextos de insegurança alimentar, como é o caso de alguns territórios moçambicanos. Se no primeiro caso se trata de promover um consumo por razões ideológicas, éticas e ambientais, no segundo são questões da fome e da pobreza que prioritariamente se revelam. Pensar na soja e na sua utilização na alimentação quotidiana, tanto na Europa e EUA como em Moçambique, implica pensar em disrupção e rejeição, mas também em formas de apropriação; em confrontos com formas mais arreigadas de cultivar, comer e cozinhar; em alimentos que exigem a construção de novos significados e novas aprendizagens. A inserção da soja no quotidiano alimentar implica pensar os complexos processos de inclusão de novos alimentos, que passam não apenas pela sua aceitabilidade, mas também pelos modos de convivência de novas práticas alimentares com outras mais instituídas. Dizendo de outra forma, simultaneamente conclusiva e aberta a necessários aprofundamentos, implica pensar em fluxos materiais, que nem sempre se combinam e reforçam fluxos culturais específicos, mas cuja análise é incontornável para pensar novas dinâmicas sociais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APPADURAI, Arjun (2004), *Dimensões Culturais da Globalização*. Lisboa: Teorema.
- ARAÚJO, Daniela (2009). “Processos de Patrimonialização da Cultura Alimentar em Chaves. Mulheres com negócios de comida” in Blas, Xulio (dir.) *Turismo Gastronómico: Recursos e Itinerários*. Vigo: Servizo de Publicacións da Universidade de Vigo. 51-82.
- BELASCO, Warren (2007), *Appetite for Change, how the Counterculture took on the Food Industry*. Ithaca e Londres: Cornell University Press.
- CALADO, Virgínia Henriques (2014), “Margens que Alimentam o Centro: Macrobiótica e Globalização de Produtos Alimentares” in Gracia, Mabel e Contreras, Jesús (coords.) – *Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos* –. Actas do XIII Congresso de Antropologia da FAAEE – Periferias, Fronteras y Diálogos Tarragona. Universidade Rovira i Virgili. 1840-1858. Disponível em: <http://digital.publicacionsurv.cat/index.php/purv/catalog/book/123>.
- CALADO, Virgínia Henriques (2015), *A Proposta Macrobiótica de Experiência do Mundo*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.
- CURTO, Diogo (org.) (2016), *Estudos sobre a Globalização*. Lisboa: Edições 70.
- DU BOIS, Christine; TAN, Chee-Beng & MINTZ, Sydney (2008), *The World of Soy*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press.
- FAO (2016), “FAO held seminar on pulses in Nampula Province”. Disponível em: <http://www.fao.org/mozambique/news/detail-events/en/c/444966/> Acesso em 24-05-2017.
- GANHÃO, Carla *et al.* (2012), *Relatório final do estudo: avaliação do estado nutricional em crianças dos 6 aos 24 meses de idade nos distritos de Gurué (Zambézia) e Malema (Nampula), Moçambique*. Nampula: Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Lúrio. Disponível em: http://www.unilurio.ac.mz/unilurio/docs/publicacoes/2013/relat%C3%B3rio%20IITA_04_12_13.pdf Acesso em 28-04-2017.
- HANLON, Joseph & SMART, Teresa (2013), “O boom da soja no Gurué produziu alguns grandes agricultores”. Relatório de pesquisa. Reino Unido: The Open University. Disponível em: https://www.open.ac.uk/technology/mozambique/sites/www.open.ac.uk.technology.mozambique/files/files/O_boom_da_soja_no_Guru%C3%A9-revisado.pdf Acesso em 14-05-2017.
- IIAM (s/d), Projecto Compete. Disponível em: http://www.iiam.gov.mz/documentos/compet/apresentacoes/avaliacao_soja.pdf Acesso em 22-5-2017.
- KAPTCHUK, Ted & EISENBERG, David (1998), “The health food movement” *Nutrition*, vol. 14, 5: 471-73.

- KOTZSCH, Ronald (1981), *Georges Ohsawa and the Japanese Religious Tradition, a Study of the Life and Thought of the Founder of Macrobiotics*. Hannover: Sorbengeist Publications.
- KUSHI, Michio & JACK, Alex (1989), *The Book of Macrobiotics, the Universal Way of Health, Happiness, and Peace*. Tóquio e Nova Iorque: Japan Publications.
- MASA. (2015), *Anuário de Estatísticas Agrárias 2012-2014*. Maputo: República de Moçambique – Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar. Disponível em: http://www.masa.gov.mz/wpcontent/uploads/2017/12/Anuario_Estatistico-2012_2014.pdf Acesso em 16-04-2017.
- MASA (2016), *Anuário de Estatísticas Agrárias 2015*. Maputo: República de Moçambique – Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar. Disponível em: http://www.masa.gov.mz/wpcontent/uploads/2017/12/Anuario_Estatistico2016.pdf Acesso em 17-04-2017.
- MINTZ, Sidney (1985), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Nova Iorque: Penguin.
- MINTZ, Sidney (2008), “Fermented Beans and Western Taste” in Du Bois, Christine *et al.* (eds) *The World of Soy*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press.
- MOSCA, João (2005), *Economia de Moçambique, Século XX*. Lisboa: Editora Piaget.
- OHSAWA, Georges (1976), *Macrobiótica Zen, a Arte da Longevidade e do Rejuvenescimento*. Porto Alegre: Associação Macrobiótica de Porto Alegre.
- PEREIRA, Luís (2013), “Soy value chain in Mozambique: Results and challenges” TechnoServe – Mozambique. Presentation at Feed the Future Scaling Agricultural Technology/ GLEE 3-5 Dec. 2013, Addis Ababa, Ethiopia. Disponível em: <https://www.agrilinks.org/sites/default/files/resource/files/Luis%20Pereira%20GLEE%20Addis.pdf> Acesso em 24-05-2017.
- REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE (2010), *Plano de acção multisectorial para a redução da desnutrição crónica em Moçambique 2011-2014 (2020)*. Maputo. Disponível em: http://www.who.int/nutrition/landscape_analysis/MozambiqueNationalstrategyreductionstunting_Portuguese.pdf Acesso em 15-06-2017.
- SHURTLEFF, William & AOYAGI, Akiko (2004a), “John Harvey Kellogg and Battle Creek Foods: Work with Soy”. in *History of Soybeans and Soyfoods, 1100 B.C. to the 1980s*. Lafayette – California: Soyinfo Center. Documento não publicado. Disponível em: http://www.soyinfocenter.com/HSS/john_kellogg_and_battle_creek_foods.php Acesso em 7-06-2017.
- SHURTLEFF, William & AOYAGI, Akiko (2004b), “George Ohsawa, The Macrobiotic Movement. A Special Exhibit – The History of Soy Pioneers around the World”. Documento não publicado. Lafayette – California: Soyinfo Center. Disponível em: http://www.soyinfocenter.com/HSS/george_ohsawa_macrobiotics_soyfoods1.php Acesso em 10-10-11.
- SOBRAL, José Manuel (2016), “Globalização alimentar, identidades e culinária” in Curto, Diogo Ramada (org.). *Estudos sobre a Globalização*. Lisboa: Edições 70. 371-395.

SOBRAL, José Manuel (2007), “Nacionalismo, Culinária e Classe, a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)” *Ruris*. Vol. 1, n.º 2: 13-52.

SOBRAL, José Manuel (2008), “Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)” in Cabral, Manuel; Wall, Karin *et al.* (orgs). *Itinerários, a Investigação nos 25 anos do ICS*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais: 99-123.

USAID (2015), “A expansão dos recursos naturais de Moçambique. Quais são os Potenciais Impactos na Competitividade da indústria de Soja em Moçambique?”. Speed-program. Disponível em: <http://www.speed-program.com/wp-content/uploads/2015/06/2015-SPEED-Apresentacao-021-o-boom-de-recursos-e-impactos-potenciais-no-sector-de-soja-PT.pdf> Acesso em 29-07-2017

VUNJANHE, Jeremias & Adriano, Vicente (2015), *Segurança Alimentar e Nutricional em Moçambique: um longo caminho por trilhar*. Textos para discussão 6. Rio de Janeiro: CERESAN – UFRRJ. Disponível em: http://www.ceresan.net.br/wpcontent/uploads/2016/docs/Estudo_de_caso_SAN_em_Mocambique.pdf Acesso em 28-05-2017.

WALKER, Tom & CUNGUARA, Benedito (2016), *Avaliação da Situação da P&D da Soja e o Programa “Feed the Future”, da USAID, em Moçambique em 2016*. Relatório de Pesquisa 81P, Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar, Direcção de Planificação e Cooperação Internacional: Maputo. Disponível em: <http://fsg.afre.msu.edu/mozambique/WP81P.pdf> Acesso em 27-07-2017.

WEST, Harry (2016), “Artisanal Foods and the Cultural Economy: Perspectives on Craft, Heritage, Authenticity and Reconnection” in Klein, Jacob e Watson, James (eds). *The Handbook of Food and Anthropology*. London and New York: Bloomsbury Academic.

CULINARY RESISTANCE?

por

Brian Juan O’Neill¹

Abstract: Can James C. Scott’s model of *resistance* be extended to the field of cuisine? To what extent can a group *resist* through food and cooking? This paper poses these two queries within the context of a Malaysian foodscape: the *Kristangs*, or Portuguese Eurasians, of polyethnic Malacca. A series of cultural “worlds” has architected this multicultural Creole group and includes Indian, Chinese, and Malay worlds in action prior to the arrival of Portuguese colonos in 1511, as well as the later Dutch and British colonial regimes. By simply persisting, or enduring, the group is also resisting; cuisine comprises a key element in this persistence. By sidestepping the dominant/dominated lens, we can focus more clearly on the group’s positive strategies of resistance through cooking. One major implication for Action Theory is that they have practiced the Art of Resisting via the Art of Persisting.

Key-words: Polyethnic Malacca; cuisine; persistence.

Resumo: Será que o modelo de *resistência* elaborado por James C. Scott poderá abranger o campo da culinária? Em que medida um grupo oferece *resistência* tendo na base a comida e a culinária? Neste artigo colocam-se duas questões no quadro duma paisagem alimentar presente na Malásia: trata-se dos *Kristang*, ou euroasiáticos portugueses, que vivem na Malaca poliétnica. Um conjunto de “universos” culturais formou a arquitetura deste grupo crioulo multicultural, que absorveu elementos indianos, chineses e malaios antes da chegada de colonos portugueses em 1511, assim como mais tarde com a presença colonial holandesa e britânica. Persistindo e perdurando, o grupo foi resistindo: a culinária forneceu uma peça-chave para essa persistência. Ao contornar a visão dominante / dominado, pode-se focar com mais precisão a estratégia de resistência positiva deste grupo assente na culinária. Uma das implicações maiores para a Teoria da Ação é eles terem desenvolvido a arte de resistir por via da arte de persistir.

Palavras-chave: Malaca poliétnica, culinária, persistência.

This short paper poses one direct question: can James C. Scott’s model of *resistance* be extended to the field of cuisine, or the anthropology of cooking?

A second corollary query I pose is: to what extent can a group resist through food and cooking?

¹ CRIA (Centre for Research in Anthropology) & Department of Anthropology, both at the University Institute of Lisbon (ISCTE-IUL).

I look at a Malaysian foodscape, specifically the Portuguese Eurasian population of Malacca (*Kristangs*)², whose cuisine is situated within a complex and quintessentially “multicultural” poly-ethnic context. Although cuisine was not one of my key research areas, my concern with the historical overlapping of identities accumulated by this Creole group did of course heighten my attention to “cultural” details of apparel, cooking styles, dance, music, and oral literature. The key issue here concerns two levels: a) are we dealing with an *overall stage* of social relations between a dominant Malay majority and a dominated Kristang minority³, and b) are we confronted with a *foodways stage* which is characterized by a hierarchy of a dominant/dominated nature? These are two quite different interrogations: my research has dealt with the first (a), but I am curious about the second (b).⁴

Finally, we recuperate a few stances from some time ago which question the usefulness of the category “ethnic group”. Earlier work by Georges Castille (1981) and Sharon Gmelch (1986) stressed the value of the concept of *cultural enclaves* as well as *travelling groups* such as tinkers, artisans, and gypsies, whose characteristics do not always fit well into slots of “ethnicity” or “ethnic identity”. I am developing the concept of the *relic enclave*, linked to Gupta’s notion of the *relic state* in India (2014); I intend to expose the mid-20th century process through which the authoritarian New State in Portugal attempted to turn the Malacca Kristangs into a relic population. To do this, one must consider pushing aside altogether – or at least temporarily – the notion of ethnic group. We might simply ignore it, in favour of a more fruitful idea of a *Creole group*, this latter entity being the product of successive superimpositions of epithets and identities over the centuries (Stewart 2007).

² Fieldwork among the Kristangs (pronounced *Kristáng*, with stress on the last syllable) was conducted over a 15-year period – certainly not in a short-term, one-time “hit-and-run” style – during 6 forays: one year in 1994, followed by visits of 1-2 months in 1995, 1998, 2001, 2007, and 2009.

³ A constant comment of Kristangs directed at this majority group and confided numerous times to me – a veritable hidden transcript! – was the following: *natibu, ngka bong!* (a mild slur, of difficult translation, directed at indigenous ethnic groups in Malaysia). Kristangs threaten to disinherit a son or daughter inclined to marry a Malay, and those who do so are considered renegades. However, Kristangs will specify: they consider Malays very pleasant workmates and in general “a gentle and generous people”, but “when they invade our intimate family or religious spheres” they are kept at a distance. It is precisely within these latter two backstage spheres that the Kristangs exhibit such vehement reserves.

⁴ Our interest in this theme arose with regard to pig-slaughters which we analyzed in a northern Portuguese hamlet in 1976 (O'Neill 1989) and again (albeit during a lightning visit) in 2009 (O'Neill 2011). We posed the query: over a period of 33 years, were these peasants simply preserving a tradition or, rather, resisting the dominant forces of the market and the State? Might they also indeed be *resisting*?

So, the key question related to Scott's model becomes: *is simple persistence a form of resistance?* Can a Creole group not be seen, by the simple fact of its surviving three colonial regimes, as resisting "assimilation" into the Malay mainstream? Or in classical language: can a minority, or an ethnic group, *resist via its own survival?* So, if we accept that resistance may include the process of persistence – or in Castile's terms, a group constituting an *enduring people* – then can we conclude that a group may resist (either entirely or partially) through foodways and cooking? Can we extend Scott's model in this way? Or are we, as it were, on the margins of Scott's model, trying to push it too far?

This extremely preliminary and exploratory analysis refers almost exclusively to one of Scott's volumes (1990) where the theory of resistance was most clearly expounded (reappearing, of course, in the 2009 study of resistant Southeast Asian mountain populations⁵); see below for a brief comment on some recent critics of that theory. Clearly, Scott's ample *opus* as a whole, right up to his most recent 2017 volume on the development of archaic States, is not our focus⁶. Note the key role played by Scott's first volume on the topic of resistance, stressed by Kastrinou-Theodoropoulou: "James Scott in 1985 published what was to become a breakthrough in studies of resistance: *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. An ethnographic catalyst in resistance studies, *Weapons of the Weak* shifts attention to everyday, ordinary, indirect strategies through which peasants play through symbolic sanctions with the limits of power imposed on them" (2009: 3).

⁵ See Paula Godinho's use of Scott's notion of "refuge zones" on the margins of national States (termed *zomia* for the mountain areas of Southeast Asia) in a border region of Portugal and Galicia, the *Couto Misto* (Godinho 2017: 159-227).

⁶ In recent years, Scott has been the object of two major seminar occasions in Portugal; the first of these, in April of 2012, entitled "The Art of Not Being Governed: James C. Scott in Iberia", was held in Lisbon at ISCTE-IUL, ICS, and the Universidade Nova (see the 2013 volume edited by Palacios Cerezales, Sá e Melo Ferreira, and Neves). The second, in June of 2016, entitled "Resistance and Empire: New Approaches and Comparisons", took place at the ICS. These constituted veritable interdisciplinary events, and Scott's presence at both provided multiple moments of critical debate and detailed discussion.

A MALAYSIAN FOODSCAPE

Let me spare you lengthy introductions to Malaysia or to the local social landscape of Malacca⁷. My purpose here is not to focus on ethnographic detail but on the theoretical link between the three terms *cuisine*, *resistance*, and *persistence*.

To all appearances, one is easily tricked into being led to a false observation: the overall foodscape in Malacca certainly inclines one to see “ethnic cooking” everywhere. Malays have these styles, while the Chinese and Indians have those. Obviously, Malays themselves, as well as members of other ethnic groups, will be able to identify regional differences in Malay cuisine, such as comparisons between Malacca Malay cooking and Kuala Lumpur Malay cuisine. However, the superficial observer fast learns that, for instance, categories referring to “Chinese” in Malacca may subdivide into Hokkien, Hakka, Teo Chew, Cantonese, Hainanese, and Liu Chew (to name only a few), while “Indian” groups similarly subdivide into Tamil, Gujarati, Malayalam, Bengali, and Punjabi Sikhs. In addition to the Creole Kristangs, there are two more complex Creole groups in Malacca: the Baba-Nyonyas and the Chitties. The Baba-Nyonyas (also termed *Peranakans* or *Straits-born Chinese*) are a Creole group of Malay-speaking ethnic Chinese resident in Malacca, who have over time developed their own dialect (Baba-Malay), and who are distinct from other Chinese groups. The Chitties (also termed *Chitty-Melaka* or *Straits-born Indians*) are a Creole group of Malay-speaking ethnic Indians distinct from other Indian groups. Their origins as the “descendants of traders” are obscure: for instance, while the first group is said to have arrived in Malacca between the fifteenth and seventeenth centuries, in the second case scholars locate origins either in the fifteenth century, during the Malacca Sultanate (1400-1511) (Dhorausigam 2006: 4), or more recently, not more than a century ago (Sandhu 1983: 193-4). Both groups are by now semi-exotic and underline

⁷ The Portuguese Settlement – an urban neighbourhood whose inception dates back to 1926 when two Malacca priests managed to reserve a seaside patch of land from the British municipal government for the purpose of joining in one space the “poor predominantly fishing families of Portuguese Eurasians” scattered around the city – had a population of 588 individuals in 120 households at the time of my last visit to Malacca in 2009. Another 53 structures were annexes to these households, thus totalling 173 domestic groups. Some 2000 more Portuguese Eurasians are resident elsewhere in the city, and estimates place the number of Kristangs in Malaysia as a whole at around 15,000. Most residents of the neighbourhood speak Malacca Creole Portuguese, or *Kristang*, a Creole language (not a dialect) also spoken in Singapore and Macao (Baxter 2012). The *bairro* also contains a Canossian convent which grants part of its space to a secondary school, and a series of about a dozen seafront restaurants. These restaurants – complemented by a number of mobile foodstalls set up and taken down constantly on an hourly or daily basis throughout the *bairro*'s streets – are a significant tourist attraction.

Malacca's purportedly multicultural tourist landscape: the Chitties, concentrated in one neighbourhood, exhibit their own temple, while the Baba-Nyonyas, more dispersed, run a Heritage House as well as a number of restaurants. Curiously, Baba-Nyonya cuisine has obtained greater fame, but within the group itself, there are various styles of Baba cooking. Both of these Creole groups occupy minority social niches very comparable to the Kristangs.

So, do all these subgroups have their own *uniform* cuisines? I would seriously doubt this.

Now, let us link this context of ethnic groups and cooking to Scott's theory of resistance. Speaking of agrarian societies and the appearances of unanimity in his now classic volume *Dominance and the Arts of Resistance*, Scott had this to say:

“Feudal lords, the gentry, slave masters, and Brahmins, for example, partake in a cultural integration, reinforced by marriage alliances, social networks, and office, which extends at least to the provincial if not the national level. This social integration is likely to be reflected in dialect, ritual practices, *cuisine*, and entertainment. Popular culture, by contrast, is rather more locally rooted in terms of dialect, religious practices, dress, *consumption patterns*, and family networks” (1990: 55; my emphasis).

Both cuisine and consumption patterns are mentioned, albeit not in isolation but together with other factors. Can we indeed look at cuisine at all without first situating it within a wider local context? Clearly not. But let us try our best to *avoid the ethnic lens*. This would involve receptivity to local variations and particularities. But more importantly, it would necessitate shunting to one side the entire notion of “ethnicity”. Why insist on umbrella categories such as “Malay”, “Chinese” or “Indian” at all?

Milner (2008) develops a scathing analysis of the horribly simplistic and useless nature of the umbrella ethnic terms such as ‘Malays’, ‘Chinese’, or ‘Indians’ in Malaysia. His insistence on using guarded quotation marks for these groups also applies to our analysis of the ‘Kristangs’. One curious fact is that although Malay cuisine seems to vary only regionally, the two broad categories of Chinese and Indian cooking are quite varied internally, as are the religious practices and languages of these groups. In contrast, the three cuisines of the smaller Creole groups – the Kristangs, the Babas, and the Chitties – are more uniform. This may say something about the dominant group (Malays) and the local dominated ones (these three Creole populations).



Figure 1: Malay wedding lunch on the outskirts of Malacca (photos by the author).

It would seem obvious that we are dealing with a historical emporium city, characterized by much borrowing and mixing (Sandhu & Wheatley 1983; Sarkisian 2000). Tourism also has much influence; the Kristang neighbourhood – the Portuguese Settlement – is itself a booming tourist site, in which the attractive epithet of “Portuguese food” has been now for some decades a key element in Malaysia’s tourist industry. The vast majority of Portuguese tourist visitors, sadly, miss most of this complexity in their usual 2 or 3-hour lightning tours. Expecting to find European Portuguese food in the menus of the dozen or so restaurants in the *bairro*, they become rapidly depressed that these menus are predominantly in English with a few words in Malay, and not in Portuguese. In the “Chicken” column of one menu, for example, the dish termed *Curry Davel* (at other times, also termed *devil curry* or *kari debil* in Creole) is one of the Kristangs’ preciously guarded recipes, nonexistent in any other Malacca restaurants.⁸ A kind of identity-politics

⁸ Kristangs warn visitors that this dish is so spicy that local Indians from Malacca find it “too hot” for their taste. Some residents thus explain this via the adjective “devil” in the dish’s epithet *devil curry*.

dish, one might speculate. This detail falls quite outside the typical Portuguese tourist's superficial interpretive schemes.

In the following photograph, note that in this Kristang luncheon meal accompanying a Catholic baptism, there are two dishes with an apparently “Chinese” look to them. Questioned concerning this, the Kristang family would answer something like this: “*Seng, akeli massa china, mas kuzinyáh kristang! Nus sa pratu!*” (Yes, that is Chinese-style mee, but it's our own Kristang cooking! Our own dish!).



Figure 2: Kristang luncheon table in the Portuguese Settlement of Malacca, following a morning baptism.

So, in conclusion within this point, our local panorama seems to suggest an “ethnic” group which has preserved its own style of cooking (obviously having borrowed aspects of Malay, Chinese, and Indian styles), while at the same time projecting an epithet of “Portuguese cooking” for tourist purposes.⁹

⁹ It is important to note the existence of Kristang cookbooks, the most complete being that of Celine Marbeck (1998), herself simultaneously a Portuguese Eurasian and Dutch Eurasian.

Can we view this foodscape as *persistence*? And can we include Kristang cuisine within the group's collective strategy over time of persisting as an "enduring people" within this highly multicultural city? Need we use the ethnic terminology at all? Might we avoid using an ethnic lens at all? Can we view the Kristangs as a Creole group, persisting through time as astute negotiators, mediators, and translators? Have they not, indeed, cleverly avoided having been assimilated into, or gradually erased by, the mainstream majority Malays? Have they not managed to preserve a certain modicum of their own semi-autonomous social space?

Why not pose the question: have they not also preserved their own *foodstage*? Clearly, it is not easy to term this "stage" as either a frontstage or backstage; on the one hand we see a *restaurant* = *frontstage* situation, and on the other, a context of *domestic cooking* = *backstage*. Yet this image might not do justice to the complexity of Malacca's local cultural, linguistic, and religious kaleidoscope. So our main point is: yes, cuisine does play a key role in persistence. And, yes, this point is even clearer if we avoid an ethnic lens and apply a *Creole lens* instead.

PERSISTING IS RESISTING

Let me now present you with the nucleus of my argument, which I hope will clarify some of these issues. I propose that 10 "worlds" have been the major influences in the formation of this Creole group. For simplicity's sake, I have divided these worlds into three major periods (let me remind the reader that my objective in these lines is solely to argue, not to delve in excessive detail into a case-study). The term *worlds* does not follow directly from classic meanings such as Immanuel Wallerstein's well known world-systems, Peter Worsley's three worlds, or Nigel Rapport's and Joana Overing's idea of world-views (2000: 394-404), but rather from the concept of "figured worlds" developed by Holland *et. al.* (1998). Holland and her colleagues deal with "practices and activities situated in historically contingent, socially enacted, *culturally constructed 'worlds'*: recognized fields or frames of social life" (1998: 7; my emphasis), derived from Bourdieu's notion of interlaced social fields or *champs*. These *figured worlds*, following Bourdieu, of course, must be defined carefully in each specific case, just as the interrelations between various semi-sutonomous "fields" must also be described. But they are not homogeneous: in this case, an "Indian world" would necessarily incorporate diverse ethnic groups, possibly indicating lower-level worlds in each case. No mechanical association between a "world" and an ethnic group is intended. Thus,

a broad Chinese “world” might incorporate many figured worlds within itself.¹⁰

The three main periods are: a pre-1511 one, with Malays, Indians, and Chinese prevailing; when the Portuguese arrived in Malacca in 1511, with a total of some 1000 men¹¹, they entered not merely a “Malay world”, but a Chinese and Indian world as well.¹² Marriages were not contracted over the following decades solely with Malay women, but an array of spouses from other regional and ethnic origins. These three “worlds” lay aside a number of “underworlds” existing alongside them: other groups such as Peguans (Burmese), Javanese, Philipinos, etc. These parallel worlds were less visible and less numerous but nonetheless existant, thus preventing us from viewing the “contact” situation as one limited to a European invader (Portugal) and one indigenous group (the Malays). The Portuguese did not arrive within only one homogeneous ethnic world, but a number of them.

Second, the arrival of Portuguese colonos in 1511, with Afonso de Albuquerque, inaugurated an extraordinary array of intercultural mixtures and miscegenations, first with the three major groups mentioned above, and later with the aforementioned Creole populations of Babas and Chitties. Note that each of these groups possessed slaves, so that a sort of “underworld” of non-marital unions between some of the Portuguese colonos with these women also characterized the scenario. The initial decades from 1511 to 1580 saw the formation of both the Kristang Creole language as well as the Creole social group of Portuguese Eurasians, which gradually became distinct from the Portuguese colonos, although in terms of perception the former group, as equally “Catholic” as the latter, would have been seen as simply “Portuguese” as well.¹³ These mixtures continued into the later period following 1580, during Spanish dominion of the Iberian Peninsula ending in 1640, up to 1641, the date of the Dutch seizure of Malacca from the Portuguese. And we should not forget the “shadow empire” so poignantly portrayed by the historian George Winius (1983), on and beyond the margins of the formal

¹⁰ Holland *et. al.* cite an article by Bourdieu on social space and groups (Bourdieu 1985); Bourdieu’s notion there of “social world” seems of a higher order than his more lower-level notion of discrete spheres, such as the political field, the juridical field, the economic field, etc. Holland’s use of the notion of figured worlds thus lies close to Bourdieu’s concept of *champs*.

¹¹ This watershed date (1511) was preceded by the arrival – and tribulated flight – of Diogo Lopes de Sequeira two years earlier, in 1509. This was in fact not an entirely “Portuguese” army at all, as historians’ estimates indicate some 700 Portuguese colonos and approximately 200-300 collaborating Indians (Gaspar Rodrigues & Oliveira e Costa 2011: 40; 56). So much for so-called ethnic homogeneity.

¹² See Acharya (2013) for a penetrating analysis of the influence of Indian culture throughout Southeast Asia, well prior to Chinese or Islamic influences.

¹³ See Baxter & de Silva (2004: vii-ix) for a short but penetrating summary of these decades of Creole formation.

administrative Portuguese empire, where an additional array of mixtures will have occurred between renegade Portuguese traders and women from yet other ethnic origins in these outlying regions. I will term these two periods as, successively, a Portuguese world and a Eurasian world. Put another way, the religious category of “Catholic” agglomerated myriad ethnic categories within itself, thus flagrantly homogenizing an otherwise extraordinarily varied potpourri of mixed linguistic and cultural groups. Thus, the fourth and fifth worlds associated with the arrival of the Portuguese and the formation of a Eurasian group *did not constitute a typical classical model of contact between a European group and an indigenous group, resulting in a new Creole group*. Rather, the “mixes” were multiple.

Third, two colonial worlds follow, after which came another two worlds which we might term “postcolonial” in nature. From 1641 up to 1824¹⁴ Malacca was controlled by the Dutch, and during this time intermarriages between (predominantly) male settlers from Holland and Kristang women were common.¹⁵ The Kristangs were seen now as “partially European” and in certain ways not totally Asian. Then, from 1824 up to the independence of Malaysia in 1957, British dominion evolved, also involving myriad marriages between (predominantly) British male settlers and Kristang women. At this time, as from the moment that Portuguese dominion ended and Dutch dominion began, the now Creole Portuguese Eurasian population – still called “Portuguese” by the Dutch – will have ceased to receive Portuguese members sent directly formerly from Portugal to Malacca. In Castile’s terms (1981), the group might now be seen more clearly as a “cultural enclave” rather than an ethnic group. Not a politico-administrative enclave (such as Gibraltar, Ceuta, or Melilla today), but a *cultural* enclave geographically situated in one country (Malaysia) but culturally and mentally harking to a “homeland” quite far away (Portugal). These two colonial worlds – the Dutch and British regimes – are thus our sixth and seventh “worlds”.

Two postcolonial worlds follow, the first a kind of revanchist Portuguese world from the approximate date of 1948, and the second a new postcolonial world beginning in 1957 with Malaysia’s independence from Great Britain. We have described these processes elsewhere (O’Neill 2001, 2008, 2013), the essential point being that a kind of subtle folkloric “colonization” of the Malacca Kristangs initiated just before the 1950s with the penetration of Portuguese folklore at the hands of the authoritarian State, followed by an internal form of “colonization” at

¹⁴ Albeit with brief treaty arrangements between Great Britain and Holland in the early nineteenth century.

¹⁵ A tally of the marriage entries in the parish registers of one of Malacca’s two main Catholic churches (St. Peter’s Church) for the years 1768-1870 permits us to confirm this assertion.

independence, this time at the hands of the new Malay State. These will constitute the eighth and ninth worlds. In the eighth, a process of “freezing” the Kristangs as ancestrally Portuguese took place, through which they came to constitute – particularly in the eyes of Portuguese actors – a kind of relic people, to be exhibited as a type of human zoo, preserving archaic European Portuguese traits and, more insidiously, totally devoid of the myriad ethnic, linguistic, and religious influences of the nine worlds through which they had persisted. This is when the Kristangs were duped into believing that they formed part of the “Portuguese imperial race”. They became relics. The *bairro* then became a relic enclave. They were granted a kind of hyper-identity. I have termed this elsewhere *lusomania* (O’Neill 2003). Trouillot’s notion of “silencing the past” is relevant here (2002; 2003). In other words, a whole series of prior worlds – quite polyethnic in nature – would thus be silenced, or conveniently forgotten or downplayed, while the Portuguese link became homogeneously highlighted. Then, when an apparently postcolonial regime entered in 1957 (*Merdeka*), the Kristangs lost some of their relatively high status under the British, being shunted into a more “marginal” minority status.

The key point is that the Kristangs survived, adapted to, adapted within, and managed to *persist as a group* under the latter six of these nine quite different “worlds”, be these political, administrative, or simply cultural. The level of mixing that characterized these adaptations to colonial and postcolonial regimes is astounding, thereby preventing us from terming the group “Portuguese” at all particularly following the formative Creole period between 1511 and 1580. Stated in other words, the Kristangs have not only survived, but they have persisted and even flourished through strategic adaptation to a series of worlds; in none of these have they been, nor had they probably even desired to have been, “assimilated”.¹⁶ But does this mean that they have *resisted*? Let us conclude by trying to answer this query.

So, our question here is: after all the accumulated influences of these “worlds” piled one upon the other, *how can we still call these people “Portuguese”*? We must deconstruct the ideological strategy of the dominant group in Portugal since the 1940’s – one of convincing the Kristangs that they were indeed (racially) Portuguese. Or ethnically Portuguese? Perhaps an Empire’s strategy. Our preference for a Creole model, or creole terminology, *avoids the essentialism always lurking within the category of “ethnic group”*. That is why we are recuperating an alternative terminology: a relic enclave was fabricated by (distant but effective) representatives of Portugal, which contributed in fact to the persistence of the

¹⁶ On assimilation, see the still relevant observations of Lesser (1961).

group. But it was not Portugal, but rather the Kristangs themselves, who managed to persist and endure during the former 7 periods.

Did they resist by persisting? I would say, yes.

But first, let us not forget a tenth world: an ecclesiastical one. Since 1511, the Kristangs have depended on religious institutions and individuals. The role of the Padroado must not be underestimated (Chew 2000), and indeed may have had a decisive influence.¹⁷ The diocese of Malacca – created in 1557 but dependent hierarchically on Macao – shifted diverse times over the centuries to Macao, Burma and Thailand (1838-1841), Pondicherry, Lisbon, and back to Macao in 1977, remaining under Macao's jurisdiction following the spelling change in the designation of the diocese from Malacca-Johor to Melaka-Johor in 1985. In recent decades, priests in Malacca have come from India, Singapore, Portugal, China, or Malaysia. This ecclesiastical world has itself passed through numerous periods, but has provided a modicum of protection for the Kristang population, constituting – along with the kristang language – a pillar of their identities over time.

So, the question we pose again might be: can this long-term process of persistence be seen as constituting a form of resistance?

As some critics have noted, at times Scott's analysis tends to divide the social world into dominant actors on the one hand, and dominated ones on the other. Hasselberg stresses: "Within Scott's framework of power, almost every action can be labelled as resistance even if it is unclear what the impact of such resistance is and what exactly is being resisted" (2016: 142). Are things always so polarized? In the Kristang case, we must respond, no. The history of the Kristangs has not been one of constant, violent, or systematic exploitation or domination. Yes, they constitute a numerically rather insignificant minority within the Malaccan and Malaysian contexts, but their cultural and touristic role is considerable in exhibiting the nation's multiculturalism. So the question becomes: can we speak of resistance within less polarized scenarios? Can we analyze more subtle and even hidden forms of resistance, some of which indicate resistance to assimilation or nationalistic homogenization? My hunch is, yes.¹⁸

Perhaps a brief note on the word *resistance* is apposite here. One of the earliest analyses of the problematic of "resistance" had already warned of the danger of anthropologists' searching for or finding resistance universally: Brown

¹⁷ On the Padroado and the Malacca diocese, see also Hunt *et. al.* 1992, Rego 1978, and Teixeira 1957.

¹⁸ Note the following assertion: "The hidden transcript is not just behind-the-scenes griping and grumbling; it is enacted in a host of down-to-earth, low-profile stratagems designed to minimize appropriation" (Scott 1990: 188).

thus speaks of “the discovery of resistance almost everywhere” (1996: 730).¹⁹ One year earlier, however, another pioneering figure (along with Scott) in the field of resistance studies – Sherry Ortner – had already pointed to the ambivalences and ambiguities of resistance that “emerge from the intricate webs of articulations and disarticulations that always exist between dominant and dominated” (1995: 190). But Ortner has also highlighted the crucial fact that the link between *dominator* and *dominated* need not be simply polarized or unequivocally static or predetermined: “resistors are doing more than simply opposing domination, more than simply producing a virtually mechanical re-action” (1995: 176-7). One of the most useful recent analyses of the word outlines an entire series of seven major types of resistance which might be discriminated (Hollander & Einwohner 2004).²⁰ The Kristang culinary resistance we are suggesting here might fall into these authors’ categories of “covert”, “unwitting”, or “externally-defined resistance”, which they characterize as “those acts of resistance that are neither intended nor recognized as resistance by actors or their targets, but are labeled resistance by third parties” (2004: 545). Or alternatively, we might strive to fill in a gap in resistance studies, by providing a novel example of one or the other of two ignored categories enumerated by Hollander and Einwohner: “We did not come across any published work on either ‘missed resistance’ or ‘attempted resistance’ ” (2004: 546).

Whatever the stance we choose, the references we have cited here – and they constitute only a few – have clearly demarcated a now well-established area of interdisciplinary *resistance studies*, as well as drawing our attention to some of the critical limitations of the dominant/dominated binomial, which has tended to reduce the notion of resistance to a small number of contexts of domination. We might add, nevertheless, that Hollander and Einwohner in particular have retorted that Scott’s array of *everyday* forms of resistance do not necessarily concentrate on visible, highlighted acts of resistance, but rather on a wide range of “hidden” or less apparent practices. Which begs the question again: not all acts of resistance are necessarily automatic reactions, but *positive actions* in and of themselves. Does this not invoke a wider Action Theory of a higher order?

Let us return now to the Kristang case. Building on much of Bourdieu’s legacy as well as Scott’s proposals jointly, we might view the entire “ethnic” question in a new and refreshing way. Have the Kristangs been simply passive victims?

¹⁹ I am grateful to Eddy Chambino for bringing this article to my attention during the conference in Idanha-a-Nova.

²⁰ Hollander and Einwohner make an even more hilarious statement than Brown’s on the scope of the term *resistance* – “Indeed, everything from revolutions...to hairstyles...has been described as resistance” (2004: 534).

Rather, they should be seen as conscious social actors. Have they lived in a ghetto? Rather, they can be viewed as an “enduring people” (Castile 1981; Klass 1988) employing strategies of persistence over time. Are they direct descendants of the Portuguese colonos (*lusso-descendentes*)? Rather, they are equally indo-descendants, sino-descendants, malayo-descendants, and euro-descendants (considering their mixtures with the Dutch and the British). Instead of frozen relics harking back five centuries to the original colonial contact period, why not interpret them as an expanding Creole group, an integral part of a city that was already for some time earlier a polycultural melting-pot?

Further, with regard to cuisine, Scott’s notion of hidden transcripts suggests a kind of *offstage cooking space*, removed from the more visible areas of restaurants, shops, stalls, and the public eye. Speaking of domination and hidden transcripts, Scott observes:

“..the subordinate group must carve out for itself social spaces insulated from control and surveillance from above. If we are to understand the process by which resistance is developed and codified, the analysis of the creation of these offstage social spaces becomes a vital task” (1990: 118).

The key phrase is *offstage social spaces*. Cooking inside the Settlement’s households (Kristang cuisine) must be distinguished from the “Portuguese” cooking (tourist-oriented cuisine) evident in restaurants. In simplistic terms, “Portuguese” cooking characterizes public restaurants, while Kristang cooking remains semi-visible within domestic household spheres. Public transcripts, as Scott has so clearly emphasized, are quite different from hidden transcripts. And in terms of the myriad links between the Kristangs and the three major groups surrounding them – Malays, Chinese, and Indians – we might view the Kristangs as *culinary mediators* (Domingos, Sobral & West 2014).

The key point I make here is the following. The Kristangs are an expanding Creole group, never “endogamous” or inward-looking. They have managed to survive or endure over the centuries via a series of persistence strategies. We might try to avoid invoking Tylor’s infamous definition of *culture* as that bag of elements or traits as it were in the heads of individuals – here, these would include language and religion as major factors, but also cuisine, dance, oral literature, and apparel. We might conclude that the Kristangs (albeit “dominated” on the national and local stages) have *resisted by persisting*. Cuisine has constituted merely one among several of their strategies. They have been clever social mediators.

In terms of identity, or identities, the role of cuisine might be extended even further. As we cannot maintain that the Kristangs possess or “have” one

sole identity, but rather a series of superimposed or accumulated identities over the centuries, then one aspect that might be highlighted in our argument is: what weight does cooking have within the Kristangs' current identity? Of course, much depends on how we view the concept of identity (Bauman 2004). If identity constitutes more of a process than an attribute, then cuisine within the Malacca Kristang context might also be viewed as a long-term process, an integral part of the larger identity constructed and architected by the group through its various interactions with others. Here we might find Scott's notion of the "aggregation of thousands upon thousands of such 'petty' acts of resistance" (1990: 192). In this sense, if the "threat" of forced assimilation into the Malay majority has at times constituted an attempted form of dominance emanating from the Malays, then the Kristangs' response has been – within the culinary sphere – to parry this attempt and carve out their own social space. The same might be said of their religious and linguistic spheres, areas in which their "difference" from the Malays is pronounced. So in this case we might add: even if the Kristangs' position be quite remote from that of severely dominated groups such as slaves or untouchables, nevertheless, via cuisine and identity, we can highlight specific spheres in which they have *resisted* domination from above.

Another interesting point is the plethora of labels the group has accumulated. I have counted a total of 19, although some of these are archaic or used in solely academic contexts. One might separate the terms used by the group itself (endonyms) and those used by outsiders (exonyms). Among the endonyms, I have highlighted the three most common and consensual labels, *Kristang*, Portuguese Eurasian, and Malacca Portuguese. Now, instead of thinking erroneously of this multiplicity of names as a negative factor, why not consider it *a strategy for avoiding definitive fixation of labels*? Gypsies have used this strategy systematically in numerous countries (Sutherland 2001), and nothing prevents us from viewing the Kristang use of varying terms as a similar kind of identity-politics stratagem. Of course, for diverse reasons, the epithet "Portuguese" has clearly been used in recent decades as a European-directed label, and certainly has its advantages.²¹ So why not consider this multiplicity a positive act?

We have suggested extending Scott's model to the culinary sphere. (Actually, this is only one of many spheres in which the Kristangs have persisted.)

²¹ During my last visit to Malacca in 2009, I witnessed (and participated in) vehement debates among Kristangs themselves concerning the use of a hyphen in the two epithets Portuguese Eurasian or Portuguese-Eurasian, as well as disagreements about the meaning of the word *kristang* (some agreeing that it refers to the Kristang people, or *nasang*, while others insisting that it only refers to a Catholic person or to the Creole language – *papiá kristáng*).

What would Scott himself say about all of this? Are we elasticizing his model too much? The culinary stage appears to exhibit some characteristics which are not immediately visible as *dominant/dominated* elements. This nevertheless does not mean that they are irrelevant within a persistence model.

Can we manage to extend the model as well into a larger one of *Action Theory*?²² Bourdieu's legacy filters in many places into Scott's model, but can we apply an even more active model to the culinary field? Here we find a specific stage on which local actors – or *agents* if you will! – have succeeded very well in preserving their identity over the centuries. Why box them into an archaic *ethnic* list of “others” in the traditional Malaysian landscape of peoples? Why not grant them renewed energy, fame, dignity, and honour as a quintessentially astute, intelligent, clever, and resilient population which has, in exemplary fashion, *persisted and endured* until today?

Would Scott not agree that the Kristangs show us the Art of Resisting by way of the Art of Persisting?

BIBLIOGRAPHY

ACHARYA, Amitav (2013), *Civilizations in Embrace: The Spread of Ideas and the Transformation of Power – India and Southeast Asia in the Classical Age*. Singapore: ISEAS.

BAUMAN, Zygmunt (2004), *Identity: Conversations with Benedetto Vecchi*. Cambridge: Polity.

BAXTER, Alan & Patrick de SILVA (2004), *A Dictionary of Kristang (Malacca Creole Portuguese) with an English-Kristang Finderlist*. Canberra: Pacific Linguistics / Research School of Pacific and Asian Studies, Australian National University.

BAXTER, Alan (2012), “The Creole-Portuguese Language of Malacca: A Delicate Ecology” in Laura Jarnagin (ed.) *Culture and Identity in the Luso-Asian World – Tenacities and Plasticities* (Vol. 2 – *Portuguese and Luso-Asian Legacies in Southeast Asia, 1511-2011*). Singapore: ISEAS; 115-142.

BOURDIEU, Pierre (1985), “The Social Space and the Genesis of Groups” in *Theory and Society* 14, 6 (November); 723-744.

²² See here in particular Ortner's volume (2006).

- BOURDIEU, Pierre (1998), *Acts of Resistance: Against de Tyranny of the Market*. New York: The New Press.
- BROWN, Michael (1996), "On Resisting Resistance" in *American Anthropologist* 98, 4, 729-749.
- CASTILE, George Pierre & Gilbert KUSHNER (eds.) (1981), *Persistent Peoples: Cultural Enclaves in Perspective*. Tucson: University of Arizona Press.
- CHEW, Maureen (2000), *The Journey of the Catholic Church in Malaysia 1511-1996*. Kuala Lumpur: Catholic Research Centre.
- DHORAISINGAM, Samuel S. (2006), *Peranakan Indians of Singapore and Melaka: Indian Babas and Nyonyas – Chitty Melaka*. Singapura: ISEAS.
- DOMINGOS, Nuno; José SOBRAL & Harry WEST, (eds.) (2014), *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*. London: Bloomsbury Academic.
- GMELCH, Sharon (1986), "Groups that don't Want In: Gypsies and Other Artisan, Trader, and Entertainer Minorities" *Annual Review of Anthropology* 15; 307-330.
- GODINHO, Paula (2017), *O Futuro É para Sempre: Experiência, Expectative e Práticas Possíveis*. Lisbon: Livraria Letra Livre / Santiago de Compostela: Através Editora.
- GUPTA, Pamila (2014), *The Relic State: St. Francis Xavier and the Politics of Ritual in Portuguese India*. Manchester: Manchester University Press.
- HASSELBERG, Ines (2016), *Enduring Uncertainty: Deportation, Punishment and Everyday Life*. New York: Berghahn.
- HOLLAND, Dorothy, Debra SKINNER; William LACHICOTTE JR. & Carole CAIN (1998), *Identity and Agency in Cultural Worlds*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- HOLLANDER, Jocelyn & Rachel EINWOHNER (2004), "Conceptualizing Resistance" in *Sociological Forum* 19, 4, 533-554.
- HUNT, Robert; Lee Kam HING & John ROXBOROUGH (eds.) (1992), *Christianity in Malaysia: A Denominational History*. Petaling Jaya: Pelanduk.
- KASTRINOU-THEODOROPOULOU, Amilla Maria Anthi (2009), "Political Anthropology and the Fabrics of Resistance" (Editorial Note) in *Durham Anthropology Journal* 16 (2), 3-7.
- KLASS, Morton 1988 (1961), *East Indians in Trinidad: A Study in Cultural Persistence*. Prospect Heights, Illinois: Waveland.
- LESSER, Alexander 1968 (1961), "The Right Not to Assimilate: The Case of the American Indian" in Morton H. Fried (ed.) *Readings in Cultural Anthropology – Volume II: Cultural Anthropology* (2.nd edition). New York: Thomas Crowell; 583-593.

- MARBECK, Celine (1998), *Cuzinhia Cristang: A Malacca-Portuguese Cookbook*. Kuala Lumpur: Tropical Press.
- MILNER, Anthony (2008), *The Malays*. Chicester, Sussex: Wiley-Blackwell.
- O'NEILL, Brian Juan (1989), "Repensando Trabalhos Colectivos Lúdicos: A Matança do Porco em Alto Trás-os-Montes" F. O. Baptista *et. al.* (eds.) *Estudos em Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisbon: INIC / Centro de Estudos de Etnologia; 471-520.
- O'NEILL, Brian Juan (2001), "A Península Ibérica Desfocada: Uma Visão desde o Extremo Oriente" in María Cátedra (ed.) *La Mirada Cruzada en la Península Ibérica*. Madrid: Catarata; 37-58.
- O'NEILL, Brian Juan (2003), "Patrimónios Sobrepostos: A Lusomania entre os Kristang de Malaca" in Manuel João Ramos (ed.) *A Matéria do Património: Memórias e Identidades*. Lisbon: Colibri – Antropológica Avulsa 2; 33-38.
- O'NEILL, Brian Juan (2008), "Displaced Identities among the Malacca Portuguese" in Sharon Roseman & Shawn Parkhurst (eds.) *Recasting Culture and Space in Iberian Contexts*. New York: SUNY Press; 55-80.
- O'NEILL, Brian Juan (2011), "Prefácio à Segunda Edição: Reflexões Sobre o Estudo de Caso Antropológico" & "Posfácio ao Prefácio: Seixas 30 Anos Depois?" in *Proprietários, Lavradores e Jornaleiras: Desigualdade Social numa Aldeia Transmontana 1870-1978* [1984]. 2nd edition. Porto: Afrontamento; 13-62 & 63-67.
- O'NEILL, Brian Juan (2013), "Kaza e Família em Malaca Ignorada: Especificidades Crioulas" Manuel Lobato & Maria de Deus Manso (eds.) *Mestiçagens e Identidades Intercontinentais nos Espaços Lusófonos*. Braga: NICPRI; 123-143.
- ORTNER, Sherry (1995), "Resistance and the Problem of Ethnographic Refusal" in *Comparative Studies in Society and History* 37, 1 (January); 173-193.
- ORTNER, Sherry (2006), "Introduction: Updating Practice Theory" in Sherry Ortner *Anthropology and Social Theory: Culture, Power, and the Acting Subject*. Durham, North Carolina: Duke University Press; 1-18.
- PALACIOS CEREZALES, Diego; Fátima SÁ, Melo FERREIRA & José NEVES (eds.) (2013), *Da Economia Moral da Multidão à Arte de Não Ser Governado: E. P. Thompson e James C. Scott na Ibéria*. Castro Verde: 100 Luz.
- RAPPORT, Nigel & Joanna OVERING (2000), *Social and Cultural Anthropology: The Key Concepts*. London: Routledge.
- REGO, António da Silva (1978), *O Padroado Português no Oriente e a sua Historiografia (1838-1950)*. Lisbon: Academia Portuguesa da História.

RODRIGUES, Vítor Luís Gaspar & João Paulo Oliveira e COSTA (2011), *Conquista de Malaca 1511: Campanhas de Afonso de Albuquerque, Volume II*. Lisbon: Tribuna da História.

SANDHU, Kernial Singh & Paul WHEATLEY (eds.) (1983), *Melaka: The Transformation of a Malay Capital c. 1400-1980*. Kuala Lumpur: Oxford University Press / ISEAS.

SANDHU, Kernial Singh (1983), "Indian Settlement in Melaka" in Sandhu, K. S. & P. Wheatley (eds.) *Melaka: The Transformation of a Malay Capital c. 1400-1980*. Kuala Lumpur: Oxford University Press / ISEAS; 174-211.

SARKISSIAN, Margaret (2000), *D'Albuquerque's Children: Performing Tradicion in Malaysia's Portuguese Settlement*. Chicago: University of Chicago Press.

SCOTT, James C. (1985), *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. New Haven: Yale University Press.

SCOTT, James C. (1990), *Domination and the Arts of Resistance: Hidden Transcripts*. New Haven: Yale University Press.

SCOTT, James C. (2009), *The Art of NOT Being Governed: An Anarchist History of Upland Southeast Asia*. New Haven: Yale University Press.

SCOTT, James C. 2013 (1990), *A Dominação e a Arte da Resistência: Discursos Ocultos*. Lisbon: Letra Livre.

SCOTT, James C. (2017), *Against the Grain: A Deep History of the Earliest States*. New Haven: Yale University Press.

STEWART, Charles (ed.) (2007), *Creolization: History, Ethnography, Theory*. Walnut Creek: Left Coast Press.

SUTHERLAND, Ann (2001), "Complexities of U.S. Law and Gypsy Identity" in Walter Weyrauch (ed.) *Gypsy Law: Romani Legal Traditions and Culture*. Berkeley: University of California Press; 231-242.

TEIXEIRA, Manuel, padre (1957), *Macau e a sua Diocese IV: A Diocese Portuguesa de Malaca*. Macau: Boletim Eclesiástico da Diocese de Macau.

TROUILLOT, Michel-Rolph (2002), "Culture on the Edges: Caribbean Creolization in Historical Context" in Brian Axel (ed.) *From the Margins: Historical Anthropology and its Futures*. Durham: Duke University Press; 189-210.

TROUILLOT, Michel-Rolph (2003), *Global Transformations: Anthropology and the Modern World*. New York: Palgrave-Macmillan.

WINIUS, George Davidson (1983), "The 'Shadow Empire' of Goa in the Bay of Bengal" *Itinerario* 7 (2); 83-101. Reprinted in G. D. WINIUS (2001), *Studies on Portuguese Asia 1495-1689*, Aldershot, Hampshire: Ashgate; 273-287.

COMIDA, COMENSALIDADE E RECLUSÃO. SENTIDOS DO QUE SE (NÃO) COME, COMO E COM QUEM NUMA PRISÃO PORTUGUESA

por

Manuela Ivone Cunha¹

Resumo: O facto social da alimentação é considerado neste texto como objeto em si, nas características específicas que assume em contexto prisional e, ao mesmo tempo, como janela para o mundo social e moral recluso. Os sentidos particulares que aí adquire articulam-se com o poder institucional, com as identidades que ele põe à prova ou que lhe resistem, com o corte que institui com o mundo exterior ou com a continuidade com esse mesmo mundo que se procura salvaguardar. Porém, o sentido de outros aspetos menos conhecidos, respeitantes à relação entre comensalidade e socialidade prisional, apenas se deixa captar plenamente através da comparação entre formas distintas. Partindo de uma etnografia numa prisão portuguesa, tomo como referência dois períodos em que predominaram configurações extremas de sentido oposto. Então realidades empíricas contrastantes cuja relevância era antes de mais descritiva, podem também hoje ser entendidas como ideal-tipos com relevância analítica, mesmo quando a sua expressão empírica é mais mitigada. O que a comparação entre tais configurações mostra é que o sentido da comida e da comensalidade é configurado não apenas pelo carácter “prisional” do contexto em causa, mas também pelo carácter “contextual” das relações sociais que nele têm lugar.

Palavras-chave: Comida; comensalidade; prisão.

Abstract: The “social fact” of food is considered in this paper as an object in itself, in the specific characteristics that it assumes in a prison context and, at the same time, as a window onto the prisoners social and moral world. The particular meanings that food is endowed with in prison are connected with institutional power, with the identities it puts to the test or that resist it, with the cut it establishes with the outer world or with the continuity with that same world that prisoners seek to preserve. However, the meaning of other lesser-known aspects concerning the relation between commensality and prison sociality can only be fully grasped through the comparison of different forms. Drawing from an ethnography in a Portuguese prison, I will focus on two periods in which opposite configurations prevailed. These were contrasting empirical realities whose relevance was then first and foremost descriptive. Today they can also be understood as ideal-types with analytical relevance, even when their empirical expression is more mitigated. What the comparison between such configurations shows is that the meaning of food and commensality is shaped not only by the “carceral” character of the context in question, but also by the “contextual” character of the social relations that take place in prison.

Key-words: Food, commensality, prison.

¹ (CRIA UMinho, Universidade do Minho, FCT / programa AAC 02/SAICT/2017, n.º 032676.

INTRODUÇÃO

Se “somos o que comemos”, não é menos certo que também “comemos o que somos”. Recorro aqui à feliz inversão dos termos do conhecido aforismo proposto por Jesús Contreras e Mabel Gracia (2005: 13) para referir as dimensões sociais, culturais, simbólicas e outras não estritamente biológicas da realidade humana presentes naquilo que ingerimos ou deixamos de ingerir, como, quando e com quem. A comida e a comensalidade configuram-se assim como factos sociais de maneira muito diversificada, factos esses desde há muito objeto de uma consistente atenção por parte das ciências sociais (e.g. Fischler 2011, Germov e Williams 1999, Lévi-Strauss 1968, Mennell, Murcott e Van Otterloo 1992, Mintz e du Bois 2002, Poulain 2013, Warde 1997, Woortmann 1985). A combinar-se com essa imensa variedade da comida e da comensalidade enquanto factos sociais, encontramos ingredientes que lhes acrescentam particularidades adicionais e lhes introduzem outros matizes ainda.

Refiro-me àqueles que recorrentemente encontramos em realidades com características específicas dentro dos contextos mais vastos em que se inserem, como é o caso das instituições totais (Goffman 1961) e, entre estas, as instituições prisionais. Um deles, como notou Thomas Ugelvik (2011), é a aversão que quase sempre e em toda a parte prisioneiros e prisioneiras tendem a manifestar face à comida servida nestas instituições, manifestação essa que seria redutor imputar simplesmente à qualidade da comida em si ou, ao invés, a uma particular exigência por parte de quem a consome. Trabalhos nesta área (e.g. Cerbini 2012a, 2012b, Cunha 1994, 2002, Earle e Phillips 2012, Godderis, 2006a 2006b, Milligan, Waller e Andrews 2002, Mink 2014, Smith 2002, Smoyer 2014a, 2014b, 2015, Ugelvik 2011, Valentine e Longstaff 1998) têm mostrado de várias maneiras que tal aversão é também significativa pelo que indicia quanto ao poder institucional e à leitura que dele fazem aqueles ou aquelas que são dele objeto; é significativa ainda pelo que comunica quanto às identidades que ele põe à prova ou que lhe resistem; e significativa, por fim, pelo que diz quanto ao corte que institui com o mundo exterior ou à continuidade com esse mesmo mundo que reclusos e reclusas tentam preservar ou restaurar.

Na alimentação prisional é usual, com efeito, projetar-se quer a suspeita de negação deliberada dos prazeres da boca como parte da punição, quer o discurso da “menor elegibilidade”, que coloca reclusos e reclusas num patamar inferior ao dos cidadãos em meio livre (Cunha 2014, Smith 2002, Smoyer e Lopes 2017). Seja em qualidade ou em quantidade, não é raro que a inferioridade da comida seja posta em correspondência com a inferioridade imputada aos destinatários,

que comeriam, afinal, não mais ou melhor do que aquilo que são ou merecem. Na alimentação administrada pela instituição esses destinatários encontram-se, também, à mercê de outrem e nivelados na massa, desprovidos de autonomia e privados de reconhecimento na sua individualidade. É por essa razão que na prisão tanto a confeção privada ou clandestina de refeições (Ugelvik 2011), quanto a renúncia voluntária aos alimentos tendem a formular-se como atos de resistência. Num outro sentido, é também por isso que a ingestão de alimentos trazidos por visitas é ao mesmo tempo um dos mais fortes sustentáculos da identidade individual, pela continuidade que preserva com o mundo pré-prisional, e um veículo de expressão e reafirmação de vínculos vivos mantidos além muros (Comfort 2005, Cunha 1994, 2002, Granja 2017).

Percorrerei aqui alguns destes aspetos tal como eles emergem na mais importante prisão de mulheres em Portugal, o Estabelecimento Prisional de Tires (EPT), na qual desenvolvi trabalho de terreno em diferentes períodos.² Abordarei além disso outros aspetos menos conhecidos na relação entre comensalidade e socialidade prisional, aspetos esses cujo sentido apenas se deixa captar plenamente através da comparação entre formas distintas. Para tal, tomo como referência dois períodos em que predominaram sucessivamente configurações extremas de sentido oposto (Cunha 1994, 2002), e que hoje se podem encontrar coexistindo re combinadas em versões mais mitigadas (e.g., a outro propósito, Cunha e Granja). As configurações que se salientaram naqueles dois períodos como realidades empíricas contrastantes, e cuja relevância era então antes de mais descritiva, podem, nesse sentido, ser hoje também entendidas como ideal-tipos ou modelos com relevância analítica, mesmo quando a sua expressão empírica é comparativamente menos polarizada. Os períodos a que me refiro corresponderam a dois momentos entre os quais se verificaram transformações profundas quer no estabelecimento, quer na população que encerra,

² As estadias de terreno de longa duração, com dois e um ano de trabalho de campo respetivamente, decorreram nas décadas de 80 e 90. Em qualquer dessas estadias tive acesso irrestrito a todos os espaços da prisão, em qualquer horário, diurno e noturno. Pude assim acompanhar a maior parte das atividades prisionais e participar em conversas individuais e coletivas de forma regular, em circunstâncias variadas. Realizei também entrevistas aprofundadas a reclusas selecionadas através de uma combinação de duas vias: por um lado, uma progressão de contactos em bola de neve que refletia redes “naturais” e, por outro, uma amostra sistemática e estratificada que diversificou as reclusas em termos de perfil sociográfico e penal, bem como de duração da pena e experiência prisional. Contudo, os dados mais ricos resultaram da minha participação no quotidiano da prisão, várias vezes por semana, por períodos de 6 a 48 horas, acompanhando as suas rotinas, enredos e episódios, e interagindo com os respetivos protagonistas à medida que aqueles se desenrolavam. Quanto mais ia sabendo (e as minhas interlocutoras se apercebiavam disso), mais me era permitido saber sem ter de perguntar.

cujo perfil foi marcado por um salto tanto quantitativo,³ como qualitativo.⁴

ATRIBUIÇÕES DA “NORMALIZAÇÃO” ALIMENTAR DA PRISÃO

Mesmo que em graus variáveis e de maneira não linear, as instituições prisionais têm-se tornado menos autárquicas, não só pela multiplicação de escrutínios de que passaram a ser objeto, pela formalização e standardização de procedimentos que regulam o exercício do poder coercivo e deslocaram o seu centro de gravidade para outras esferas, como pelos fluxos de comunicações e serviços que as tornaram mais permeáveis ao mundo extramuros. A complexificação acompanhou-se não apenas do advento do gerencialismo, centrado no desempenho organizacional e em processos mensuráveis, como também implicou uma maior articulação com entidades públicas ou privadas para a provisão de bens e serviços – da saúde ao ensino, do trabalho à alimentação –, provisão essa que deixa assim de estar organizada separadamente num setor prisional. Este tipo de integração institucional segue um processo mais amplo conhecido como “normalização” (cf. Cunha 2014).⁵

³ Neste intervalo a população deste estabelecimento quase quintuplicou, passando de 177 no início de 1987 para 820 presas no início de 1997. Em Portugal, a população reclusa cresceu neste período de 7.965 para 14.236, registando a taxa de presos por 100.000 habitantes mais elevada na União Europeia. O país encabeçou a EU ao longo da década de 1990 com taxas de reclusão entre 128 e 145 por 100.000 habitantes (*Estatísticas da Justiça, Ministério da Justiça, 1987, 1997, 1987-2000*).

⁴ O aumento no volume da população reclusa foi acompanhado pela sua vincada homogeneização. Nos anos 90 a maioria situava-se nos patamares mais baixos da estrutura de classes, com escasso capital económico e escolar. De 1987 a 1997 a proporção de mulheres cujos empregos integravam o escalão mais baixo da economia de serviços subiu de 4% para 33%, e a proporção das que nunca tinham ido à escola ou além da quarta classe subiu de 47% para 59%. Esta população passou a apresentar também um perfil penal mais homogéneo. 76% das mulheres em 1997 tinham sido acusadas ou condenadas por tráfico de droga, face a 37% na década anterior, e os crimes contra a propriedade não representavam mais de 13%. A maior parte das condenadas (69%) cumpriam penas superiores a 5 anos. Um dos aspetos dessa homogeneização é a o padrão sócio-espacial que passou a caracterizar essa maioria. 78% da população reclusa é oriunda das duas principais áreas metropolitanas do país, Lisboa e Porto. Mais relevante é o facto de que a grande maioria dessa população ser proveniente dos mesmos bairros: 89% de Lisboa e 86% do Porto. Padrões semelhantes de concentração nas mesmas áreas residenciais encontram-se nas restantes proveniências urbanas, para lá de Lisboa e Porto. Um bairro pode ter num dado momento mais de 1/3 dos seus residentes na prisão, em simultâneo (Chaves 1999), razão pela passaram a encontrar-se na prisão círculos alargados de reclusas que já se conheciam antes da reclusão, entre parentes, amigas e vizinhas.

⁵ Quando aplicado à prisão, e não aos presos, este termo é desprovida das suas conotações foucaultianas e entrou no léxico dos responsáveis prisionais em vários países europeus com um significado bem diferente: refere-se à prisão como uma instituição entre outras, logo um subsistema “normal” da sociedade. As prisões deveriam, nesta lógica, procurar reduzir o fosso entre o meio interno e externo,

Num outro texto descrevi em pormenor como no EPT se manifestou no intervalo de uma década a transição entre um modelo “doméstico-autoritário” e um modelo “burocrático-legal” (Cunha 2002). Nos anos 80, com a pequena escala do universo humano, a fraca especialização e a relativa informalidade das relações institucionais, a prisão assemelhava-se a uma quinta rural, com uma gestão doméstica relativamente autónoma e quase-familiar. Além de grande parte das ocupações se destinar à manutenção do estabelecimento, as atividades de ordem produtiva eram orientadas para o sustento da própria instituição. Os vários produtos hortícolas e pecuários aí produzidos supriam em larga medida as necessidades alimentares do estabelecimento, sendo os excedentes vendidos aos funcionários.⁶ Estas transações nem sempre se distinguiam claramente de modos de abastecimento mais ou menos informal de géneros e produtos da agropecuária.

Uma década mais tarde, esses hábitos entrariam em conflito com novos modos de gestão do estabelecimento. Um responsável do estabelecimento confidenciava-me então que as maiores dificuldades que enfrentava eram as de fazer cumprir regras neste âmbito aos funcionários administrativos (não por acaso, o setor menos renovado nesse intervalo) e de gerir as desavenças entre eles. Comentaria, não sem o visível embaraço que a natureza inapelavelmente paroquial e doméstica dessas quezílias causava num gestor “moderno”,

(...) inveja, porque uma levou mais dois ovos que a dúzia, ou outra um frango, uma perna de porco, e até tomei conhecimento de restos de comida cozinhada e sopa que levam para casa.

No caso das reclusas, os circuitos destes alimentos não deixavam de lhes suscitar suspeitas e apreciações sarcásticas como *os porcos daqui só têm toucinho* – para comentarem o facto de alguns alimentos produzidos na quinta raramente figurarem na ementa prisional. Porém, se o atribuíam a desvios por parte de funcionários (*desviam bifes, ovos, etc. para levar para casa*), não responsabilizavam menos as coreclusas, neste caso as da cozinha, envolvidas na confeção das refeições (*fazem petiscos e ficam com as partes melhores*). É possível entrever aqui alguma da dinâmica de desqualificação mútua que nesse período dominava a socialidade reclusa, que referirei adiante, e à qual apenas escapavam pequenas secções prisionais, como o *campo* – como era localmente designada a unidade de agropecuária.

e espelhar o meio livre em aspetos essenciais da existência humana e da cidadania.

⁶ O estabelecimento dispunha de uma horta, um aviário, uma vacaria, um pavilhão para criação de coelhos e outro para gado suíno.

No *campo* trabalhava uma pequena minoria de reclusas, provenientes de meios rurais, cuja ocupação lhes permitia assim manter alguma continuidade com o trabalho e, por via dele, estilo de vida pré-prisional. Permitia-lhes também passar grande parte do dia no exterior do pavilhão, sendo essa uma outra razão que as levava a preferir esta secção do complexo prisional às restantes. Algumas internadas em regime aberto viviam mesmo em permanência fora dele, pernoitando num compartimento adjacente à vacaria, e dispendo de cozinha equipada com esquentador e um pequeno fogão onde confeccionavam as refeições, quando não iam buscá-las à cozinha central para consumi-las depois no *campo*. Em virtude de um regime mais flexível, mesmo as reclusas sujeitas ao cumprimento dos horários pavilhonares – que implicam a comparência no edifício principal para o *conto*⁷ e refeições – poderiam só regressar a ele no momento do jantar, desde que assinalassem a sua presença por telefone. Com a complacência da guarda do *campo*, assavam ao ar livre sardinhas e outros alimentos que ela própria fazia vir da cozinha. Nestas ocasiões reproduzia-se a faceta lúdica destes consumos no exterior, que, tal como no mundo livre, se tornava particularmente festiva por ocasião da matança do porco. Seja como for, era pela comensalidade que em parte passava e se exprimia a socialidade invulgarmente estreita que nessa altura vigorava nesta ilha intraprisional, em contramão da socialidade então predominante nos espaços pavilhonares.

Uma década depois, a alimentação não escaparia às novas lógicas organizacionais e “eficientistas” mencionadas acima, nem ao recurso ao exterior para a provisão de bens e serviços que no passado o modelo de gestão anterior procurava assegurar internamente. Assim foi também na hotelaria, com a atribulada experiência de fornecimento das refeições das reclusas por uma empresa privada. Pouco antes de iniciar o meu segundo trabalho de campo no EPT, os serviços que essa empresa prestara durante um ano haviam já sido dispensados. Uma guarda recorda assim o episódio:

Havia uma boa higiene, as refeições até eram bem confeccionadas e bem embaladas. Só que era pouquinho, e era uma complicação para repetir. As reclusas queixavam-se de fome, sobretudo as que trabalhavam no campo, que precisavam bem de comer. Protestaram, houve levantamento de rancho e tudo. A empresa dizia que ficavam bem se comessem tudo, que não precisavam de mais, estava tudo cientificamente controlado.

⁷ O momento em que a população prisional é contada para conferir, entre outras irregularidades quotidianas, eventuais fugas.

Mas nós já estávamos com muita dificuldade em controlar as reclusas, havia uma grande revolta. Conclusão, voltou tudo ao que era dantes.

A PRISÃO INDIGESTA: CONTROLO E RESISTÊNCIA, ALIENAÇÃO E PROTESTO

A forma de protesto aqui escolhida – recusa generalizada e simultânea da refeição nos espaços de refeitório – encontrava-se neste caso em sintonia com o seu conteúdo – a insatisfação com as próprias refeições. Mas em qualquer período os levantamentos de rancho e as greves de fome contam-se entre as modalidades de eleição de protesto coletivo e de manifestação de revolta individual, respetivamente, seja qual for a natureza do motivo que as inspira. Assim, o recurso à greve de fome foi usado como protesto contra a dificuldade acrescida em aceder à liberdade condicional enfrentada por reclusas condenadas por determinados crimes, e o levantamento de rancho congeminado por outras ainda contra a aparente disparidade de critérios na concessão dessa medida de flexibilização da pena, ou contra a alegada imprevisibilidade de um dado juiz. Tais manifestações normalmente culminam a acumulação de tensões generalizadas. Uma reclusa descreve da seguinte forma uma destas ações de protesto, desta feita ocorrida pouco depois de eu ter terminado o meu primeiro trabalho de campo.

Foi uma altura muito problemática. Houve uma série de suicídios, faziam falta psicólogos e psiquiatras, começavam a chegar as drogas sem assistência nenhuma, que precisavam de uma assistência profissional... No dia em que se suicidou uma argentina, estávamos no refeitório e eu disse que nós não jantávamos enquanto a sra. diretora não viesse falar connosco. Só que há uma cigana que olha para o subchefe e diz "Tenho fome..." E ele disse: "Então venha buscar o prato". Eu, muito democraticamente, acho que se as pessoas não querem aderir não faz mal. Mas uma que não gramava a cigana – já tinha tido uma pega com ela – foi buscar o termos e quando vem agarra no prato e dá com ele na cara da cigana. Aí o chefe vai para bater nela, ela vai com o termos para bater no chefe... Bom, só lhe digo uma coisa: foi um charivari tão grande naquele refeitório que andavam panelas pelo ar. E

eu calma e tranquila. Às tantas chamam as outras guardas todas e uma chega ao pé de mim e diz assim "Ó Maria Luísa, contenha-me estas mulheres". – "Ai eu é que tenho de conter estas mulheres?" E eu disse: "Ó meninas, elas não querem exercer violência sobre vocês. Já fizemos o protesto, vamos para a cela".

A coesão mínima necessária para desencadear e sustentar esta forma de protesto coletivo revelou-se neste episódio uma coesão de superfície, que rapidamente degenerou na confusão e no caos. Além disso, entrevê-se aqui algumas das clivagens e fronteiras inter-reclusas que davam o tom à socialidade prisional neste período, e a que voltarei adiante. Mas qualquer que seja o grau e a amplitude da contestação, em modalidade individual ou coletiva, não é irrelevante que a linguagem prisional de protesto use como idioma a alimentação e a comida. É certo que num meio por definição coercivo não são muitos os exutórios de revolta possíveis e os instrumentos de pressão disponíveis, sendo este um dos mais acessíveis. Porém, a circulação e consumo de alimentos é uma das áreas em que a discricionariedade do poder institucional e a perda de autonomia pessoal se manifestam de maneira mais intensa e inferiorizante.

Como é próprio das instituições prisionais, também aqui todo o quotidiano é sujeito a uma gestão minuciosa através de uma regulamentação prolífica. Para além das normas agrupadas num regulamento central relativamente estável, são produzidas inúmeras ordens de serviço que vão expandindo essa regulamentação a níveis mais finos e respondendo a novas situações da vida prisional. O seu grau de finura pode ser exemplificado com algumas com que me fui deparando em diferentes momentos do trabalho de terreno: "Na sala de convívio não é permitida a entrada de alimentos exceto café, chá, bolachas e bolos secos"; "Os *thermos* de café só são autorizados nas celas e na sala de convívio"; "Os irradiadores não podem ser utilizados para aquecer pão ou outros alimentos". A despeito de eventuais razões funcionais e institucionais, amiúde esquecidas na aplicação rotineira das normas, o motivo de tais interdições é objeto de especulação entre as reclusas, como aconteceu, por exemplo, com a interdição de limão. As opiniões quanto ao seu sentido dividiam-se: se algumas aventavam que se procurava assim travar a preparação de heroína (embora raramente se tentasse consumi-la dessa forma) a maioria presumia que a intenção seria impedir a sua ingestão como produto adelgaçante. Esta última suposição é elucidativa quanto ao alcance do controlo institucional que as reclusas imaginam ser exercido sobre si próprias e o seu corpo.

Outras disposições regulamentares prestam-se direta ou indiretamente à mortificação do Eu" característica nas instituições totais (Goffman, 1968: 56-57). É o caso da limitação dos montantes de dinheiro que as reclusas estão autorizadas a despendar semanalmente da sua conta própria, conta essa alimentada com as remunerações do trabalho que desempenham na prisão. Os tetos dos dispêndios semanais autorizados são rapidamente atingidos no caso das reclusas que não recebem visitas regularmente. Privadas de vários dos artigos que os visitantes tipicamente trazem do exterior (entre os quais leite, iogurtes e alguns outros alimentos só gratuitamente fornecidos às reclusas mediante prescrição médica), depressa escoam as quantias máximas na compra destes artigos na cantina do estabelecimento. Esta situação tornou-se particularmente premente a partir de finais da década de 90, quando vários dos familiares que antes asseguravam estes abastecimentos complementares através de visitas e encomendas foram, eles próprios, presos – uma circunstância recorrente que afetou uma ampla proporção de reclusas e interrompeu estes fluxos do exterior para o interior da prisão (Cunha 2002). Além disso, a dificuldade que a partir de então passou a existir no acesso a um trabalho prisional remunerado, também ele escasso, associada a um empobrecimento pré-prisional generalizado da população reclusa, reduziu o seu rendimento disponível para financiar estes consumos intramuros.

Em qualquer caso, independentemente da existência ou não desse rendimento, a restrição de autonomia na gestão dos próprios fundos não decorre da limitação dos gastos pelas posses, mas sim por determinação superior. Um dos intuitos desta determinação é o de prevenir negócios entre reclusas, muito embora estas a contornem utilizando como moeda de troca comprimidos e cigarros. Ainda assim, os consumos feitos com os fundos próprios não deixam de ser objeto de juízos de valor por parte do pessoal prisional. A uma reclusa que havia pedido autorização a um membro da direção para levantar dinheiro da sua reserva, este retorquiou: *Cafezinho... Bolinho... vocês estão aqui para sofrer, para pagar um erro...*

A diminuição da autonomia individual por restrições impostas a consumos normalmente isentos delas no exterior pode acompanhar-se por parte das reclusas de uma fixação em pequenas coisas que aos olhos de outrem pode passar por obsessiva. Uma recém-chegada comentava-a como se segue, ainda que esta e outras reclusas, à medida que incorporavam os pormenores da rotina, acabassem por zelar por ela de maneira igualmente minuciosa:

O que mais estranho na prisão é as pessoas ficarem tão mesquinhas (...). Estão sempre a ver se uma tem isto ou aquilo, o que é que as visitas trazem às outras; estão sempre preocupadas a ver se arranjam um ovo,

um cigarro, ficam muito dependentes deste tipo de coisas: do comprimido, da comida, da bica, dos cigarros e de uma série de coisas infantis.

A perda de autonomia é reforçada pela consciência de alienação do corpo, gerada pela diminuição do controlo sobre circunstâncias que o afetam. As condições de vida na prisão afetam de várias formas o corpo e a percepção que as reclusas têm dele. A maioria enfrenta a curto prazo problemas de obesidade, para os quais concorre um conjunto de circunstâncias da vida prisional. A mobilidade reduzida que a caracteriza é uma delas. Grande parte das reclusas trabalham na confecção de tapetes artesanais e outras atividades que implicam permanecerem quase todo o dia sentadas. O quotidiano desenrola-se num espaço restrito, onde as curtas deslocações possíveis se resumem às determinadas pelo horário prisional. Para mais, a prisão prevê poucas oportunidades de exercício físico (como ginástica ou desporto), além da de percorrer os escassos metros do recinto destinado ao período de recreio. Finalmente, o grande consumo local de medicamentos como tranquilizantes potencia os efeitos desta imobilidade forçada, criando assim um quadro propício à obesidade, que rapidamente afeta muitas das reclusas. Querendo travar essa evolução do seu corpo, estas acabam por aceitá-la como inelutável, por entenderem estar fora do seu alcance a modificação das condições que o permitiria. O processo de transformação física das reclusas não só é bastante nítido, como ocorre num intervalo de tempo suficientemente curto para que as guardas que com elas partilham o quotidiano o registem e comentem em termos próximos destes: *quase todas as reclusas vão-se deformando completamente, tanto engordam; são raras as que escapam a isso*, fenómeno esse que atribuiu ao modo de vida prisional.

Francesca Cerbini (2012a, 2012b) descreveu de maneira elucidativa as razões da extrema aversão ao *rancho* manifestada pelos reclusos numa prisão boliviana. Pior do que o seu sabor, seria a desconfiança e repulsa votada a quem manipula os víveres, a suspeita de adulteração da comida, o receio de que nela sejam incorporados tranquilizantes. Por estas vias que, a seus olhos, modificam a forma e a substância da comida, esta deixaria de ser um elemento “vital e saudável”, para se transformar em algo “danoso e mortífero” (Cerbini: 2012b: 139). Como se verá adiante, em Tires não estão inteiramente ausentes ideias de contaminação no domínio da alimentação, embora se projetem menos nas cozinheiras do que nas comensais. Mas ainda que não radique no temor da manipulação de alimentos por pessoas tidas como perigosas e indesejáveis, a depreciação da comida e a nocividade que lhe é imputada apresentam algumas semelhanças com o caso relatado por Cerbini. Em ambos os casos, essa depreciação prende-se com os efeitos constatados no corpo e com a percepção da sua vulnerabilidade particular

na prisão, onde direta e indiretamente passa a estar à completa mercê de outrem e de circunstâncias que escapam ao controlo próprio.

COMIDA, COMENSALIDADE E SOCIALIDADE: FRONTEIRAS EXTERNAS E INTERNAS

Referi acima a reconhecida importância das visitas na amenização da vida prisional, a vários títulos (Cunha 1994, 2002, Comfort 2005, Granja 2017, Touraut 2012), e que passa, igualmente, pelo circuito dos alimentos. Mas os produtos trazidos pelas visitas são, também eles, submetidos ao mesmo escrutínio exercido sobre os canais de comunicação com o exterior, os quais são objeto de uma regulamentação ampla que estipula o que pode ou não pode ser trocado, com quem, quando e como. A filtragem exerce-se tanto sobre telefonemas e correspondência, como sobre encomendas e visitantes. É certo que a economia clandestina da prisão passa em parte por estes circuitos, e em particular pela circulação de comida e alimentos, que podem ser veículo de entrada de produtos interditos. Através de visitas e encomendas, estes penetram pontualmente no estabelecimento em pequenas quantidades. Foram por exemplo detetadas drogas ilegais no interior de nozes, laranjas, bolos e iogurtes. Sucedeu também que o conteúdo de iogurtes e outros produtos líquidos fosse substituído por álcool, cujo consumo é interdito na instituição.

Mas o controlo destes fluxos não se limita à deteção de produtos ilegais. Como referi, a regulamentação que os inclui é ampla e não é toda facultada às reclusas à entrada no estabelecimento, pelo que estas se vão inteirando das regras à medida que as infringem. O mesmo sucede com os visitantes, que se iniciam igualmente no processo de aprendizagem por tentativa e erro à medida que lhes são devolvidos produtos não permitidos como molhos, bebidas alcoólicas, toda a sorte de doces caseiros à exceção de bolos secos, ou o que quer que tenha por contentor um recipiente de vidro, etc. E é também por esta via que visitantes vão incorporando, inclusive na preparação de alimentos e confeção de refeições, várias das formas de controlo institucional que, assim, se estendem de reclusos e reclusas para os seus familiares e círculos de proximidade extramuros, num processo que Megan Comfort (2005) designou de “prisionização secundária”.

Em contrapartida, o conhecimento da rotina prisional proporciona também estratégias para contornar algumas das restrições. A proliferação de normas (dispersas, inúmeras e por vezes, na prática, contraditórias) tem efeitos tanto nas reclusas como nas guardas, ainda que se manifestem de maneira diversa. As últimas não

as aplicam do mesmo modo. Fazem-no consoante o grau de conhecimento dos regulamentos, a leitura que deles fazem e a experiência prisional, experiência essa que lhes dá o discernimento necessário para agir de maneira flexível. Dada esta margem de arbítrio, as reclusas dirigem-se assim a certos membros do pessoal de vigilância para efetuar um pedido, aguardam o turno de uma dada guarda para de novo fazer vir pelas visitas bens e produtos que uma outra interditará (por estarem sujeitos a restrições regulamentares ou porque esta entendera perfazerem uma quantidade excessiva), ou ainda para se assegurarem de que a inspeção desses artigos é levada a cabo com precaução suficiente para não os inutilizar. Algumas reclusas queixavam-se, por exemplo, da mistura a oito dos produtos ou do derrame do conteúdo líquido dos recipientes sobre outros, danificando-os.

É sobretudo com as guardas mais inexperientes que as reclusas exploram as possibilidades deixadas em aberto pelo facto de não dominarem ainda as regras formais e informais: *É costume ser assim; Sempre deixaram (ou X já autorizou) ... , costumam deixar entrar isto* (um tipo ou quantidade de produtos), etc. Não é facto raro sucederem-se decisões de sentido contrário. Desconhecendo a ordem prévia de uma colega, uma guarda permite o que outra já havia negado.

Seja por via de visitas ou encomendas, sujeita a filtros institucionais mais ou menos apertados e a controlos mais ou menos arbitrários, a circulação de alimentos entre o exterior e o interior cultiva e renova vínculos através dos muros da prisão, exprimindo afetos ou relações morais de dever, reciprocidade e compromisso. Também aqui os alimentos, “além de nutrir, significam e comunicam” (Contreras e Gracia 2005:19). Numa narrativa em que vituperava vizinhas por terem atraído um filho seu para o tráfico, crime pelo qual ela própria e outros familiares cumpriam agora pena, uma reclusa de cerca de 70 anos deplorava a negligência e mesmo o desprezo de tais obrigações de reciprocidade e assistência por parte desse filho, recorrendo amiúde à linguagem dos alimentos.

Andaram a meter o meu filho, um desgraçado de um menor, a vender droga pr'a elas? Ele vai trabalhar, que tem bom físico. A vender droga pr'a quê? Pr'a andar de mota, pr'a andar nos comes e bebes e depois nem manda uma carta à mãe? Nem vão ver o pai que está preso ali tão pertinho, em Custóias? Podiam dizer 'deixa-me ajudar os meus pais que estão presos, porque foram bons pais, a minha mãe não comia para nos dar'. Toda a gente sabe a mãe que eu fui. Eu era capaz de vender tudo da minha casa, cheguei a ficar só com as paredes, pr'a dar aos meus filhos. Cheguei a ter uma panela de sopa sem nada. A minha filha antes de vir para cá esteve um mês em Custóias. Só foram vê-la uma

vez, com uma saca de fruta. Foi ela que ma mandou para cima, umas bananas já todas pisadas.

Se a linguagem dos alimentos significa e comunica através dos muros, envolvendo quem está dentro e fora deles, ela também exprime e conota formas variadas de aproximação e distanciamento intramuros. Entre as que unem reclusas em relações de amizade ou homoafetivas, a partilha de alimentos ou a confecção de refeições é uma das práticas mais salientes e expressivas desses vínculos. Durante o meu primeiro trabalho de terreno, uma reclusa descrevia a relação conjugal de duas colegas de idade avançada referindo-se à comensalidade em que se exprimia: *A I. e a R. são muito cómicas. São todas pacholas, é como um casal normal de velhotes. Sentam-se a comer os petiscos que preparam uma à outra e ficam ali a apreciar e a fazer elogios aos petiscos.*

A partilha de alimentos entre amigas era comentada noutros termos, reprovadores, por um membro do pessoal que via nela uma generosidade irracional: *oferecem tudo às amigas. Dão tudo o que têm, mesmo aquilo que às vezes as famílias lhes trazem com dificuldade, porque não têm posses. Precisem ou não precisem, dão.* São com efeito importantes as relações de amizade caracterizadas pela entajada estreita, pelo apoio afetivo mútuo e pela partilha de bens trazidos pelas visitas. Porém, durante o meu primeiro trabalho de terreno, essas relações não eram reconhecidas como tal: *aqui amigo é a nossa barriga e às vezes dói; ou Amigas é lá fora; aqui há é boas companheiras.* O qualificativo amiga era de facto raramente empregue para descrever tais relações, usando-se em vez disso a expressão "dou-me com" ou "sou muito unida com". A amizade surgia assim envolta num véu discursivo.⁸ A negação retórica da existência de relações de amizade na prisão prendia-se com as lógicas sociais e identitárias prevalecentes na altura e com as dinâmicas de demarcação mútua vigentes na população reclusa, um coletivo com o qual não se reconhecia qualquer ordem de afinidade e menos ainda de comunidade. Cada presa procurava desta forma escapar ao estigma inerente à condição reclusa e à natureza "desviante" que, no entanto, não deixava de projetar nas coprisoneiras como um todo (cf. Cunha 1994, 2002).

⁸ Tratava-se de facto de ocultação, não de inexistência de relações de amizade ou de imposição minha desta categoria para descrever certas práticas de interação quotidianas. Se a pergunta "Tem amigas?" obtinha uma resposta negativa, o mesmo não ocorria quando recolocada noutros termos: "Quantas amigas tem?" Era então variavelmente respondida sem hesitação, com a enumeração de nomes de coreclusas.

Estas lógicas ainda persistiam uma década mais tarde. Porém, sobreviveriam limitadas a uma reduzida minoria de reclusas originárias de outros meios sociais que não os bairros urbanos desqualificados de onde provinha nessa altura a maior parte da população prisional, ao contrário do que sucedia no passado. Essa minoria reeditava o jogo de demarcação de fronteiras e de distanciamento em relação a um “outro” marcado agora não apenas pelo estigma de prisão, mas também pelo estigma pré-prisional da pertença a bairros desqualificados, mal reputados e conotados com a *droga*. Neste círculo minoritário, as reclusas muniam-se de *tupperware* com os quais iam buscar comida ao refeitório, tomando depois a refeição na cela. Quando não os tinham, dirigiam-se para o refeitório mais tarde, *quando não há tanta mistura de gente*. Quando perguntei a um destes grupos-*tupperware* se usavam recipientes próprios em razão de uma má lavagem dos pratos e marmitas do estabelecimento, responderam-me que não, mas que *tinham nojo* de servir-se da *louça usada por toda a gente*. Além disso, acrescentaram, mesmo assim experimentavam sentimentos de humilhação por terem de *pedir comida às presas da copa*.

Se se produzem e reproduzem relações sociais no ato de comer em conjunto, e se no quotidiano se come normalmente entre iguais, a recusa da comensalidade equivale aqui a uma recusa de socialidade e de absorção numa comunidade de pares. Essa recusa manifesta, ao contrário a distância que se quer vincar. De facto, esta minoria de detidas encontrava-se excluída de um círculo de práticas e perceções de solidariedade que se tinha tornado comparativamente bastante mais alargado do que na década anterior, quando as relações de interajuda como as que atrás referi se confinavam a pares de amigas preferenciais ou a microgrupos de locatárias que cumpriam pena em pequenas secções prisionais separadas do pavilhão principal (sendo uma delas o *campo*).

Embora equivalentes em escala àquelas secções do passado, os atuais edifícios com regimes prisionais mais flexíveis⁹ congregam agora uma maior diversidade socio-penal de detidas do que os maciços pavilhões principais – e o espaço reduzido vem precisamente evidenciar e realçar essas diferenças, que nas grandes unidades se diluem, por minoritárias. É assim que uma reclusa, transferida para uma dessas pequenas secções atuais de regime flexível, apesar de ter consigo uma amiga do bairro comunicava-me uma perceção contrastante com a que trouxera do pavilhão:

Isto aqui é mais luxuoso, mas havia muito mais união no pavilhão [a amiga assente enfaticamente]. As pessoas ajudavam-se muito, repartiam umas com as outras. Aqui não repartem, até bons restos deitam fora.

⁹ Regime Aberto Virado para o Interior e Regime Aberto Virado para o Exterior.

Há para aí umas cheias de manias, mas estão sempre a controlar, a meter-se na vida da gente. No pavilhão nunca me faltou um bolo, um café. Desde que vim para aqui nem uma bolacha!

Muito antes desta transferência e numa etapa inicial do cumprimento da pena, esta mesma reclusa, uma cabo-verdiana condenada por tráfico, confidenciara-me porém outra coisa. Nessa altura ainda não havia abraçado e aceitado sem reservas a solidariedade do pavilhão que depois descreveu de modo tão entusiástico. Pelo contrário, esquivava-se a ela e evitava pedir fosse o eu fosse. Nas suas palavras, que não deixam de ecoar um entendimento algo *maussiano* da dádiva:

Estão-me sempre a acusar que eu sou esquisita, porque eu não peço nada a ninguém, mesmo se não tenho. "Não pede, é esquisita"; "Ai, é esquisita, pensa que somos menos que ela". Não imagina o que é... Estou a ficar com os nervos em pé por causa disto. Não é por mal, é que eu não quero ficar a dever favores. Quem dá, fica por cima dos outros e eu não quero ficar por baixo.

Justamente por ser vista como uma igual, a atitude desta reclusa tornou-se mais conspícua e foi considerada ofensiva. O que acentua o carácter revelador deste episódio é que a sua única falta foi a de *não pedir*. Ora, dentro da categoria sociopenal com que foi identificada, a oferta não é geralmente nem agonística nem caridosa, exercendo-se antes como uma simples partilha. Trata-se de uma categoria definida por uma proveniência comum da mesma zona do espaço social e objeto dos mesmos estigmas pré-prisionais, em especial o da pertença a bairros conotados com o tráfico (cf. Cunha 2002). É nesse sentido que se pode falar de uma comunidade, comunidade esta com uma tradução tanto nas práticas (e.g. de solidariedade e de entreajuda) quanto nas representações. Enquanto uma década antes, como referi, dificilmente uma coreclusa seria designada por amiga ou mesmo *colega*, passariam depois a ser constantes reiteraões do género: *Estamos todas no mesmo barco*. Emergia assim um sentimento de comunhão e pertença inexistente no passado. A comunidade passaria a ser produzida e afirmada espontaneamente, não imposta pelo dispositivo penitenciário e vivida como uma ameaça pelas detidas.

Com a exceção da acima referida minoria de reclusas provenientes de outros meios, desenhava-se assim na prisão uma zona de identidade e agencialidade coletiva bem menos circunstancial do que as que pontualmente se geravam no passado. Onde antes os exercícios de distanciação eram a norma, depois seriam desvio; onde o que perturbava eram os signos e processos de homogeneização,

perturbariam depois os signos e processos de distinção; onde se tentava conservar a diferença, procurava-se agora preservar a semelhança.

No passado a interposição de fronteiras era situável sobretudo no plano interpessoal, tratando-se de enjeitar o nivelamento estigmatizante pela condição reclusa. Uma década mais tarde, porém, a demarcação que subsistiria de maneira muito limitada comportava ainda uma acentuada dimensão de classe. As prisioneiras da minoria não se distanciavam tão somente das coprisoneiras. Distanciavam-se, também, da *malta dos bairros e da droga*. De facto, a clivagem social passou a ser demasiado cavada para ser mascarada por quaisquer outras hierarquias intra-prisionais – que há uma década, de resto, pouco repercutiam a estratificação précarceral. Exercidas no interior desta nova “comunidade”, as raras veleidades distanciadoras são sistemática e vivamente censuradas e, como vimos a propósito da reclusa que *não pedia*, consideradas ilegítimas: não se vendo como *menos que ela*, as colegas escarneceram das pretensões que lhe atribuíram e rapidamente a reabsorveram numa comunidade através da dádiva. E ao contrário do que tal reclusa vaticinava, a dádiva não a inferiorizou, apenas a realinhou pelos iguais.

Enquanto facto social, a alimentação foi aqui considerada como objeto em si, nalgumas das características específicas que assume em contexto prisional e, ao mesmo tempo, como janela para o mundo social e moral recluso. Várias dessas especificidades decorrem da natureza eminentemente coerciva e massificante dessas instituições, muito embora o poder institucional se exerça agora num quadro mais aberto e complexificado por processos de “normalização”, e aos quais a alimentação prisional tão-pouco escapou. Ainda assim, o poder institucional não deixou de ser vivido como tal pelas internadas, num quadro em que a sua individualidade é posta à prova e desprovidas que estão de autonomia. Tal é experienciado de maneira particularmente viva no que respeita ao corpo e à identidade corporal, por maioria de razão através do que se ingere, como e com quem. Independentemente da sua qualidade intrínseca, a alimentação prisional torna-se assim uma arena sensível, suporte de tensões e sentidos contraditórios. Porém, o variável jogo de fronteiras que a comida e a comensalidade prisional deram a ver em configurações opostas nos dois períodos de referência aqui considerados diz-nos algo mais. Ao mesmo tempo que elas permitem deduzir subjetividades e relações sociais prevalecentes, mostram como o seu sentido é configurado não apenas pelo carácter “prisional” do contexto em causa, mas também pelo carácter “contextual” das relações sociais que aí têm lugar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CERBINI, Francesca (2012a), *La casa de Jabón. Etnografía de una cárcel boliviana*, Barcelona, Edicions Bellaterra.
- CERBINI, Francesca (2012b), “Comer y olvidar: los peligros del rancho en la cárcel de San Pedro (La Paz, Bolivia)” *Dimensión Antropológica*, 19 (56): 133-165.
- CHAVES, Miguel (1999), *Casal Ventoso: Da Gandaia ao Narcotráfico*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.
- COMFORT, Megan (2005), *Doing Time Together. Love and Family in the Shadow of the Prison*, University of California Press.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús & GRACIA ARNAÍZ, Mabel (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona: Ariel.
- CUNHA, Manuela I. (1994), *Malhas que a reclusão tece. Questões de identidade numa prisão feminina*, CEJ: Lisboa.
- CUNHA, Manuela I. (2009), *Entre o Bairro e a Prisão: Tráfico e Trajetos*, Lisboa, Fim de Século.
- CUNHA, Manuela I. (2014), “The ethnography of prisons and penal confinement”, *Annual Review of Anthropology*, vol. 43 (1): 217-33.
- EARLE, Rod & PHILLIPS, Coretta (2012), “Digesting men? Ethnicity, gender and food: Perspectives from a ‘prison ethnography’”. *Theoretical Criminology*. 16 (2): 141-156.
- FISCHLER, Claude (2011), “Commensality, society and culture”. *Social Science Information*, 50 (3-4): 528-548.
- GERMOV, John & WILLIAMS, Lauren (eds.) (1999), *A sociology of food and nutrition*. Oxford: University Press.
- GODDERIS, Rebecca (2006a), “Dining in: The symbolic power of food in prison”. *Howard Journal of Criminal Justice*. 45 (3): 255-267.
- GODDERIS, Rebecca (2006b), “Food for thought: An analysis of power and identity in prison food narratives”. *Berkeley Journal of Sociology*, 50: 61-75.
- GOFFMAN, Erving (1961), *Asylums: Essays on the Social Situation of Mental Patients and Other Inmates*. Harmondsworth: Penguin.
- GRANJA, Rafaela (2017), *Para cá e para lá dos muros: Negociações de relações familiares na prisão*, Porto: Afrontamento.

- LÉVI-STRAUSS, Claude (1968), *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Paris: Plon.
- MENNELL, Stephen; OTTERLOO H. & MURCOTT, Anne (1992), *The sociology of food: eating, diet and culture*. Londres: Sage Publications.
- MILLIGAN, Rhonda-Jane; WALLER, Glen & ANDREWS, Bernice (2002), "Eating disturbances in female prisoners: The role of anger". *Eating Behaviors*, 3 (2): 123-132.
- MINKE, Linda Kjaer (2014), "Cooking in prison: From crook to cook" *International Journal of Prisoner Health* 10 (4): 228-238.
- MINTZ, Sidney M. & CHRISTINE, M. du Bois (2002), "The Anthropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- POULAIN, Jean-Pierre (2013), *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC.
- SMITH, Catrin (2002), "Punishment and Pleasure: Women, Food and the Imprisoned Body" *Sociological Review*, 50 (2): 197-214.
- SMOYER, Amy B. (2014a), "Feeding relationships: Food and social networks in a women's prison" *Affilia: Journal of Women and Social Work*, 30 (1): 26-39.
- SMOYER, Amy B. (2014b), "Good & healthy: Foodways and construction of identity in a women's prison". *The Howard Journal of Criminal Justice* 53 (5): 525-541.
- SMOYER, Amy B. (2015), "Making fatty girl cakes: Food and resistance in a women's prison". *The Prison Journal* 96 (2): 191-209.
- SMOYER, Amy B. & LOPES, Giza (2017), "Hungry on the inside: Prison food as concrete and symbolic punishment in a women's prison", *Punishment & Society*, 19 (2): 240-255.
- TOURAUT, Caroline, 2012, *La Famille à l'épreuve de la prison*. Paris: PUF.
- UGELVIK, Thomas, 2011, "The Hidden Food: Mealtime Resistance and Identity Work in a Norwegian Prison", *Punishment & Society*, 1: 47-63.
- VALENTINE, Gill, Beth Longstaff, 1998, "Doing porridge: Food and social relations in a male prison" *Journal of Material Culture*, 3 (2): 131-152.
- WARDE, Alan (1997), *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer*. London: Sage Publications.
- WOORTMANN, Klaas (1985), *A comida, a família e a construção de gênero*. Brasília: UNB, Série Antropologia.

COMER E BEBER AS PAISAGENS: ALIMENTAÇÃO E TURISMO NOS RESTAURANTES DE VILA REAL

por

Xerardo Pereiro¹, Manuel Luís Tibério², Vítor Rodrigues³

Resumo: Neste trabalho procede-se a uma reflexão sobre as relações entre alimentação e turismo, tendo os restaurantes por pano de fundo. Com base num estudo de caso realizado na pequena cidade de Vila Real (Norte interior de Portugal), capital do distrito de Vila Real, aprofundam-se incidências dessa relação numa perspetiva de desenvolvimento territorial com maior sustentabilidade.

Palavras-chave: Turismo alimentar, paisagem alimentar, restaurantes, patrimónios alimentares, Vila Real (Trás-os-Montes e Alto Douro).

Abstract: In this work, we proceed to a reflection on the relationship between food and tourism, with restaurants in the background. Based on a case study carried out in the small town of Vila Real (Northern Portugal), capital of the district of Vila Real, the implications of this relationship are deepened in a perspective of territorial development with greater sustainability.

Key-words: Food tourism; food landscape; restaurants; food heritage; Vila Real (Trás-os-Montes and Alto Douro).

INTRODUÇÃO

De comer comida a comer património cultural

A alimentação, além de nutrição e culinária, é também entendida como mediação e representação simbólica das identidades culturais.⁴ A alimentação é, assim,

¹ CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento), Departamento de Economia, Sociologia e Gestão, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal), xperez@utad.pt

² CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento), Departamento de Economia, Sociologia e Gestão, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal), mtiberio@utad.pt

³ CETRAD (Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento), Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal), vitoragr@utad.pt

⁴ Este trabalho é financiado por: Fundos Europeus Estruturais e de Investimento, na sua componente

convertida, cada vez mais, um pouco por todo o mundo, em património cultural (Fagliari 2005; Álvarez e Medina 2008). O património cultural é um instrumento de união social, coesão e identificação coletiva, mas também pode ser um mecanismo de divisão, reprodução das diferenças sociais, das hegemonias e dos conflitos (Silva 2014). O património cultural alimentar tem-se convertido numa ferramenta âncora para desenvolver diferentes territórios que se integram assim em mercados globais de mobilidades alimentares e turísticas.

De comer para viver, a viver para comer

A alimentação pode ser vista como um fenómeno histórico e bio-socio-cultural (cf. Schraemly 1982, Contreras 1993, 1995, Goody 1998, Flandrin e Montanari 2001, Poulain 2005, Contreras e Gracia 2011), sem comida é impossível viver, precisamos de alimentar-nos para ter energia e sobreviver. A obtenção de alimentos passou ao longo da história da humanidade pela caça, recolção, pesca, horticultura, agricultura, pastorícia e indústria. Na atualidade assiste-se a uma enorme diversidade de modos de produção de alimentos os quais são a unidade básica da alimentação: “(...) os produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos respeitando um protocolo de utilização fortemente socializado” (Poulain 2005: 11).

A alimentação não é exclusivamente dieta, nutrição e saúde, ela está associada a uma dimensão ligada ao prazer e ao desfrute, mais além da utilidade material da comida. A alimentação é um processo sociocultural e também um sistema de produção, distribuição e consumo de alimentos que obedecem a diferentes textos culturais (ex.: “gramáticas culinárias”) e paisagens alimentares. Os alimentos têm significados socioculturais que devem ser explorados para melhor compreender o ser humano e o planeta, ou como assinala o antropólogo Jesús Contreras: “*El significado de los alimentos no se elabora tanto en el nivel de la producción como en el de la transformación y el consumo*” (Contreras 1995: 12). Nesta linha,

FEDER, através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (COMPETE 2020) [Projeto n.º 006971 (UID/SOC/04011); Referência do Financiamento: POCI-01-0145-FEDER-006971]; e por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UID/SOC/04011/2013. O texto apresentado enquadra-se no Projeto de I&DOUROTUR – Tourism and Technological Innovation in the Douro, n.º da operação NORTE-01-0145-FEDER-000014, cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do NORTE 2020 (Programa Operacional Regional do Norte 2014/2020). IR: Prof. Dr. Xerardo Pereiro (UTAD - CETRAD) – xperez@utad.pt, Financiamento: 679.458,26€.

a proposta teórico-metodológica de Jack Goody (1998) mostra uma abordagem etnohistórica possível e necessária para entender os processos alimentares, dando conta como a alimentação é um cenário de conflitos, lutas e negociações pelo controlo sobre os recursos e o lugar da dominação. Por outro lado, as mudanças na cozinha, pela introdução de ingredientes ou técnicas novas, representam uma integração na economia mundial – veja-se o trabalho de Sydney Mintz sobre o açúcar – e também de novas diferenciações.

Na proposta de Goody (1998), a alimentação pode ser vista em relação com a estrutura doméstica e a classe social (por exemplo no processo de produção de bens, na distribuição do poder e autoridade no económico, na estratificação social e política) e segundo ele, devemos estudar os processos de produção, distribuição, preparação, consumo e limpeza da comida. Este programa adota uma visão da alimentação como fenómeno social total. No âmbito da produção deveremos estudar as atividades primárias, a organização do trabalho, a tecnologia, o armazenamento; no contexto da distribuição, o mercado, a política e o comércio; na preparação, a cozinha, as artes culinárias e as relações de género entre mulheres e homens; no consumo, dar atenção às maneiras de estar à mesa, aos grupos sociais e às identidades.

Se tradicionalmente a alimentação serviu para definir grandes áreas culturais, como a do trigo e centeio no Ocidente, do arroz na Ásia e do milho nas Américas, a globalização alimentar constitui um processo histórico de circulação mundial de alimentos que transformou os limites e conteúdos dessas áreas culturais, permitindo a mestiçagem e muitas apropriações e redefinições alimentares, questionando a autossuficiência e a soberania alimentar.

Paradoxalmente, num contexto atual de intensa globalização, também no terreno da alimentação (cf. Pereiro 2017), observamos uma intensificação de lógicas patrimoniais de alimentos ditos “locais”. A que correspondem? Qual o seu sentido? Estas lógicas patrimoniais da alimentação obedecem a interesses de rentabilização turística, política, social e económica (cf. Álvarez e Medina 2008) e assentam em ligações ao território, a uma certa ancestralidade, a uma alegada tradição artesanal da produção, consumo e valores associados ao produto que são valorizados e postos em cena.

Mas nos processos de patrimonialização alimentar encontramos (Expeitx 2004, Pereiro e Prado 2005, Álvarez e Medina 2008, Cantero e Ruíz Ballesteros 2011): a) diferentes eficácias simbólicas, pois nem todos os produtos atingem os mercados alvo; b) seleções essencialistas que esquecem os processos de construção social subjetiva dos patrimónios; c) silenciamento dos produtores (ex. mulheres); d) objetivação e materialização fossilizada da alimentação, por vezes;

e) negação da natureza plural do património alimentar, das clivagens de classe social, das permeabilidades e influências externas, das incorporações via comércio, do intercâmbio e das trocas; f) fronteiras culinárias mais além das estritamente político-administrativas; g) mestiçagem e não apenas particularismos, difusão e transculturalidade, fluxos através de fronteiras, mundialização dos mercados alimentares, fluxos de comida, cosmopolitismo e tensões locais-globais; i) hipertrofia patrimonial dos produtos alimentares.

Esta abordagem crítica analisa como as lógicas patrimoniais obedecem não apenas a interesses de representação e afirmação simbólica das identidades, como a interesses de rentabilidade económica – mercantilização da cultura e do património cultural – e política. O património cultural alimentar é um recurso para viver que tenta multiplicar o valor dos alimentos através de uma nova fileira de valor, muitas vezes associada ao turismo. Falamos em património alimentar como conceito mais alargado, ligado à cultura da alimentação (sistemas agroalimentares, produtos, cozinhas tradicionais, gastronomia, técnicas culinárias, dietas, alimentos tradicionais e modernos, prazer, paladar, consumo).

Outros autores (Schluter 2006) utilizam a noção de património gastronómico,⁵ um conceito que consideramos mais “burguês”, mais artístico, da “alta cozinha”, mais elitista, mais da distinção pelo gosto refinado e requintado, tendo muito de património de “classe” e estatuto. A gastronomia é uma forma de identificar, certificar e categorizar determinado tipo e formato de alimentação como elemento de destaque e distinção social e cultural. É uma categoria com estilização implícita e que achamos algo redutora para o que queremos conhecer.

Na atualidade participamos de uma hipertrofia patrimonial alimentar, isto é, de um excessivo e ilimitado número de processos de classificação como património cultural de alimentos por parte de instituições políticas, empresas e sociedade civil de todo o mundo. Desde a UNESCO até aos governos regionais e locais, agentes sociais muito importantes nestes processos, todos eles são animados por um potencial desejo de desenvolvimento, para o qual precisam de uma etiqueta patrimonial e um *tunning* ou envoltório cultural. Desta forma, a tradição alimentar e os produtos alimentares tradicionais são uma fonte de recursos para a produção patrimonial. A tradição e o velho são agora prestigiados como “antigo”, “autêntico”, “saboroso”, “irrepetível”, “imemorável” (Hjalager e Richards 2002, Hall 2003, Pereiro e Prado 2005, Fagliari 2005, Valagão 2006, Álvarez e Medina 200, Pereiro 2009, Truninger 2010, Lignon-Darmaillac 2011, Cantero e Ruíz Ballesteros 2011).

⁵ Cf. <http://www.patrimonio-gastronomico.com/> consultado 12-04-2016.

Os processos de patrimonialização alimentar estão ancorados em territórios, e nessa ligação territorial podemos afirmar que “comer é incorporar um território” (Poulain 2005: 224), isto é, a comida e a bebida são a paisagem na mesa e no prato, uma gramática cultural que expressa modos de viver específicos e também a viagem dos alimentos com um novo valor e apresentação simbólica. Essa ligação entre terra, território e identidade é feita pelo consumidor de uma forma sentimental e emocional, e também corporal – exemplo autocontrolo ou hedonismo. Por isso, o património alimentar é um campo para estudar as identidades, pois é nele que se expressam quem somos nós e os outros (grupos e indivíduos), como nos relacionamos com o mundo e quais os nossos modos de viver. Deste modo, devemos estudar a forma, o uso, a função e o significado sociocultural (sentidos para as pessoas) da alimentação nos seus contextos patrimoniais, pois a comida e a bebida são fortes elementos de construção de memórias sociais coletivas.

Restaurar o corpo e a alma

La barriga se sacia rápido, el espíritu no se sacia nunca
(Paco de Lucía, guitarrista, em *Documentário: Paco de Lucía – Francisco Sánchez, 2009*)

Um dos contextos patrimoniais atuais é o restaurante, um espaço de mediação entre locais e visitantes. As saídas para comer e beber fora têm uma larga história (cf. Pitte 2004: 939 ss.). A palavra restaurante procede do latim "restaurare" (restaurar), no sentido de restabelecer o vigor físico, de reparar, de remeter ao bom estado físico ou recuperar as forças. Lugar onde comida e bebida podem ser procurados pelo público, mediante pagamento. A sala pública que ficou conhecida como "restaurante" tem a sua origem em França na segunda metade do século XVIII (Pitte 2004: 940), e os franceses continuam, ainda hoje em dia, a oferecer contribuições para o desenvolvimento dos restaurantes.

O serviço da restauração surgiu com os mercados e as feiras que obrigavam os camponeses a comer fora de casa, cultivando assim relações sociais de amizade e negócios (cf. Pitte 2004). Nas cidades, os primeiros restaurantes começaram a servir pratos simples como sopa e pães na rua. O primeiro proprietário de um restaurante acredita-se que tenha sido Boulanger (de alcunha Chantoiseau), um vendedor ambulante de sopas, que abriu um negócio em Paris em 1765, na rua de Poulies, próximo do Louvre, em confronto com o grémio de comidas preparadas (cf. Pitte 2004: 943). Foi assim que Monsieur Boulanger passou dos caldos a uma variedade de pratos sólidos, servidos em porções individuais, no que foi seguido

por um grande número de imitadores que, para se diferenciarem da concorrência mais antiga, passaram a autodenominar-se *Restaurants*, adotando o nome do caldo nutritivo que, supostamente, "restaurava" as forças.

De acordo com Spang (2003: 14), os primeiros *restaurateurs* vendiam pouca comida sólida. Na sua forma inicial, portanto, o restaurante era especificamente um lugar onde as pessoas iam não para comer, mas para se sentar e bebericar lentamente o seu *restaurant*. Em 1835, a palavra restaurante aparece pela primeira vez num dicionário da Academia Francesa (Pitte 2004: 945). A palavra restaurante, com pequenas modificações, denota um lugar público para comer no Brasil, França, Espanha, Inglaterra, Alemanha e muitos outros países. *Ristorante* na Itália, *Restaurang* na Suécia, *Restoran* na Rússia ou *Restaurancia* na Polónia.

Nos finais do século XIX o restaurante associa-se com força ao turismo e ao que se denominou a arte da cozinha (Pitte 2004: 947). É assim que se produz uma aliança entre hoteleiros como César Ritz e cozinheiros como Auguste Escoffier, e que espalharam a ideia de restaurante associado ao turismo por toda Europa. Esta tendência de turistificação do restaurante consolidar-se-á ao longo do século XX, intensificada pelos guias de restauração, entre eles o famoso Guia Michelin, e o reconhecimento público dos cozinheiros reconvertidos simbolicamente em *chefs*.⁶ Em síntese, o restaurante é um espaço social no qual se representam as identidades de locais e visitantes. A diversidade é inerente aos restaurantes e em Portugal podemos encontrar os seguintes tipos (Cunha 2001: 257):

- a) Familiar: estabelecimentos com um tipo de comida tradicional em que o serviço é prestado, além dos empregados, pelos próprios membros da família;
- b) Monoproduto: caracterizam-se por oferecer uma especialidade concreta e possuir decoração e ambiente que emprestam uma certa originalidade ao estabelecimento. É o caso das pizzarias, creparias, cafetarias, churrascaria, cibercafés ou dos restaurantes típicos que são orientados para a gastronomia de uma região ou de um país: indianos, chineses, brasileiros, gregos, mexicanos, etc.
- c) Hoteleiros: restaurantes instalados nos estabelecimentos hoteleiros podendo ou não ser explorados como atividade complementar do alojamento.
- d) Neorestauração: são estabelecimentos que exploram novas formas para o fornecimento de alimentação e bebidas de entre as quais se distinguem:

⁶ Cf. Adriá 2017, <http://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/libro-mise-en-place/> consultado 19-06-2017.

- Catering: serviço de restauração oferecido à medida das necessidades dos clientes, prestado num local por estes designado (congressos, festivais, receções, acontecimentos desportivos);
 - Banqueting: serviços que oferecem alimentos e bebidas num lugar e momento determinados, para o número prefixado de comensais, mediante acordo expresso de menu e preço;
 - Vending: serviço fornecido por distribuidores automáticos acionados por moedas ou por cartões de pagamento.
- e) Tome e leve (*take away*): serviço prestado por estabelecimentos que elaboram pratos que os clientes podem adquirir de forma imediata para consumir noutra local.
- f) Teleencomenda: oferece a possibilidade de fornecer refeições no domicílio do consumidor mediante pedido telefónico ou informático.

Se somos o que comemos, os portugueses comem mais do que a média europeia fora de casa e gastam mais dinheiro em comida do que o resto dos europeus. Isso é uma realidade palpável no quotidiano, num país no qual há três vezes mais restaurantes (1 em cada 131 habitantes) *per capita* do que no resto da União Europeia (1 restaurante em cada 374 habitantes) (cf. Taibo 2015). Num país em que se aprecia o bacalhau (cf. Sobral e Rodrigues 2013) e se comem cerca de 56 quilos de peixe por pessoa e por ano (22 na média da União Europeia) (cf. Taibo 2015), a diversidade entre regiões coloca a Trás-os-Montes e Alto Douro numa zona interior onde a produção e consumo de carne são muito altos, como poderemos observar na análise dos restaurantes de Vila Real realizada mais abaixo.

METODOLOGIA

O trabalho de recolha de informação decorreu durante os meses de setembro de 2015 a junho de 2017. Com base numa abordagem antropológica (cf. Hammersley e Atkinson 1994) com incidência qualitativa (Phillmore e Goodson 2004) que tem em conta as teorias nativas sobre alimentação e restauração (cf. Paules 1984), o procedimento técnico-metodológico para estudo dos restaurantes de Vila Real foi o seguinte:

- a) Selecionar os restaurantes e os investigadores, com base no critério de serem restaurantes do município de Vila Real, e constituição de uma amostra significativa, não total. Os restaurantes para análise foram escolhidos

- segundo o seu registo reiterado em guias gastronómicos de Vila Real e da região.
- b) Treinar e orientar a equipa de investigadores (integrada por alunos do 3.º ano da licenciatura em turismo 2015-2016 e 2016-2017) para aplicação do procedimento técnico-metodológico.
 - c) Analisar os comentários na web (exemplo *Tripadvisor*) e outros guias (exemplo Boa Cama, Boa Mesa) sobre cada restaurante.
 - d) Realizar, pelo menos, uma refeição nos restaurantes selecionados, observar, segundo o guião de observação pré-estabelecido e registar densamente o todos os elementos analisados, através de uma etnografia da experiência alimentar. Recolher, simultaneamente, registos fotográficos do cardápio, lista e/ou ementas. Esta observação, realizada na qualidade de clientes e não como investigadores conhecidos, permitiu ensaiar a técnica de investigação do cliente-mistério, aplicada pelos autores deste texto e pelos investigadores colaboradores devidamente treinados.
 - e) Poucos dias mais tarde, após a refeição nestes restaurantes, os investigadores/colaboradores contactaram com os responsáveis dos restaurantes observados e realizaram uma entrevista em profundidade com os mesmos. Os investigadores identificaram-se como alunos da UTAD e efetuaram 23 entrevistas, orientadas por um guião estruturado de questões.
 - f) Posteriormente foi realizada, pelos autores do presente artigo, uma observação comparada exploratória com outros restaurantes do município de Vila Real, não incluídos na amostra analisada neste texto. O total de restaurantes catalogados, pela equipa de investigação, foi de 120.
 - g) Por fim, procedeu-se à aplicação de uma ficha de registo digital e fotográfico com 55 itens a cada um dos 120 restaurantes do município, com o intuito de realizar um guia digital de restaurantes, coordenado por Vítor Rodrigues e Gonçalo Mota, bolseiros do projeto Dourotur. A adesão dos restaurantes a esta iniciativa, não sendo total, contou com um número considerável de participantes.

Importa destacar a boa receptividade ao projeto de investigação-ação por parte dos gestores dos restaurantes. O guião de observação e entrevista integrou informações sobre os observadores e entrevistadores, dados do perfil social e biográfico dos entrevistados, identificação do restaurante (nome, tipo, localização, contatos, descrição física, breve história, horários, nome do proprietário, trabalhadores), detalhes sobre os cozinheiros, os pratos e a culinária, os cardápios, o tipo de oferta alimentar, os tipos de clientes (incluindo turistas) e os seus gostos, os pratos mais

consumidos em função da variável social de género, de idade e de procedência. Um elemento central do guião de trabalho foi o produto alimentar, isto é, se cozinham com produtos locais ou importados, a origem e local de compra dos produtos (a viagem dos alimentos), e se oferecem produtos ecológicos. Outros quatro itens do guião percorriam o serviço aos clientes, o ambiente do local, a promoção da imagem do local, a relação com outros restaurantes da cidade e região, bem como propostas para melhorar a oferta gastronómica.

Sublinhar que o guião de observação e entrevista incluiu também um registo audiovisual do restaurante (exteriores, interiores, pratos e clientes), sempre que devidamente autorizados pelos responsáveis dos espaços. Apontar também que este modelo metodológico já tinha sido aplicado noutros contextos pelos autores e colaboradores, com resultados muito positivos (cf. Monteiro 2004, Pereira e Prado 2005, Cristóvão, Tibério e Cabero 2006, Cristóvão, Tibério e Abreu 2008).

No total foram inquiridos 23 restaurantes, que representam 36,50% dos 63 restaurantes do concelho de Vila Real, segundo as Páginas Amarelas⁷ e 27,6% dos 120 restaurantes catalogados pela nossa equipa. O Guia de Vila Real elaborado pela Associação Douro Alliance – Eixo Urbano do Douro dá conta da existência, em 2014, de 22 restaurantes naquela cidade; o guia “Saberes e Sabores”, editado pela mesma associação em 2013, e que integrava restaurantes de Vila Real, Peso da Régua e Lamego, o número de restaurantes de Vila Real era de 16, incluindo restaurantes da cidade e de todo o município. Por outro lado, o guia “Restaurante do futuro”⁸ produzido pela IDTOUR, empresa ligada à Universidade de Aveiro, para a AHRESP (Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal) refere a existência de 42 restaurantes em Vila Real. Outro guia, neste caso, o “Boa cama, Boa mesa” do Expresso de 2015, inclui no seu “Sítios para comer e dormir bons e baratos”, um número de 7 restaurantes de Vila Real. O guia *online da TripAdvisor* (cf. <https://www.tripadvisor.com>) aponta para 46 restaurantes em Vila Real. E o guia do Porto e Norte (2013) sobre os fins-de-semana gastronómicos integra apenas 9 restaurantes de Vila Real e destacando como elementos da oferta gastronómica: a carne maronesa, os cavacórios com vinho do Porto (doce), as sopas, a dobrada transmontana e as tripas aos molhos. Resumindo, a escolha que os guias fazem é subjetiva e incluem um número variável de restaurantes, que não encontra correspondência com os que realmente existem e a sua grande diversidade.

⁷ Cf. <http://www.pai.pt/q/business/advanced/where/Concelho%20de%20Vila%20Real/what/Restaurantes/?contentErrorLinkEnabled=true>, consultadas o 14 de fevereiro de 2016.

⁸ Cf. <http://www.restaurantedofuturo.com/>

A RESTAURAÇÃO ALIMENTAR EM VILA REAL

Notas sobre um território

Enquadrada na NUTS III Douro, que por sua vez se integra na NUTS II Norte de Portugal, Vila Real é a capital do distrito com a mesma designação. Segundo os últimos dados disponíveis, que se reportam ao ano de 2013, a cidade de Vila Real contava com 27.735 habitantes⁹. Vila Real é, igualmente, sede de município do mesmo nome, com 378,80 km², 133,3 hab/km² e 50.501 habitantes residentes, de acordo com o recenseamento de 2015.¹⁰ Acolhe a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), a universidade pública do Norte Interior de Portugal, que conta com cerca de 8.000 estudantes. A cidade está situada na confluência dos rios Corgo e Cabril, afluentes do rio Douro pela sua margem direita. Trata-se de uma cidade “rurbana” rodeada de montanhas (Marão e Alvão fundamentalmente) que articula um território que é uma região, denominada do Douro.

Notas sobre turismo em Vila Real e na região do Douro

O Douro (NUT III) caracteriza-se, do ponto de vista demográfico, por ser um território em constante processo de despovoamento, com perda acentuada de população nas últimas décadas, o que no fundo, reflete a tendência de todo o território nacional, assente na fuga das áreas rurais para os grandes centros urbanos, próximos do litoral, ou para o estrangeiro. O real impacto deste processo fica bem evidente se se considerar que entre 2010 e 2014 a região perdeu, em média, cerca de 2.000 habitantes por ano. Em 2015, contabilizavam-se 196.229 habitantes no Douro,¹¹ enquanto em 1981 os dados apontavam para 260.361 habitantes (INE 1981).

Sob o ponto de vista das atividades económicas, o Douro é um território especializado em produção agrária, especialmente vitivinícola, que hoje se multifuncionaliza com a introdução do turismo. A região conta com três patrimónios culturais reconhecidos pela UNESCO: o parque arqueológico de gravuras rupestres

⁹ INE, 2013; cf. https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_unid_territorial&menuB OUI=13707095&contexto=ut&selTab=tab3 consultada a 8-04-2016).

¹⁰ PORDATA, 2015; cf. [http://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Vila+Real+\(Munic%c3 %adpio\)-8513](http://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Vila+Real+(Munic%c3 %adpio)-8513), consultado a 19-06-2017)

¹¹ PORDATA, 2015; cf. [http://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Douro+\(NUTS+III\)-8625](http://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Douro+(NUTS+III)-8625) consultado a 19-06-2017)

de Foz Côa, desde 1998; a paisagem do Alto Douro Vinhateiro, desde 2001; a produção do barro preto de Bisalhães, desde 2016.

Nos anos 1980 e 1990 a oferta de alojamento turístico no Douro era muito reduzida, pouco diversificada e com fraca capacidade de acolhimento turístico (Mendonça 2003: 79). Mas a partir de 2000, e especialmente de 2013, pela introdução nesta categoria estatística das unidades de turismo rural, a oferta de alojamento turístico tem vindo a crescer (cf. INE 2016); assim, o número de camas disponíveis atingiu um total de 4.275, em 2015, mais 85,6% face aos números de 2012. No domínio dos proveitos totais, exclusivamente dos estabelecimentos hoteleiros, verifica-se um crescimento entre 2009 e 2015, com este último a assinalar um total de mais de 13,7 milhões de euros.

Em relação com a distribuição territorial do alojamento turístico, apenas o município de Lamego revela um número superior a 20 empreendimentos, e em segundo patamar, surge Sabrosa com 15 empreendimentos e, com o total de 10 a 15 empreendimentos, os concelhos de Vila Real, Alijó e Torre de Moncorvo (INE 2016). Quer isto dizer que os cinco municípios identificados concentram 52% do total da oferta hoteleira da região. Relativamente à distribuição do alojamento local no território Douro – NUT III, destaque, uma vez mais, para o concelho de Lamego, que concentra um total 18 estabelecimentos, seguindo-se Armamar com 14, Alijó, Carrazeda de Ansiães e Vila Real, com 9, 8 e 7 estabelecimentos, respetivamente. Estes números traduzem 61% da oferta global em alojamento local. Portanto o eixo Vila Real – Régua – Lamego concentram a maior parte da oferta turística da região.

Em relação à procura turística, em 2015, a sub-região do Douro contabilizou um total de 212.495 hóspedes e 337.664 dormidas. Lamego, Vila Real, Peso da Régua, Alijó, e Tabuaço são os municípios com mais hóspedes, distanciando-se dos demais significativamente (INE 2016, TPNP 2017). Quanto à estada média, atualmente está fixada nas 1,6 noites em todo o território Douro. Já no que respeita os dados referentes à proporção de hóspedes estrangeiros nos empreendimentos turísticos do território duriense, verifica-se que em 2015 cerca de 33% dos hóspedes o eram. Este dado reflete uma forte dependência do Douro, enquanto destino, em relação ao mercado nacional. Esta dependência faz com que agentes sociais turísticos da região, como a AETUR (Associação de Empresários Turísticos do Douro e Trás-os-Montes), se envolvam, cada vez mais, na internacionalização do turismo da região.

Por outro lado, uma das atividades turísticas mais importantes da região é a dos cruzeiros fluviais, tanto na ótica dos passeios diários como na de barco-hotel.

Em 2015, o rio Douro mobilizou mais de 721.000 passageiros.¹² O fluxo turístico cruzeirista tem aumentado gradualmente e, nos últimos anos, tem tirado algum proveito da enorme procura internacional pela cidade do Porto. Acompanhando esta tendência crescente, também o número de operadores turísticos fluviais registou um aumento considerável e não apenas os que transportam grupos de turistas para o território, favorecidos também pela abertura do túnel do Marão em maio de 2016 e que liga por autoestrada a cidade de Vila Real com a do Porto em menos de uma hora.

Em jeito de síntese, é possível afirmar que a oferta turística da região do Douro assenta no rio Douro, nas experiências ligadas ao vinho e à paisagem vitivinícola. Em 2017, a Comunidade Intermunicipal do Douro (CIM Douro) apresenta na sua publicidade turística os seus três patrimónios da Humanidade já referidos e motivos para visitar o Douro que se interligam com elementos chave da oferta turística da região, nomeadamente:

1. Os patrimónios culturais classificados pela UNESCO.
2. As vinhas, os vinhos e as vindimas.
3. A gastronomia e experiências sensoriais.
4. A segurança e o bem-estar (relaxe, recuperação física e psíquica).
5. Paisagens e turismo de natureza (parques, reservas naturais, miradouro).
6. Luminosidade, aldeias e quintas.
7. Comboio histórico e cruzeiros no rio Douro (o transporte turístico como experiência).
8. Monumentos, rotas, mosteiros e turismo histórico (história de Portugal).
9. Património imaterial (tradições, saberes).
10. Desportos e vida ativa (caminhadas, trilhos, BTT).

A continuação vamos focar um dos pilares da oferta e procura turística da região, a alimentação, com especial ênfase à análise dos restaurantes da cidade de Vila Real, como espaços de mediação turística.

Restaurantes e restauradores

Dos mais de 120 restaurantes do município de Vila Real, foram analisados intensivamente 23, como detalhado no quadro n.º 1, a maior parte localizados

¹² Cf. APDL 2017, disponível a 15-12-2016 no sítio: <http://douro.apdl.pt/index.php/category/documentacao/dados-da-via-navegavel-do-douro/>

no centro histórico e em bairros e lugares adjacentes à cidade de Vila Real. Na amostra incluíram-se restaurantes diversos do ponto de vista do espaço-ambiente, da oferta alimentar e dos clientes, de forma a construir uma imagem significativa, ainda que exploratória, do papel social e turístico dos restaurantes.

Nome	Abertura	Tipo	Pessoal	Lotação	Web
Transmontano	2009	Familiar	6	75 pessoas	Sim
<u>Azanha (em Nogueira)</u>	2012	Familiar	3	42 pessoas	Não
Residencial Lopes	1979	Familiar	7	30 pessoas	Não
Prego Douro	1992	Familiar	5	30 pessoas	Sim
Bons Tempos	2009	Empresarial	5	30 pessoas	Sim
<u>Miraneve</u>	?	Empresarial	30	120 pessoas	Sim
<u>Tralha Wine Tapas Bar</u>	2013	Empresarial	5	80 pessoas	Sim
Cardoso	1980	Empresarial e familiar	12	120 pessoas	Sim
Churrasqueira Real	?	Familiar	4	50 pessoas	Sim
Café Snack Bar Caravela	?	Familiar	3	20 pessoas	Não
Restaurante Zé dos Frangos	?	Familiar	4	?	Sim
Quinta do Paço	1998	Familiar	10	1500 pessoas	Sim
Quinta da Petisqueira	2013	Empresarial	7	120 pessoas	Sim
<u>Pizzaria Donatello</u>	2012	Empresarial	3	30 pessoas	Sim
Terra de Montanha	1999	Empresarial	5	50 pessoas	Sim
Cave da Picanha	2013	Familiar	6	60 pessoas	Sim
O Aldeão	1995	Empresarial	3	30 pessoas	Não
<u>La Forneria</u>	2014	Empresarial	6	40 pessoas	Sim
Restaurante <u>Maranus</u>	1991	Empresarial	14	120 pessoas	Sim
Grill O Costa	1994	Empresarial e familiar	9	?	Sim
<u>Ristorante Pizzeria Pasta Fina</u>	2013	Empresarial e familiar	5	20 pessoas	Sim
<u>Churrascaria Royal</u>	?	Empresarial	5	?	Não
Rústico e Singelo Restaurante	2014	Empresarial e familiar	5	100	Sim
TOTAL: 23					

Quadro n.º 1: Restaurantes analisados. Fonte: Elaboração própria.

Os restaurantes inquiridos, na sua maioria, apresentam uma estrutura empresarial familiar com pequena dimensão, dando emprego a poucos trabalhadores, com exceção daqueles que se encontram ligados a estabelecimentos hoteleiros e/ou que se constituem como espaços apropriados à organização de eventos para grandes grupos. A sua adesão à sociedade digital é bem patente, como podemos observar no quadro n.º 1, pois apenas 5 casos não apresentam página *web* própria, nem estão nas redes sociais como o *Facebook*. Os investimentos iniciais do projeto variaram entre os 3.000 euros (pequenas remodelações de antigos locais), passando pelos 70.000 até 225.000 euros no caso de algum projeto com reconstrução integral do edifício.

O perfil social dos entrevistados é sumariado no quadro n.º 2 e aponta um retrato de gestores e empreendedores com idades acima dos 40 anos, portugueses, transmontanos e residentes na cidade. Quanto ao seu perfil de formação, encontramos uma polaridade entre quem apenas tem estudos primários e/ou secundários e quem já possui uma formação superior (cerca de 30%). Em geral, encontramos dois tipos de perfis: a) Jovens empreendedores com formação académica universitária e um conhecimento experiencial da indústria da restauração, nalgum caso internacional, com domínio de línguas como o inglês ou o francês; trabalham com equipas jovens com alguma formação profissional; b) Adultos com empreendimentos familiares em pequenos restaurantes.

Salientar neste ponto que a formação em restauração dos empresários foi adquirida, em alguns casos, em contextos migratórios europeus: “10 anos em Londres e outros pontos de Europa, 33 anos de carreira”, diz-nos um gerente. Alguns apresentam um percurso biográfico com estudos na Suíça e experiência na hotelaria, para depois regressar à sua terra de origem e abrir o seu próprio projeto, todo um sonho e plano de vida. Apontar também que o papel que representam os responsáveis pelos restaurantes é o de pessoas multifacetadas: são proprietários, gestores, relações públicas, empregados de mesa e líderes de equipas de “colaboradores”. Uma nota complementar importante em relação a este aspeto é o grau de instrução e a formação dos seus trabalhadores. O grau de literacia não costuma passar do 9.º ano de estudos, sabem algum idioma (inglês, italiano, alemão) aprendido em trajetórias migratórias e poucas vezes apresentam formação profissional para o trabalho na cozinha ou na restauração (empregados de mesa). A formação é adquirida geralmente em contexto de trabalho.

Género	Idade	Naturalidade	Residência	Nível de literacia	Profissão	Estado civil	Nº de filhos
F	43	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Empregada de mesa	Casada	1
F	50	Nogueira (Vila Real)	Nogueira	6ª classe	Comerciante	Casada	2
M	68	Ludades (Vale Nogueiras)	Vila Real	4ª classe	Comerciante	Casado	2
M	48	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Cozinheiro	Casado	-
F	45	Marco de Canaveses	Vila Real	Licenciatura	Empresária	Solteira	-
M	22	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Rececionista	Solteiro	-
M	46	Vila Real	Vila Real	?	Empresário	Casado	-
M	51	Vila Real	Vila Real	?	Empresário	Casado	-
M	54	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Empresário – empregado de mesa	Casado	-
M	59	Fortunho (Vila Real)	Vila Real	4º Ano	Empresário empregado de mesa e cozinheiro	Casado	-
M	41	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Empregado de mesa	Divorciado	-
M	44	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Diretor de hotel	Casado	1
M	41	Vila Real	Vila Real	Licenciatura	Gerente	Divorciado	1
M	41	Vila Real	Vila Real	Licenciatura	Empresário	Casado	2
M	49	Angola	Vila Real	Licenciatura	Enólogo	Casado	1
M	44	Brasil	Vila Real	11º Ano	Empresário	Solteiro	-
M	49	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Empresário	Solteiro	-
M	38	Porto	Vila Real	Licenciatura	Empresário	Divorciado	2
M	?	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Gerente Hoteleiro	Solteiro	-
M	65	Mondim de Basto	Vila Real	Licenciatura	Cozinheiro	?	?
M	50	Vila Real	Vila Real	12º Ano	Cozinheiro e empresário	Casado	3
F	53	Vila Real	Vila Real	9º Ano	Gerente	Casada	2
M	46	Vila Real	Vila Real	Licenciatura	Chefe de mesa	Casado	-

Quadro n.º 2: Perfil social dos entrevistados Fonte: Elaboração Própria.

A oferta alimentar

A oferta alimentar da restauração está centrada em pratos emblemáticos ou *totem* que estão associados a tradições, memórias, eventos ou datas especiais. A experiência alimentar tida nos restaurantes estudados centra-se no consumo de carnes, peixes e vinhos da região do Douro, com destaque para a carne, à semelhança de toda a região de Trás-os-Montes e Alto Douro, na qual a ideologia alimentar se centra no ditado “peixe não puxa carroça”, uma associação simbólica entre o consumo de carne e a força e energia que fornece ao corpo como instrumento de trabalho. Entre os pratos de carne destacam-se: as tripas e tripas aos molhos, cabrito, cozido, vitela assada, vitela grelhada, carnes assadas, picanha, rodízio, francesinhas, entrecosto em “vinho d’alhos” com arroz de carqueja, hambúrguer, posta de vitela maronesa (produto DOP), lombo de porco, frango, churrasco, cabrito, fumeiro, lombinhos de porco ou vitela com cogumelos, lasanha de carne, joelho da porca, feijoada à transmontana, mãozinhas com grão-de-bico, jardineiras, rancho, massa à lavrador, pica-pau, prego, moelas, naco na pedra e bife de frango. Todos estes pratos costumam ser servidos acompanhados de arroz, batatas fritas e salada mista ou legumes salteados. Entre os peixes assinalamos o bacalhau dentro de broa de milho, bacalhau com broa, bacalhau com natas, polvo à lagareiro, polvo grelhado, espetada de lulas com camarão, robalo com batata cozida e legumes, lasanha de atum. Em relação com os peixes, observamos como nos restaurantes não turísticos, da anterior oferta de linguado passou-se à de solha, um peixe mais barato para incluir nas ementas diárias. Outros produtos são os queijos, o arroz de forno, as pizzas e sobremesas como o toicinho-do-céu, o bolo de bolacha e o *cheesecake* (tarte de queijo).

O leque e o número de pratos são diversos segundo os restaurantes: “a ementa é composta por 20 pratos, peixe, marisco e carnes” (homem, 41 anos, 2-12-2015); “a ementa é composta por 32 pratos, peixe, marisco, carnes e saladas” (homem, 44 anos, 2-12-2015); “a ementa tem 40 pratos de carne e entre 20 e 29 de peixe para as diárias” (homem, 65 anos, 26-11-2015). Verifica-se, também, o cuidado em adaptar a ementa em concordância com a oferta de produtos existente nas diferentes épocas do ano: “(...) a ementa muda de acordo a estação” (homem, 49 anos, 3-12-2015). De uma forma sumária podemos afirmar que a oferta alimentar se centra na considerada ou tida por “gastronomia tradicional portuguesa” e transmontana, tendo como complemento elementos internacionais nalguns restaurantes, como a brasileira (rodízio), a italiana (pizzarias) e a espanhola (tapas). Também encontramos *fast food* e *slow food* com produtos locais e, em menor medida, comida vegetariana. Sublinhar nesta questão que observamos mestiçagens alimen-

tares, resultado do contato e diálogo entre a culinária portuguesa, brasileira, italiana, espanhola e estado-unidense. Um exemplo bem identificativo desta tendência são os hambúrgueres com carne de vitela maronesa (denominação de origem local) ou a francesinha vegetariana.

Um elemento crítico é a pouca presença na oferta alimentar de menus infantis específicos, só satisfazem esta condição quatro casos da amostra estudada. Isto é um problema para a refeição em família, já por si desvalorizada, na atualidade, pela falta de tempo, concretamente no período correspondente à hora do almoço. No caso de menus vegetarianos observamos cinco restaurantes que apresentam este menu de forma explícita e outro que é capaz de adaptar a sua oferta a essa preferência ou opção alimentar.

Importa, ainda, concretizar um apontamento relativo aos desperdícios alimentares nos restaurantes, considerado como um problema global. Foi possível apurar que o destino destes “excessos ou sobras” é diversificado e parece, de certa forma, variar consoante o conceito do próprio estabelecimento de restauração. Se, por um lado, existe quem reutilize e transforme os desperdícios noutras refeições, por outro, há quem os ofereça aos funcionários ou pessoas mais carenciadas, realçando um cariz mais social “damos a uma instituição de solidariedade” e, num terceiro caso, alguns revelam que os destinatários são animais ou o lixo comum.

Em relação às bebidas, para além das águas, a oferta passa pelos vinhos, cerveja e em menor medida a sangria ou a sidra. Dos vinhos, o destaque das garrafeiras recai nos vinhos da região do Douro, seguidos dos verdes e dos alentejanos. Neste sentido podemos falar em dois processos culturais paralelos, por um lado a globalização de determinadas bebidas como a sidra e as cervejas internacionais e, por outro, a iberização de determinadas bebidas como por exemplo a cerveja, onde se realça o facto de a espanhola *Mahou* ser servida com regularidade em restaurantes da cidade de Vila Real.

Já atendendo à questão: “Qual a presença e papel dos produtos locais na oferta alimentar?” ficou demonstrado que ela se verifica nos produtos hortícolas, fumeiro, porco, vitela, frutas, vinhos e alguns queijos, “para ajudar a região” como o assumem alguns restauradores. Regra geral, os produtos procedem do mercado de Vila Real (alfaces, batatas, couves, repolhos e outros) e de fornecedores específicos (vitela, cabrito, leitão, cogumelos, tomate). Em casos específicos, os restaurantes possuem produção própria de hortaliças, que utilizam na oferta alimentar e todos eles usam azeites da região que alguns rotulam como ecológico, mas que na perspetiva que aqui se defende, esta constatação obedece a uma pequena confusão entre produtos ecológicos e produtos tradicionais locais não certificados. A defesa e divulgação dos produtos regionais e locais parece ser o motivo mais forte para

a sua utilização “é essencial promover o que é nosso, se não o fizermos, quem o fará?” (homem, 54 anos, 17-12-2005). Não obstante, outros apontam limitações nas normas HACCP de segurança alimentar¹³ para a utilização regular dos produtos locais. Como tal, com o propósito de contornar esses obstáculos, assumem recorrer a produtos oriundos de outros locais como Braga ou Santa Maria da Feira, mas também a produtos importados de Espanha ou Itália.

Na ótica do consumidor, constatou-se existir disparidade de preços, cuja variação está associada à oferta. A primeira observação a destacar prende-se com a oferta de “menus diários” ou “diárias” (ementa do dia composta por sopa, prato principal, sobremesa e bebida) um fenómeno cada vez mais notório nos estabelecimentos de restauração, cujos preços variam entre os 5,50 e 16 euros. Por outro lado, o serviço “à carta” ou “à lista”, no qual o cliente pode usufruir de uma maior variedade de ofertas gastronómicas, ainda que a preços mais elevados, quando comparados com os menus das ementas ditas “diárias”.

Ainda assim, há lugares mais baratos para comer em Vila Real, e que não foram incluídos nesta amostra, como as cantinas universitárias da UTAD, onde estudantes e professores chegam a pagar menos de 5 euros por uma refeição completa (sopa, pão, prato principal, sobremesa e bebidas).

A oferta alimentar é parte da hospitalidade de uma região ou cidade. Em Vila Real esta oferta é comunicada ao cliente através de quadros no exterior dos restaurantes, da oralidade dos empregados de mesa no interior dos locais e fundamentalmente dos cardápios. Os cardápios ou listas estão escritos maioritariamente num idioma, o português. Um ou outro caso apresenta o texto também em inglês ou francês. São escassos os exemplos que apresentam outros idiomas, ainda assim, foram identificados dois casos em português / alemão e em português / italiano. Isto constitui um entrave na comunicação da oferta alimentar aos visitantes estrangeiros.

Os clientes: “a alma do negócio”

Os consumidores dos restaurantes apresentam mapas cognitivos e mentais sobre os tipos de restaurantes e a sua oferta. Mais recentemente estes mapas são também digitais, e todos eles são mediações importantes na escolha dos lugares para comer fora de casa. Em Vila Real podemos falar de três tipos de restaurantes em função da clientela: a) os restaurantes com clientes maioritariamente locais, tais

¹³ Cf. http://www.aphort.com/img_upload/manual%20praticas.pdf

como trabalhadores e estudantes; b) os restaurantes com um equilíbrio entre locais e visitantes; c) os restaurantes turísticos, com mais clientes forâneos – nacionais e estrangeiros – do que locais. Outra distinção a fazer é de tipo sazonal, pois no verão e no período natalício há mais turistas e emigrantes retornados, e durante o ano académico mais estudantes da UTAD, grupos e excursões do norte de Portugal. Em relação com a identidade universitária da cidade de Vila Real, um investigador colaborador aponta num dos seus relatórios: “Vila Real sem a UTAD não seria a mesma, pois conseguimos entender que muitos locais só sobrevivem no inverno, devido aos estudantes” (estudante da UTAD, 21 anos, dezembro 2015).

De acordo com os gerentes dos restaurantes, as motivações dos clientes para escolha do seu restaurante são a “qualidade”, “o convívio e boa refeição”, “a boa comida, serviço e acolhimento”, “a comida e o atendimento”, “para juntar a família”, “para verem futebol com amigos”, “porque representa a região, é diferente e existe um equilíbrio em termos qualidade/preço”. O sentido social do consumo alimentar nestes espaços públicos é destacado nos discursos dos entrevistados. A observação participante revela como outras variáveis incidem na escolha, como a localização do restaurante, a relação entre preço e qualidade, a apresentação e estética dos pratos, o sabor dos alimentos e a culinária.

Como complemento às constatações anteriores, aponta-se ainda que nas redes e plataformas sociais consultadas (*Tripadvisor*, *Facebook* e *Foursquare*), a avaliação destes restaurantes pelos clientes é muito diversa, e o leque de comentários positivos inclui o elogio do ambiente, do atendimento personalizado, da qualidade da comida e dos vinhos. Mas também há quem, nessas redes sociais, aponte casos específicos de excesso de fumo e ruído nos locais, como elementos negativos. Segundo o *Tripadvisor* esta é a hierarquia dos considerados “melhores” restaurantes de Vila Real:

Restaurante	Nº de comentários
Cais da Vila	246
<u>Chaxoila</u>	338
Terra de Montanha	269
Cardoso	219
Bons tempos	162
<u>La Fornerie</u>	103
Villas	28
Tralha <u>Wine Tapas</u>	159
Vinho e tretas	78
Montes de Hambúrgueres	39
<u>Ze Ponto Come</u>	38
Restaurante 22	21
<u>Donatello</u>	56
Restaurante Convívio	26
<u>Oh, Faxabor</u>	41
Restaurante Maria do Carmo	79
O Transmontano	72
Adega Regional Passos Perdidos	39
Quinta do Paço	47
A Lareira	14
Sabores do Brasil	15
O Mateus	55
Churrasqueira a <u>Ideall</u>	15
Amadeus	29
Restaurante Pizzaria Refúgio	15
Quinta da Petisqueira	37
<u>PIZZAital</u>	9
Toca do Lobo	15
Prego Douro	10
Churrasqueira Zé dos Frangos	5
Restaurante Nova Real	4
A Viúva	37
Portas da Bila	4
Churrasqueira A Traineira	13
Churrasqueira Real	37
Taberna do estudante	1
Aromas e Sabores	1
Stop	1
<u>Pizzaria Politana</u>	3
Meia Laranja	20
Casa do Ferrador	5
Os Casotas	3
<u>Os Padilhas</u>	6
<u>Kanimambo</u>	1
<u>Canario's</u>	8
O Forno	5
Casa Jorge, O Malcriado	4
Encosta do Alvão	3
<u>O Escondinho</u>	13
Restaurante/Bar Regresso	5

Quadro 3: Avaliações dos restaurantes de Vila Real no *Tripadvisor*. Fonte: https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g1019574-Vila_Real_Vila_Real_District_Northern_Portugal.html (Consultado a 27-06-2017).

No quadro acima é apresentado o top 50 dos 76 restaurantes classificados pelo *Tripadvisor*, a diferença deve-se a que alguns não são restaurantes, mas pastelarias, bares noturnos ou similares. Noutros casos os restaurantes foram encerrados, pois o seu ciclo de vida é incerto. O quadro mostra os restaurantes mais falados e frequentados pelos avaliadores do *Tripadvisor*, essencialmente visitantes, e também um mapa cognitivo dos restaurantes mais conhecidos e atrativos para os visitantes.

É neste quadro de nova interatividade e comunicação crítica e colaborativa entre clientes e restaurantes, mediada pelas novas tecnologias como condicionante nas escolhas de restaurantes, a nossa observação desde o início da investigação até ao presente, assinala diferenças de atendimento nalguns restaurantes em função da idade, do género e do estatuto social dos clientes, sendo os adultos melhor atendidos do que os jovens estudantes, em alguns casos. Por outro lado, segundo os restauradores entrevistados e também com base na observação dos consumos alimentares, encontramos diferenças sociais:

- a) De género: Os homens consomem mais carne e vinho tinto, enquanto as mulheres mais peixe, aves e vinho branco; “Os homens são mais de cabrito e as mulheres de cherne”, diz um gerente.
- b) Locais / Visitantes: os locais valorizam mais a quantidade de comida e a oferta de cozinha tradicional portuguesa com base na carne (exemplo postas e bifinhos de vitela); os visitantes valorizam a qualidade, a apresentação do produto, o ambiente do local, o atendimento e a relação qualidade-preço. Um gerente diz o seguinte do consumo alimentar dos vizinhos ibéricos: “Os espanhóis quando vêm pedem mais o bacalhau” (homem, 26-11-2015), isto é, o bacalhau passou de ser alimento a símbolo da identidade portuguesa (Sobral e Rodrigues 2013: 622). Do mesmo modo que nos diz que os espanhóis também entendem os cardápios em português, daí que não sintam a necessidade de os traduzir para a língua espanhola.
- c) Por épocas: A época alta na restauração de Vila Real é o período de Natal (regresso de emigrantes e jantares de Natal) e o verão (visitantes, locais e emigrantes que retornam). O resto do tempo é sustentado pelos estudantes da UTAD, clientes locais e alguns visitantes.

Além destas diferenças sociais percebidas pelos responsáveis dos restaurantes inquiridos, a nossa observação etnográfica evidencia também diferenças na ostentação do poder económico no consumo alimentar fora de casa, nestes restaurantes, na escolha das comidas e bebidas. São as comidas e bebidas que nos unem, mas também que nos separam e diferenciam, até nos mesmos restaurantes.

No que refere ao pagamento, os restaurantes oferecem geralmente as possibilidades de pagamento em dinheiro ou com multibanco (cartão de débito). Os hábitos de pagamento nestes espaços públicos revelam uma predominância masculina, e o pagamento separado quando se trata de grupos de estudantes ou de amigos, pagando cada um a sua conta. Nalgum dos casos analisados, os restaurantes oferecem um cartão que bonifica refeições fidelizando desta forma clientela.

Comunicação, promoção e propostas de mudança

“Os olhos são os primeiros a comer” (homem, 54 anos, 17-12-2005)

A comunicação da experiência alimentar é essencial para o marketing e também para a construção das identidades (Monteiro 2004, Pereiro e Prado 2005, Contreras e Gracia 2011). Os restaurantes analisados promovem os seus projetos pelo boca-a-boca, cartão, *web*, letreiro de identificação exterior, *Facebook*, posto de turismo, placa de identificação, tabuleta com a ementa do prato do dia, jornadas gastronómicas promovidas pelo município (dedicadas à Carne Maronesa e às Tripas aos Molhos); toldos, reclusos luminosos; TV (Porto Canal nalgum caso), carrinha com publicidade, jornais, guias turísticos, passa-palavra e desdobrável. Esta diversidade de métodos e canais de comunicação caminha para uma comunicação mais interativa com o cliente, que avalia e mediatiza a experiência de outros potenciais clientes por meio das redes sociais. Neste sentido, observamos que a maioria dos restaurantes estudados estão presentes nas redes sociais, enquanto, pelo seu lado, o cliente avalia usando plataformas tais como o *Tripadvisor* ou a *Booking*.

Em relação com ideias para uma mudança positiva e benéfica, os restauradores propõem: mais promoção pelas instituições oficiais; traduzir a ementa para outros idiomas; aperfeiçoar a sinalética, melhorar a certificação de produtos locais, o cumprimento de horários e as vistorias; maior presença dos produtos locais e regionais; eventos para atrair mais pessoas; promover o território; criar eventos gastronómicos; mais informação e promoção; certificar os produtores locais; que a UTAD elabore um guia de restaurantes; “não deixar cafés servir refeições”; que as entidades públicas não incomodem as empresas que trabalham; fazer uma “promoção bem planeada e bem direcionada a cada mercado”; “gostaríamos de utilizar mais produtos locais, mas como as pessoas não passam recibo, é impossível comprarmos”; “retirar o parquímetro na zona em frente aos restaurantes”. Paradoxalmente nenhum inquirido se referiu à mudança do imposto de IVA na

alimentação de 23% para 13% que foi aplicado a partir de 1 de julho de 2016 e que segundo um estudo da AHRESP¹⁴ contribui para um dinamismo nas empresas de restauração sem, contudo, resolver todos os problemas.

CONCLUSÕES

Os restaurantes são cada vez mais espaços de manifesta importância turística. Um restaurante é um espaço “fora de casa” porque motiva as pessoas a saírem de casa (cf. Collaço 2008), e “dentro” porque é um espaço de encontro entre e de pessoas. O restaurante é um espaço de convívio, de festas nupciais e outras. Detêm um significado cultural, pois comer e beber em público é sempre acompanhado de diversas atividades públicas e coletivas. Consumir num restaurante não implica simplesmente satisfazer o corpo com um desejo fisiológico e uma necessidade nutricional, também origina ações lúdicas e de ocupação do tempo livre, que implicam manter relações sociais. Neste sentido, concluímos que em Vila Real predominam os valores hedonistas e de sociabilidade face à comida.

Outra característica que podemos verificar nos restaurantes, é serem filtros de comunicação, visto que muitas das vezes são utilizados como meios de informação, onde são publicados anúncios, cartazes, *flyers* e outras informações, visto serem espaços privilegiados de afluência de gente e desta forma a informação pode chegar a muita mais gente. Os restaurantes de Vila Real são um barómetro dos ciclos anual e semanal, que caracterizam a vida nesta cidade rurbana do interior norte português.

Quando se consomem refeições nos restaurantes, estas são alimentadas por ligações emocionais entre as pessoas, reforçando desta maneira as ligações, diferenças e desigualdades da vida em sociedade. Nos restaurantes de Vila Real observamos processos de glocalização de alimentos e também uma iberização do consumo alimentar, da forma de apresentar os produtos (ex. “tapas”) e da sociabilidade associada ao seu consumo.

A comida em restaurantes é um meio para aproximar-se da diversidade socio-cultural em proximidade com as paisagens alimentares do lugar. Nela participam corpos, gostos, emoções, sociabilidades e distinções numa comensalidade bem significativa. Os restaurantes convertem-se em cenários para mostrar diferenças

¹⁴ Cf. http://www.eshte.pt/downloads/Estudo_Produtividade_CESTUR_AHRESP_TP.pdf consultada o 11-02-2016

sociais e culturais, revelando no prato paisagens e identidades locais e globais. Constituem um lugar privilegiado para introduzir transformações nas estruturas alimentares, nas estéticas culinárias e no estatuto atribuído aos ingredientes gastronómicos.

AGRADECIMENTO

Muito agradecemos ao Prof. Jorge Freitas Branco (ISCTE-IUL) o convite para apresentar esta investigação no Encontro Ibérico de Antropólogos, Idanha-a-Nova em junho de 2017.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

ÁLVAREZ, Marcelo & MEDINA, Xavier (eds.) (2008), *Identities en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.

CANTERO, Pedro A. & RUÍZ BALLESTEROS, Esteban (2011), “Mundo rural y desarrollo en perspectiva ecogastronómica. Apuntes desde la Sierra de Aracena”, em Escalera Reyes, Javier, coord., *Consumir naturaleza. Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía*. Sevilla: Aconcagua, 49-99.

COLLAÇO, Janine H. C. (2008), “XIV. Comer fuera de casa en São Paulo: Entre lo exótico y lo cotidiano”, em Álvarez, Marcelo e Medina, Xavier, eds., *Identities en el plato. El patrimonio culinario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, 241-258.

CONTRERAS, Jesús & GRACIA, Mabel (2011), *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz.

CONTRERAS, Jesús (1993), *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Eudema.

CONTRERAS, Jesús (comp.) (1995), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.

CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luís ABREU, Sónia (2008), “Restauração, Turismo e Valorização de Produtos Agro-alimentares Locais: O caso do Espaço Transfron-

- teiriço Douro-Duero” *Pasos*, 6, 2, p. 281-290. Online em www.pasosonline.org
- Cristóvão, Artur; TIBÉRIO, Luís e CABERO DIÉGUEZ, Valentín (coord.) (2006), *Microproduções agrícolas e desenvolvimento local no Douro – Duero*. Vila Real: UTAD.
- CUNHA, Licínio (2001), *Introdução ao Turismo*. Lisboa: Verbo.
- EXPEITX, Elena (2004), “Patrimonio alimentario e turismo: una relación singular” *Pasos*, 2, 2, p. 193-213, online em <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- FAGLIARI, Gabriela Scuta (2005), *Turismo e Alimentação*. São Paulo: Roca.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (coord.) (2001), *História da Alimentação*. Lisboa: Terramar, 2 vols.
- Goody, Jack (1998) [1982], *Cozinha, Culinária e Classes. Um estudo de sociologia comparativa*, Lisboa: Celta.
- HALL, C. Michael *et al.* (eds.) (2003), *Food Tourism Around the World. Development, management and markets*. Oxford: Elsevier.
- HAMMERSLEY, Martyn & ATKINSON, Paul (1994) [1983], *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- HJALAGER, Anne-Mette & RICHARDS, Greg (eds.) (2002), *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie (2011), “Vin, vignobles et tourisme: des relations à construire” *Cahier Espaces*, 111, p. 8-14.
- MENDONÇA, J. Pedro Almeida (2003), “A actividade turística em torno de Lamego: Da vocação histórica às novas oportunidades”, in Santos Solla, Xosé Manuel, ed., *La Geografía y la gestión del turismo*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 75-85.
- MINTZ, Sidney W. (1996) [1985], *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid: Siglo XXI.
- MONTEIRO, Pedro (2004), *Gastronomia e Turismo: a oferta gastronómica dos restaurantes do concelho de Montalegre*. Chaves: UTAD (tese de licenciatura em turismo, inédita).
- Paules, Greta Foff (1984), *Dishing it out. Power and Resistance among Waitresses in a New Jersey Restaurant*. Philadelphia: Temple University Press.

PEREIRO, Xerardo & PRADO, Santiago (2005), “Turismo e oferta gastronómica na comarca de Ulloa (Galiza): Análise de uma experiência de desenvolvimento local”, *Pasos*, 3, 1, 109-123, em www.pasosonline.org

PEREIRO, Xerardo (2009), *Turismo cultural. Uma visão antropológica*. La Laguna (Tenerife): *Pasos* (E-book em www.pasosonline.org).

PEREIRO, Xerardo (2017), “Seminário Internacional A Globalização e a Gastronomia – Resumo – A Globalização e a Gastronomia – Um Caso de Estudo na Valorização Económica da Identidade do Território” – Casa de Mateus (Vila Real – Portugal), de 25 a 27 de novembro de 2016”, *Pasos*, 15, 2, p. 499-506.

PHILLMORE, J. & GOODSON, L. (eds.) (2004), *Qualitative Research in Tourism. Ontologies, Epistemologies and Methodologies*. London: Routledge.

PITTE, Jean Robert (2004) [1996], “Nacimiento y expansión de los restaurantes”, em Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo, dir., *Historia de la Alimentación*. Gijón: Trea, 939-951.

PORTO E NORTE (ed.) (2013), *Fins de semana gastronómicos* (23 de novembro a 2 de junho 2013). Viana do Castelo: Turismo do Porto e Norte de Portugal.

POULAIN, Jean-Pierre (2005), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris: PUF.

SCHLUTER, Regina G. (2006), *Turismo y Patrimonio Gastronómico. Una perspectiva*. Buenos Aires: CIET.

SCHRAEMLI, Harry (1982), *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Destino.

SILVA, Luís (2014), *Património, Ruralidade e Turismo*. Lisboa, ICS.

SOBRAL, José Manuel & RODRIGUES, Patrícia (2013), “O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa” *Etnográfica*, 17, 3, pp. 620-649.

SPANG, Rebecca L. (2003), *A Invenção do Restaurante, Paris e a Moderna Cultura Gastronómica*. Lisboa: Temas e Debates.

TAIBO, Carlos (2015), *Comprender Portugal*. Madrid: La Catarata.

TPNP (2017), *TGV – Turismo no Douro. Apresentação de Alexandre Guedes*, em Encontro TGV (Turismo, Gastronomia, Vinhos). Vila Real, maio de 2017.

TRUNNINGER, Mónica (2010), *O Campo Vem à Cidade. Agricultura biológica, mercado e consumo sustentável*. Lisboa: ICS.

VALAGÃO, Maria Manuel (org.) (2006), *Tradição e inovação alimentar. Dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*. Lisboa: Colibri.

ALIMENTACIÓN FITNESS. NOTAS ETNOGRÁFICAS SOBRE SALUD, CUIDADO E IDEOLOGÍA

por

Lorenzo Mariano Juárez¹

Resumo: Nos últimos anos o número de pessoas que aderem ao estilo de vida fitness não para de crescer. Neste texto procede-se a uma análise da ideologia e das práticas alimentares a ele associadas, contribuindo para uma etnografia centrada nas relações entre corpo, cultura, saúde e moralidade.

Palavras-chave: alimentação; *fitness*; saúde.

Resumen: El número de personas que se identifican con un estilo de vida fitness parece no dejar de crecer en los últimos años. En este texto se aborda el análisis de la ideología y parte de las prácticas alimentarias, en una etnografía que presta atención a las relaciones que se establecen entre cuerpo, cultura, salud y moralidad.

Palabras clave: Alimentación; *fitness*; salud.

INTRODUCCIÓN

Luis Mendo firmaba hace poco un artículo² en el diario *El País*, bajo el título "Las dos Españas: los que van al gimnasio y los que prefieren el bar". En el mismo defendía la idea de que los gimnasios estaban ganando parte del espacio tradicional de socialización ocupado hasta ahora por los bares. Comenzaba esa pieza de esta manera:

En España hay 4.500 gimnasios y 100.000 bares. Hace unos años difícilmente un tabernero habría temido por la apertura de un nuevo gimnasio en el barrio. Pero con la fiebre por el deporte muchos han cambiado la barra del bar por la barra del *press* de banca. Estos centros deportivos

¹ Universidad de Extremadura.

² https://elpais.com/elpais/2017/12/07/icon/1512649011_214806.html Consultado el 26 de marzo de 2018.

cumplen a diario la misma función que la taberna de debajo de casa: matar el rato y hablar con unos y con otros. Los batidos de proteínas tienen algo en común con la cerveza: se beben sin necesidad de tener sed. Los monitores de los gimnasios no tiran cañas, pero arrojan a los usuarios como el tabernero a los parroquianos. Con la diferencia de que el camarero escucha y el monitor motiva. Que cada cual elija.

La realidad en la que los gimnasios amenazan la industria de los bares y la restauración está, intuyo, aún muy lejana. Sin embargo, un número creciente de personas abrazan desde hace años algún tipo de práctica deportiva bajo el objetivo declarado de cuidarse, de mantener o mejorar la salud y, para qué negarlo, perseguir cierto modelo de cuerpo. En otras ocasiones, en efecto, se aprecia en estas prácticas una nueva forma de socialización. Las calles de las ciudades se llenan de *runners* o gente que sale a montar en bici equipados de manera casi profesional. En las zonas de la periferia, las naves industriales se reacondicionan para albergar box de *crossfit* o pistas de padel cubierto. Y los gimnasios se llenan de gente con edades entre los trece y los ochenta y cinco años. Muchos admiten comenzar "para conocer gente", pero algunos se adentran de esta forma en un estilo de vida que crea cultura al compartir ideologías y prácticas. La cultura *fitness* se caracteriza por agrupar una serie de normas que delimitan una forma de estar en el mundo, incluyendo recomendaciones sobre el descanso o las horas de sueño, la actividad o el ejercicio y, desde luego, la forma de alimentarse. La retórica occidental de la alimentación³ se ha construido en los últimos años a partir de la relación que se establece con la salud y las prácticas para su cuidado. Comemos no tanto para alimentarnos, ni por cuestiones meramente hedonistas, sino como el medio primero para cuidarnos, por dentro, y por fuera. Una relación que convierte la alimentación en un asunto tan político como moral al distinguir a los puros de los impuros: los que saben lo que comer y cómo cuidarse de los que no saben, o los que ignoran *esa* verdad. Y sin llegar aún a suponer una amenaza para los ingresos de bares y restaurantes, podemos afirmarlo con rotundidad: los *fitness* son cada día más. Ello se explica, al menos en parte, por la importancia que se otorga en estas sociedades a esos dos valores que, como veremos, parecen confluir: la forma en que presentamos los cuerpos como un capital social de primer orden en

³ Es una afirmación muy generalista. Por supuesto, categorías como el género, la clase social o la formación atraviesan este presupuesto ofreciendo matices que requieren de análisis más precisos. Me refiero aquí a uno de los grandes cambios ideológicos en la alimentación y que incluye los nuevos modos en que articula los procesos contemporáneos de distinción.

las sociedades de la modernidad tardía y el valor salud ocupando un lugar hegemónico en las escalas jerárquicas. Visto desde esa perspectiva, lo extraño pareciera que no sean más los gimnasios.

La alimentación contemporánea de las sociedades postindustriales está marcada por procesos de selección que perfilan grupos o subgrupos de individuos. En un tiempo donde el acceso alimentario sólo está condicionado por cuestiones de renta, muchas personas definen una identidad a partir de restricciones alimentarias para la que se esgrimen argumentos políticos, morales y de salud diversos. El escenario es enorme, incluyendo vegetarianos, flexiveganos, veganos o crudívoros, a la par que surgen cada semana algún tipo de dieta que promete cuidarnos a cambio de aceptar ciertas restricciones alimentarias. En este escenario social contemporáneo tienen lugar los debates sobre lo que se considera una alimentación *fitness*. Y aquí una de sus primeras características: una alimentación que persigue la salud – una alimentación saludable – sobre la que pesan constantes debates por ocupar la hegemonía del discurso. Lo que un día fue combatir el consumo de hidratos – peor aún por la noche – es hoy el frente contra el azúcar. Lo que ayer era una atención cuidadosa para contar calorías es hoy la defensa de la "comida real"⁴. En ese escenario de contienda, la dificultad deviene de las elecciones alimentarias. Pero ¿por qué comemos – o parece que comemos – tan mal?

LAS ELECCIONES ALIMENTARIAS: *NATURA* VS *NURTURA*

La versión de la biología y la fisiología para explicar las elecciones alimentarias describe los complejos engranajes que regulan el proceso alimentario. La investigación de fisiólogos sobre esta cuestión tiene más de un siglo. Para algunos de ellos, la elección de lo comestible estaría delimitado por tales procesos, una suerte de sabiduría corporal que acotaría el gusto hacia la satisfacción de las necesidades de manera saludable. En esa línea se citan con frecuencia los experimentos pioneros que Clara Davis realizó a finales de 1920, dónde mostró cómo los niños eran capaces de ajustar la alimentación a sus necesidades a edades muy tempranas. Los participantes fueron sometidos a un régimen de autoservicio durante meses, pudiendo escoger qué comer entre una veintena de platos de manera

⁴ El discurso *fitness* contemporáneo sobre la alimentación se define a partir del cientificismo y la evidencia aportada desde la nutrición. Muchos de esos debates son el reflejo de los movimientos pendulares de los trabajos científicos, además, claro está, de modas alimentarias particulares.

libre e ilimitada. En un primer momento los niños expresaban preferencias muy marcadas, consumiendo a veces un sólo alimento durante días. Pero en el largo plazo, las elecciones sucesivas tendían a situar la alimentación en un equilibrio nutricional (Davis 1928, 1935).

En las primeras décadas del surgimiento de la Nutrición como disciplina científica se imaginaba que todo lo relacionado con los procesos alimentarios podía estudiarse y describirse al modo de la Física, un entorno de leyes y regularidades por descubrir en el laboratorio. Sin embargo, los seres humanos son algo más que biología, que un conglomerado de moléculas y leyes bioquímicas, y en el contexto de la nutrición, la variabilidad cultural parece atentar contra esa sabiduría del cuerpo. Beidler, un fisiólogo interesado en el funcionamiento del sentido del gusto, lo expresó de la siguiente manera: "Los patrones culturales han hundido la capacidad que tenía el hombre para equilibrar su alimentación de la manera más beneficiosa posible para su salud y longevidad" (1975, cit. en Fischler 2010). Los patrones culturales constituyeron durante todo el siglo XX – aún hoy lo son para muchos – la representación del mal. En este sentido, la alimentación *fitness* intenta invertir el axioma: no se trata de hacer dieta, sino de construir un estilo de vida, subvertir los patrones culturales, enseñar al cuerpo lo que parece haber olvidado⁵: comer de manera saludable.

La discusión de la antropología de la alimentación en el último tercio del siglo XX enfrentó también dos grandes propuestas en un debate similar. Por un lado, las tesis del materialismo cultural de Harris y su "bueno para comer" defendían una suerte de sabiduría cultural en la organización y la gramática culinaria, explicando las elecciones y los tabúes alimentarios como la mejor solución para los seres humanos dentro de contextos ecológicos particulares. Por otro, las tesis de Lévi-Strauss y Mary Douglas defendían que la alimentación era "buena para pensar", explicada no tanto por una sabiduría hacia lo saludable como por la relación simbólica e ideológica de formas particulares de estar en el mundo. Como ha demostrado la investigación etnográfica desde entonces, la norma es el "arbitrario cultural" (De Garine 1979), una variabilidad de formas que incluye elecciones claramente perjudiciales para la salud de los miembros de la cultura.

La investigación en alimentación, nutrición y salud requiere de un trabajo interdisciplinario en el que participen también psicólogos, sociólogos o antropólogos. Pero no hay duda de que la forma *concreta* en que nos alimentamos debe buscarse,

⁵ En relación con esta cuestión, el lector puede leer los comentarios disponibles en Internet y redes sociales sobre una de las últimas modas en dietas: la paleolítica, como expresión de una recuperación de la sabiduría del cuerpo.

especialmente, en los contextos sociales y culturales. La uniformidad y regularidad fisiológica no explica la pluralidad de formas de alimentación o la construcción cultural del gusto y existen explicaciones – interpretaciones ahora, no leyes – que intentan abrir luz en ese escenario contemporáneo de elecciones múltiples.

En la era industrial contemporánea podemos elegir entre una enorme variedad de productos, disponibles ahora durante la práctica totalidad del año. Y, sin embargo, numerosos grupos optan por construir identidad y grupo a partir de procesos de selección delimitados. Para muchos, tales decisiones se sustentan en una verdad: el peligro acecha en ellas. Entre éstos se cuentan los integrantes de la *fitness culture*. Un peligro expresado en una forma reelaborada de las sociedades lipófoba: se odia y se teme la grasa que delimita los contornos, pero también la que circula por venas y arterias (como metáfora de la fusión de estos discursos). Analizamos aquí algunos de los rasgos que conforman su ideología y sus prácticas culinarias, centrándonos en la apropiación que realizan del discurso de la salud.

APUNTES ETNOGRÁFICOS DE LA *FITNESS* CULTURE

El *fitness* como fenómeno cultural ha llamado la atención de los científicos sociales desde finales del siglo XX (Karin 1998, Gavin et al. 2005). Las primeras aproximaciones, en consonancia con la tendencia epistemológica de aquellos años, otorgaron un especial protagonismo a la cultura física y a las prácticas y significaciones corporales (Markula, 1995). El foco se dirigió a los contextos profesionales, con una especial atención a la cultura de los *bodybuilders* (Bolin 1992, Randall *et al.* 1992, Moore 1997). La literatura sobre deporte, género e identidad se vio engrosada también en esos años (Klein 1993, Johnston 1996, Markula 1995, Randall *et al.* 1992). Y, finalmente, el espacio de los estudios de caso dio paso a reflexiones macrosociales sobre las sociedades occidentales posmodernas (Maguire, 2007), donde los "discursos sobre el *fitness* son parte del espacio sociocultural de las sociedades industrializadas contemporáneas" (McCormack 1999 p. 156). La producción bibliográfica sobre estilo de vida saludable y actividad física no ha dejado de crecer en estos años, incluyendo enfoques desde la óptica de la patologización, el escenario de lo que pronto se conocería como "*reverse anorexia*", la dismorfia muscular dentro de los trastornos de la imagen corporal.

Las prácticas alimentarias de estos grupos también han sido analizadas, sirviendo en ocasiones a eso que para la antropología Geertz llamó *mercadear* con asombro (1996:60). Por ejemplo, para el caso de la cultura de los *Body Builders*,

Parasecoli (2008: 99) apuntaba cómo "convertir en gramos y proteínas la comida disponible no es siempre un asunto sencillo. Comer es visto a menudo como "repostaje". Es por eso que para los *body builders* es muy común comer una media de 30 a 40 huevos por día". (Citado en Aksoy, 2014: 500). O como han señalado Gavin y sus colegas (2005:886), también sobre estos profesionales: "en los días cercanos a la competición, el contenido calórico puede ser menor de 1000 calorías diarias, sin aporte de grasas, mientras que en la fase de "volumen puede incluir un contenido calórico por encima de las 5000 (8 comidas/día)", además de mencionar el consumo de suplementos e incluso esteroides. El trabajo de Kuhn (2013) sobre una de las prácticas *fitness* más de moda, el *crossfitt* señala cómo en el inicio de esta actividad se asociaba el ejercicio de alta intensidad con dietas inspiradas en los modelos paleolíticos.

Lo que he llamado *fitness culture* se aleja de esos entornos profesionales, pero también mantiene claras distancias con los procesos patológicos. Se trata de un grupo heterogéneo, hombres y mujeres que acuden al gimnasio con regularidad, entre tres y seis días a la semana, con entrenos de fuerza y aeróbicos, aunque podríamos ampliar a todos aquellos que realizan actividad física de manera regular y de acuerdo a objetivos que incluyen el cuidado de la salud y un modelo de cuerpo compartido. Las conclusiones parten del análisis de los materiales producidos en una investigación, de naturaleza etnográfica, que se ha desarrollado en dos gimnasios de la ciudad de Cáceres, además de una etnografía virtual en redes sociales como *Twitter*, *YouTube* e *Instagram*. El trabajo de campo ha incluido entrevistas en profundidad y conversaciones informales con hombres y mujeres entre 18 y 47 años. Veamos algunos de las características que construyen esa cultura a partir de unas notas etnográficas.

¿Qué estoy comiendo? Se trata de uno de los rasgos distintivos: la preocupación por conocer lo que se come, en términos de cantidad y calidad, muy superior a la media de la población. En los casos más ortodoxos, esa revisión de la alimentación es similar a la que realizan personas aquejadas de graves intolerancias o alergias alimentarias. El placer por la comida ha sido un asunto marginado en la ideología y las prácticas de estas personas hasta hace poco tiempo. Aunque existe un movimiento actual que persigue compatibilizar el disfrute y el deber, integrarse en esta cultura es aprender a priorizar las elecciones y ello se consigue al pasar de lo que le apetece el cuerpo a lo que necesita. Y lo que necesita se construye en un discurso dual: lo que necesita para ser saludable y conseguir una estética particular.

En ese proceso deliberativo, formar parte de esta cultura es convertirse en un experto en la interpretación de las etiquetas de los alimentos. En los últimos meses se ha generalizado un discurso que le da menos importancia a esta cuestión

y recomienda comer "comida de verdad", es decir, la que no tiene etiqueta ni está procesada. Pero en la mayor parte de las entrevistas y discursos en el espacio de internet, el conocimiento sobre la información nutricional de las etiquetas se considera imprescindible. A partir del mismo se configura un conocimiento experto que sirve de distinción de unos frente a los otros: los que se preocupan y "entienden", y no se les puede engañar, frente al resto. El ejemplo recurrente es el de los cereales en el desayuno: "Si, porque a la gente le venden que desayunar cereales de esa marca es saludable, y si encima te dicen *light*, pues más. Pero uno mira las etiquetas y ve que sobre todo son azúcar, para darle sabor", comentaba un treintañero David, uno de los informantes. Un ojo experto detecta esas cosas, y opta por elecciones más saludables, como el pavo o la avena, alimentos que construyen el grueso de la alimentación junto con el pollo, el arroz, la pasta o el atún.

El escaso respeto a la tradición cultural y la incorporación de nuevos alimentos constituye otro de los rasgos: la tradición alimentaria pesa poco o nada si se aleja de la norma *fitness*. Adoptar los discursos y las prácticas alimentarias de este grupo implica adentrarse en procesos de cambio cultural que en muchas ocasiones arrasan con la costumbre. Al ver las dietas y las recetas *fitness* de los últimos años vemos como se incluye de manera rutinaria el aguacate, elemento muchas veces presente en ensaladas o platos principales. Los cambios incluyen los tiempos de comida: realizar cuatro, seis o incluso más comidas frente a las tres tradicionales – lo que implica comer sin tener sensación de hambre – pero también el uso de ayunos intermitentes. Los cambios alcanzan a los alimentos que configuran cada una de esas comidas: desayunos proteicos en la mañana, o, entre las recomendaciones más recientes, incluir hidratos de carbono como arroz o pasta en las cenas.

La norma culinaria de este grupo se recrea través del discurso de la pureza, de la limpieza alimentaria: comer de manera *fitness* es comer *clean*, es comer limpio. Las páginas de internet que tratan la idea de *clean eating* se cuentan por millones, repletas de consejos y recetarios diversos. En el trabajo de campo, se tiende a referir de manera más concreta a seguir la dieta, en el caso de los integrantes con menor experiencia, y a "comer bien" en el caso de los más avezados. El concepto de limpieza se refiere a la cantidad y el tipo de alimentos que permiten mantener la alimentación dentro de unos límites: sobrepasarlos es vivir en el error, en la suciedad. Los límites, la pureza, remiten una vez más a ese discurso del cuidado. No se trata tanto de hacer dieta sino de incorporarlo a un estilo de vida saludable, repiten, aunque en las entrevistas y conversaciones esta distinción no parece tan clara.

Los integrantes de esta cultura parecen mostrar un conocimiento nutricional por encima de la media de la población. Algunos de los informantes comenzaron

pagando los servicios de algún profesional o seguían los consejos de alguien más experto del gimnasio, aunque con el paso de los años comentan que aprenden de la experiencia o de las lecturas que realizan. La idea actual es que la comida sirve para un propósito, que puede ser ganar masa muscular, mantenerse o perder grasa corporal, pero siempre con la idea de cuidarse.

De manera tradicional se ha dispuesto una planificación a lo largo del año que incluye "periodos de volumen" – con un aumento de la ingesta calórica y dietas hiperproteicas – y "periodos de definición" – con dietas hipocalóricas e hiperproteicas –, además, claro está, del entrenamiento. Los primeros se suelen realizar en otoño e invierno, dónde "vas más abrigado y no se nota tanto que te has tapado", y comienzan unos meses antes del verano el periodo de definición. Las fluctuaciones de peso corporal en esos meses pueden rondar entre los 6 y los 12 kilos. Para ganar masa muscular es necesario alimentarse con dietas que excedan las calorías que gastan, lo que en la práctica supone coger algunos kilos de más. En este tiempo, la frontera de lo que se debe comer – lo *clean* – se relaja un poco. Por contra, en los periodos de definición se marcan de manera clara lo impuro. En ese tiempo se precisan dietas hipocalóricas que permitan perder la grasa acumulada y dejar ver la masa muscular que se ha ganado en los meses anteriores. Muchos expertos en las redes sociales y en las publicaciones especializadas expresan hoy sus reservas sobre estos planteamientos, advirtiendo que esta doble periodización de la dieta a lo largo del año, marcada por el cuerpo de verano, no tiene sentido y podría tener efectos nocivos para la salud. De esta manera abogan por dietas muy controladas, levemente hipercalóricas e hiperproteicas a lo largo de todo el año, con ganancias sostenidas de músculo. En este modelo se necesita, claro está, un mayor conocimiento experto para afinar esos cálculos a través de lo que se decide qué debe comerse y en qué momento.

La elección adecuada no sólo depende de la época del año donde se encuentren, sino que varía a lo largo del día: depende de si es un día de entrenamiento y el volumen del mismo, o si es un día de descanso, la tercera pata del triángulo mágico: come limpio, entrena duro y descansa lo necesario. Y la distribución de la comida a lo largo del día está delimitada también por la hora de los entrenos. En cualquier caso, no es un asunto de mera aritmética con las calorías: es necesario conocer la composición de los macronutrientes, el porcentaje de proteína, grasas e hidratos de carbono que contiene cada alimento y cuadrar todo lo ingerido para que se mantenga "dentro de los macros". De esa forma se construye la pureza de una alimentación *fitness*.

En el proceso de elección, de saber qué comer y en qué momento, el espacio virtual ofrece todo tipo de recursos: páginas *webs* con los contenidos calóricos

y el porcentaje de macronutrientes de cada alimento – por ejemplo <http://www.calorieking.com/> o <http://nutritiondata.self.com/> –, aplicaciones para móviles – Nutrition DATA – miles de entradas en blogs y lo que más triunfa hoy, centenares de canales de YouTube o cuentas de Instagram. Junto a los consejos de otros con más experiencia, las asesorías de preparadores físicos y nutricionistas y las revistas especializadas, constituyen las fuentes de información principales en el mundo *fitness*.

Entre las características que definen esta particular cultura alimentaria tenemos la propia definición de comida, donde se incluye el consumo cotidiano de diversos suplementos. Se trata de un consumo que sigue una curva de aceptación más o menos general: de rechazar en un principio "comer esos botes" a asumir su consumo de una forma natural y casi necesaria. El primero que se incorpora es la proteína del suero de la leche, disponible en formatos, sabores y marcas diversas, una elección que también va cambiando a medida que se aumenta la experiencia y el conocimiento. El siguiente suplemento es la creatina y en ocasiones los BCAAS, aminoácidos ramificados. Estos tres son los suplementos básicos, aunque en el caso de gente que roza prácticas casi semiprofesionales el abanico se amplía bastante. Las despensas de las cocinas se llenan de botes de estos productos que también son ingeridos en porciones adecuadamente pesadas y medidas, y es común ver los vestuarios de los lugares de entreno a personas que preparan y consumen estos suplementos nada más terminar la sesión de ejercicio. Las entrevistas siempre destacan la sospecha con la que los miran amigos o familiares: "sí, eso pasa mucho, claro. Manuel, uno de los usales en el gimnasio lo expresaba de esta manera: Piensan que si estás así de fuerte es porque te metes el batido de proteína, o que te drogas... lo ven como doparse, como química, como si fuera magia... nunca ven el trabajo y la constancia que hay detrás..."; "claro, esa es la idea, de que es algo artificial y poco sano... te dicen eso y luego van al *McDonald's* a comer y beberse un litro de refresco...".

Adentrarse en esta cultura alimentaria incluye también nuevas topografías culinarias, con utillajes particulares – los *tuppers* para la organización semanal de los menús o los que se usan para comer en el trabajo, los espráis para bajar el contenido de aceite en la sartén, la plancha para cocinar, la báscula para pesar los alimentos... Cuando uno comienza a involucrarse en los consejos *fitness* le llama la atención uno de los primeros cambios: la báscula que importa no es la del baño, sino la de la cocina. Por supuesto, la preparación de los alimentos también está pautada, con una preferencia clara por la cocción, el horno o la plancha y el destierro de la fritura. Es muy corriente que todos acaben preparando su propia comida, lo que en ocasiones implica que parte del tiempo de ocio, por ejemplo,

de los fines de semana, se destine a la preparación ordenada de las comidas de los próximos días, con *tuppers* que son ordenados y almacenados.

La sociabilidad asociada a la comida también tiene sus propias reglas. La mayor parte de los entrevistados admiten que es una de las cosas que más cuesta: "claro, porque nosotros estamos acostumbrados a salir de fiesta, y eso se hace bebiendo alcohol como si no hubiera mañana...". Y las comidas en restaurantes no siempre llegan a los estándares de limpieza. En nuestras entrevistas se defendía la idea de balancear y poner en perspectiva: no puedes dejar de salir, pero siempre puedes trabajar las elecciones hacia lo más cercano. En ese sentido, tomar agua o como mucho refresco sin azúcar, optar por las ensaladas y los platos cocinados a la plancha, sin salsas y fritos, y renunciar a los postres suelen ser las estrategias comentadas.

La alimentación *fitness* incluye también tabúes y penitencias por saltarse las normas. Éstas suelen vincularse con el trabajo extra con los ejercicios, y aquellos marcan el terreno de lo impuro, como los fritos o la comida basura. Sin embargo, en los últimos años estas fronteras también se están diluyendo. Las recomendaciones de los *blogs* y los sitios de *YouTube* especializados trabajan hoy a favor de la no renuncia. Es posible comprar salsas *cerro calorías* que ofrezcan un sabor similar a los platos, pero sin caer en lo impuro. Y no es menos cierto que la red ofrece hoy multitud de recetas sobre pizzas o hamburguesas saludables. Lo que sigue es una receta de hamburguesas saludable disponible en una red social, con referencia a las empresas que ofrecen el producto de manera saludable:

- Unimos dos burgers de pollo sabor Kebab de @meatprotein entre dos papeles de horno (el vegetal que veis en la foto) y con la ayuda de un rodillo le damos forma redonda;
- Horneamos la base, quitándole el papel vegetal de arriba, durante 5 minutos a 180° y la retiramos;
- Salteamos en la sartén pimiento verde, rojo y cebolla a daditos con especias al gusto;
- Expandimos tomate triturado en la base (yo he usado el tomate frito sin azúcares añadidos de Mercadona);
- Colocamos las verduritas (aquí podéis dejar volar vuestra imaginación. No le añadas más proteína, con la base y el queso ya tenemos suficiente);
- Ponemos el queso. Yo he usado 25g de mozzarella. Y un toque de pimienta negra y orégano;
- Horneamos durante 7-8 minutos a 180° arriba y abajo (hasta que el queso esté bien deshecho 😊).

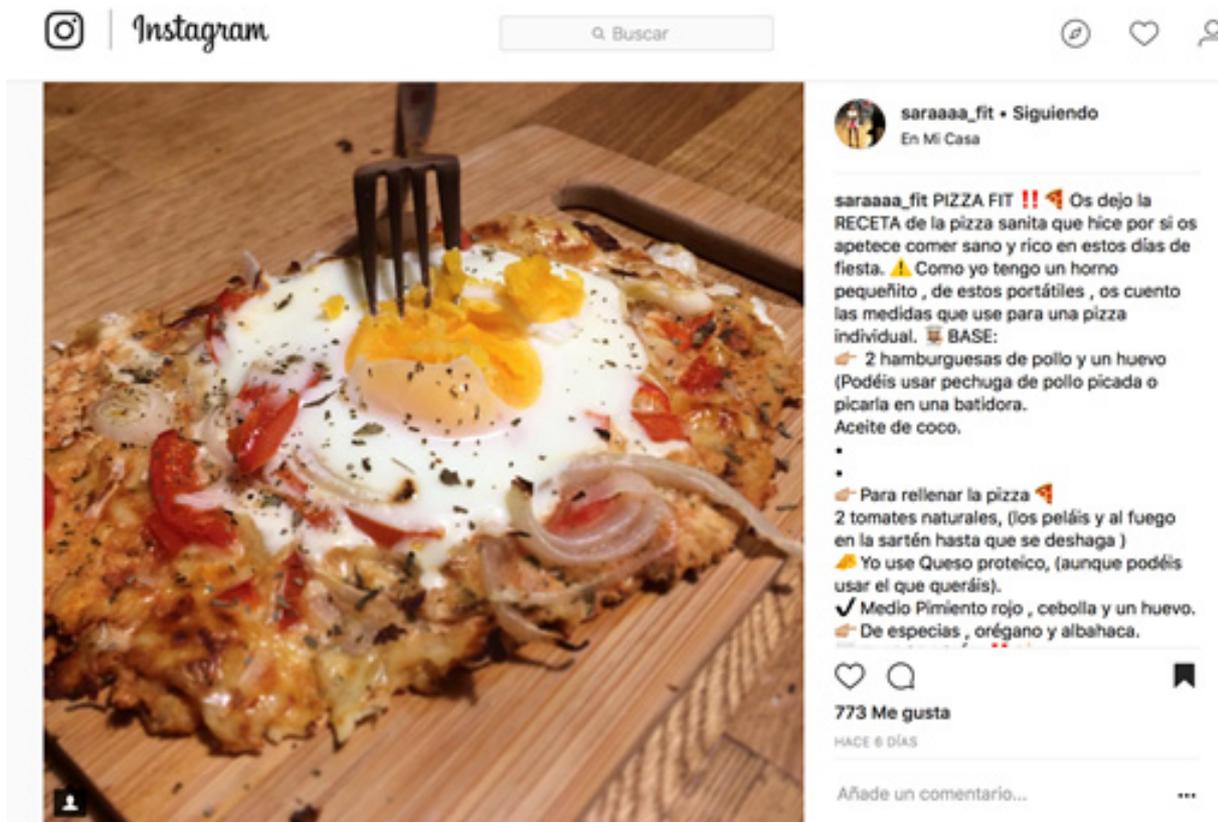


Figura 1: PizzaFit.

Otro ejemplo, típico de la red social Instagram, incluye la presentación atractiva de la comida, con la receta y la traducción de la ración en macronutrientes (Fig. 1). Muchas de las entradas de este usuario (@saraaaa_fit) siguen ese patrón de ofrecer una alimentación saludable que sea sugerente y muy alejada del tono gris y repetitivo de lo que muchos entienden como alimentación saludable. Esto incluye el trabajo con recetas, o incluso algunos se atreven con nuevas formulaciones de los alimentos considerados como tabúes. Recordando escenarios de carestías alimentarias, dónde se imponía la significación al sabor, encontramos también, por ejemplo, postres o recetas de donuts proteicos y fitness, y desayunos como estas "Tortitas de gofre chocolate blanco" (Fig 2) de la usuaria de Instagram @mepongofit⁶:

⁶ Un vistazo a <https://www.instagram.com/mepongofit/> puede servir para ver el alcance de este movimiento dentro de la nueva gramática culinaria entre los integrantes de esta cultura.



Figura 2.

De esta manera se construye la alimentación *fitness*. Un espacio en disputa marcado por el discurso de lo saludable. La preocupación por la comida, comentan, es la preocupación por la salud.

CUERPO Y SALUD EN LOS RELATOS FITNESS

Las elecciones alimentarias están atravesadas por el relato de la salud como valor en las sociedades occidentales del presente. Para Poulain (2005), esto se relaciona con el proceso de medicalización que ha experimentado la alimentación. Con el término de "nutricionalización" define el proceso de difusión de conocimientos nutricionales en el cuerpo social a través de medios y agentes como la prensa, la televisión o las campañas de educación para la salud, en las que hoy resultan inevitable incluir las redes sociales. Para una gran parte de la población – diferencias por razones de clase social, formación o género – la alimentación guarda una íntima relación con los procesos de salud, enfermedad y atención. *No somos lo que comemos, sino estamos tan sanos como lo que comemos*. Las relaciones se trasladan también al futuro, delimitando el espacio de lo que seremos – y de los

cuerpos que habitaremos – dependiendo de lo que comamos.

De esta manera, las elecciones alimentarias son a la vez fuente de temor y un modo de prevención. En relación con el miedo o la ansiedad encontramos la retórica sobre la alimentación del presente, su carácter "químico", la forma de producción que prioriza la maximización y descuida la salud. Los alimentos son vistos como sospechosos, objetos que en muchas ocasiones desconocemos en una industria que proporciona un flujo de "alimentos sin memoria" (Lambert 1997). Los trabajos biomédicos y su eco en los medios de comunicación enfatizan la idea que ciertos patrones de alimentación conducen a una mayor probabilidad de padecer ciertas enfermedades: qué comer es entonces el medio para la gestión del riesgo. La respuesta es en muchas ocasiones una especial atención por ese proceso de elección, un trabajo de selección de los alimentos "puros" de los impuros": conocer los peligros ofrece la capacidad de optar por elecciones saludables que nos permitan cuidarnos en el presente y de cara al futuro.

El discurso *fitness* también se hace eco de ese contexto de medicalización de la nutrición. Se entrena y se come para cuidar el cuerpo, el único que se tiene, se repite de manera machacona. Sin embargo, ese discurso de lo saludable se asocia de manera indisoluble con el estético: entrenar y comer para conseguir un modelo de cuerpo muy definido. ¿Cuánto hay de cada uno de ellos? ¿Cuál es el dominante? La defensa de los modelos estéticos tiene hoy una peor acogida que el discurso de la salud, mucho más extendido.

En los últimos años, la cultura y la industria *fitness* ha trabajado por defender la idea de que ambos elementos son necesarios e inseparables. Estar sano "por dentro", nos recuerdan, se refleja "por fuera". Alimentar de manera adecuada a un cuerpo es saludable, pues se limita la grasa – la de las arterias y también la externa – y se trabaja el estado cardiovascular. Por último, en los últimos años se ha añadido la idea de bienestar psicológico: la cultura *fitness* camina hacia una visión holística de la salud y la enfermedad, algo visible en la terminología que se emplea – *wellness* –, bienestar. Acudir hoy a un gimnasio es atender todos esos órdenes: el físico, el alimentario, el psicológico. No es de extrañar que entre la oferta de máquinas se cuelen asesorías nutricionales, clases de yoga o saunas y spas. Cuidarse es cuidar todos esos ámbitos.

En nuestra investigación encontramos las contradicciones o paradojas que esta unión en ocasiones conlleva. El discurso de las redes sociales y los *influencer* acentúa siempre el discurso de lo saludable. Las elecciones que realizan dentro de la cultura *fitness* – entrenar de una manera o de otra, la forma de alimentarse – nos recuerdan, persiguen el beneficio de la salud. Si buscamos en *YouTube* "desayunos saludables" nos salen más de 108.000 vídeos, una gran parte produ-

cidos y consumidos por la cultura *fitness*. En este video⁷ de uno de esos canales, el autor se define como *fitcook*, cocinero saludable, y puede ser un buen ejemplo de la incorporación de lo saludable en las prácticas y representaciones de esta cultura alimentaria:

Bienvenidos a la sección de **desayunos saludables**. En dónde preparamos desayunos fáciles, **sanos** y riquísimos. ¡Quédate conmigo! porque hoy preparamos este magnífico desayuno *fitness*! Pero antes, suscríbete a mi canal para disfrutar comiendo y **conseguir resultados**.

Empezamos dándole caña a nuestro desayuno **saludable** cortando por la mitad un aguacate. Clavamos el cuchillo sobre el hueso, giramos con un golpe de muñeca y lo deshuesamos. A continuación, sobre un bol y con la ayuda de una cuchara, vacíanos con esmero el contenido del aguacate. Ahora cogemos un tenedor resistente y lo picamos con fuerza y potencia hasta lograr una crema bien suave. (...) A continuación, incorporamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y seguimos mezclando para que todo se integre. Nos pasamos a la tabla, cogemos un tomate bien rojo, cortamos con un cuchillo la parte de la raíz y la retiramos, agarramos bien el tomate y ejecutamos cortes precisos y limpios para hacer unas rodajas perfectas y lo reservamos para después. Seguidamente cogemos una sartén antiadherente, colocamos un molde circular, engrasamos con aceite de oliva la base de la sartén y lo repartimos con un papel. Cuando la sartén esté bien caliente; cascamos un huevo y lo añadimos. Este molde es el verdadero truco para cocinar unos huevos perfectos. Pasados dos minutos lo retiramos del fuego. Ahora seleccionamos dos tostadas de pan integral **sin azúcares añadidos**. Untamos con cariño nuestro guacamole rápido, **excelente aporte de grasas mono y polinsaturados**. Acompañamos la segunda tosta con las rodajas de tomate que hemos cortado. Aumentamos la cantidad de proteína con dos huevos a la plancha, **sin frituras ni grasuza**. Damos vida y alegría con un jamón serrano desgrasado, **fantástica fuente de proteína de alta calidad**. Decoramos con semillas de chía trituradas, fuente de **omega 3 y antioxidantes** y completamos con semillas de sésamo crujientes y con **gran aporte de calcio** para conseguir unas tostas tremendamente **saludables** y deliciosas.

⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=Qmq4UlkqWqA>

Además de emplear una estética muy particular, encontramos cómo lo saludable articula toda la receta, aunque no es menos cierto que se trata de conseguir, también, "resultados" desde la óptica de las necesidades del entrenamiento. En el análisis del discurso podemos ver cómo se incorporan alimentos nada tradicionales como el aguacate, la chía o las semillas de sésamo, explicitando los beneficios o aportes que produce su consumo. El aceite de oliva, virgen extra, la elección del pan – integral y sin azúcares añadidos – son otras de las claves con las que se construye esa idea de pureza *fitness* equiparada a salud. Queda claro que lo impuro – la fritura, la "grasaza" – están vetados, para lo que se emplean técnicas de preparación como la plancha o el papel de cocina.

Las recetas *fitness* son otro de los espacios dónde se aprecia esa doble vertiente del discurso salud y estética. Además del esquema tradicional que siguen todos los recetarios se incluye la información nutricional de los macronutrientes por porción – una forma de construir memoria –, los lugares dónde pueden comprarse y en ocasiones, para qué objetivo puede consumirse – para ganar masa muscular o para definir, por ejemplo. Las recetas remiten de esa forma a un discurso que fusiona el cuidado por dentro y por fuera, delimitando la atención al cuerpo: puedes tener unos abdominales bien marcados y definidos, pero no sólo para lucirlos en verano: una pared abdominal cuidada ayuda a la estabilidad de la columna, mejora la postura y alivia las articulaciones.

En las redes sociales encontramos expertos con formación de ciencias de la actividad física y el deporte o de la nutrición, pero también otros autodidactas que exhiben años de experiencia. Las rencillas y guerras sobre la autoridad de los discursos son constantes, como también las acusaciones de intrusismo. Quién puede hablar sobre qué en el contexto de la alimentación *fitness* es motivo de discusión constante. En ese espacio virtual, la disputa sobre el alcance y los límites de lo saludable es recurrente, y la autoridad se construye cada vez más no tanto en el credencialismo como en el discurso de la evidencia. Así encontramos como los comentarios en *Twitter* son contestados con referencias a trabajos científicos publicados en revistas indexadas, que a su vez son replicados con la misma práctica. La cultura *fitness* es, en ese sentido, deudora de un gran conocimiento experto cimentado en años de experiencia y formación. Los "inexpertos" incluyen a la población general, a los legos – los que entienden que es más perjudicial un batido de proteínas que un tazón de cereales azucarados – pero también a otros "expertos" como los profesionales de la salud. La guerra aquí incluye casos de recomendaciones nutricionales de médicos que son puestas en entredicho a partir de la evidencia de trabajos que son citados, en una competición donde se enfrentan el título con el uso y manejo de la bibliografía. Un ejemplo de esa lucha puede verse

en este post⁸ sobre las recomendaciones alimentarias tradicionales en el cuidado de la diabetes y la evidencia actual disponible que rebata algunas de aquellas.

Esos debates entran también en las guerras de nutrición contemporáneas: ¿es mejor descender los consumos de grasas o los de hidratos de carbono? ¿dónde buscamos las causas de la epidemia de obesidad? ¿Cómo impactan la actividad física en la salud de las poblaciones? Preguntas de este tipo entran en el debate de la cultura *fitness* y son resueltas a partir de las citas de trabajos científicos. La reflexión sobre la salud y su cuidado es, en ese sentido, muy superior a la media de la población.

Los datos del trabajo de campo tradicional arrojan indicios de una realidad algo diferente. Es verdad que encontramos informantes que se amoldan al estereotipo de persona experta, formada y preocupada, pero no es la única tipología, ni la más extendida. En las entrevistas realizadas se aprecia la importancia otorgada a la salud, pero cuando se cambia el enfoque de vendedor a comprador, el protagonismo de lo estético sobresale en el discurso. Cuando el monitor del gimnasio les pregunta el primer día de gimnasio sobre el objetivo que persiguen, la gran mayoría admite que verse mejor, más musculado y definido en el caso de ellos, más delgados y tonificadas en el caso de ellas.

En la búsqueda de información, además de amigos con mayor experiencia o la contratación de profesionales, destaca la búsqueda de información en internet. Tal vez esto sirva para enfrentar las recomendaciones del profesional de la salud que aún hoy indica que el consumo de huevos no debe superar los 3 a la semana, pero es verdad que se aprecian ciertas carencias en el posicionamiento crítico sobre lo que se lee. Algunos han comentado qué siguen a tal o cual experto, y comentan "que lo dicen los estudios" pero sin haberlos leído, o sin ser capaz de posicionarse de manera crítica sobre la metodología o las conclusiones. Los gimnasios se convierten en espacios de discusión sobre lo bueno de tal alimento o lo malo de tal práctica, pero la distancia con el debate generado en las redes sociales por los *influencers* es bastante grande.

En el trabajo de campo nos hemos encontrado con consumos de suplementos deportivos que han sido recomendados por amigos o conocidos sin una valoración adecuada. Esto incluye termogénicos – productos que aumentan el metabolismo – en las fases de definición, por ejemplo: "me dijeron que podía sentir el corazón, pequeñas taquicardias, pero poco a poco se acostumbra el cuerpo". También se

⁸ <https://www.fitnessrevolucionario.com/2015/11/23/alimentacion-y-diabetes/>

comentan prácticas alimentarias como ayunos intermitentes, o entrenos en ayunas "porque lo he leído en internet". Tampoco son el ejemplo representativo de la cultura *fitness*. Suelen ser adolescentes o jóvenes que se introducen en este mundo buscando un cuerpo musculado para lucir en verano. Desde la cultura *fitness* se les separa, y en ocasiones se les llama con apelativos despectivos como "preplaya", distinguiendo una vez más a los puros de los impuros: ser *fitness* no es acudir al gimnasio en enero para purgar los pecados navideños o en abril para prepararse para la piscina o la playa, sino un estilo de vida que cuida el cuerpo por dentro y por fuera. Pero incluso los puros no escapan de las contradicciones: por ejemplo, admiten que, si bien es cierto que un cuerpo es también el reflejo del cuidado interno, mantenerse en porcentajes de grasa corporal del 6 al 10% para que luzcan las abdominales a veces incluye la necesidad de prácticas no del todo saludables. Y la presión de la estética, admiten también, lleva a algunos a optar por caminos y soluciones más cortos que pueden suponer un peligro para la salud. Un par de últimos apuntes sobre el desfase entre unos discursos y otras prácticas: Si la evidencia admite que las fluctuaciones de peso excesivas en los periodos de volumen y definición podrían ser perjudiciales, encontramos que es la metodología usual hoy en los gimnasios. Y si bien en el conocimiento experto de las redes sociales se advierte de la no necesidad de consumir suplementos o el escaso aporte que realizan en las mejoras, algunos optan por su consumo nada más empezar el entrenamiento, asociando estas prácticas alimentarias a un uso experto que en realidad no lo es.

La cultura alimentaria *fitness* es hoy diversa. A medida que ensancha sus miembros aumenta la diversidad de formas de adoptar la ideología de este grupo. Algunos fieles muestran un seguimiento ortodoxo a los mandamientos, y lucen los frutos de sus esfuerzos con cuerpos que parecen querer ofertar cuidado y salud. Otros se inician en sus prácticas quizás como forma de socializar, cambiando la barra de bar por la barra del *press* de banca. Pero parece que la vigencia de este movimiento está más viva que nunca: cada vez más, los gimnasios se llenan de gente de todas las edades preocupados por capitalizar la forma en que presentan sus cuerpos e incorporando la idea de que el ejercicio y la alimentación son piezas claves del cuidado de sí. El mercado ha visto aquí una oportunidad, y ya hay restaurantes o tiendas⁹ de comida "saludable" que te facilitan mantenerse puro. Queda mucho espacio por delante. Habrá que estar atento.

⁹ No puedo desarrollar aquí esta cuestión con mayor precisión, pero incluye desde tiendas especializadas (ej.: <http://fitfoodmarket.es/supermercados-fitness/> o <http://meatprotein.es/web/TIENDAONLINE/>) ha video-tutoriales para realizar una compra saludable en establecimientos usuales como Mercadona.

BIBLIOGRAFIA

- AKSOY SUGIYAMA, C. (2014), "Bodybuilder's Life Style: The Diet And The Obsession With Body" *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* 54(1):493-506.
- BEIDLER, L. M. (y otros) (1975), *Sweeteners: Issues and Uncertainties*. Washington DC, Academy Forum, National Academy of Sciences.
- BOLIN, A. (1992), "Appeal, Food and Fat: Competitive Bodybuilding, Gender and the Diet." En *Building Bodies*. Ed.: Pamela S. Moore. New Brunswick, NJ: Rutgers University Press, 184-208.
- COUNIHAN, C. M. & STEVE L. Kaplan (ed.) (1998), *Food and Gender: Identity and Power*. London: Routledge.
- DAVIS, C. M. (1928), "Self-selection of diets by newly weaned infants: an experimental study", *Amer. J. Dis. Child*, n.º 36: 651-689.
- DAVIS, C. M. (1935), "Self-selection of food by children", *Amer. J. Nurs.*, n.º 35: 402-410.
- DE GARINE, I. (1979), "Culture et nutrition", *Communications*, n.º 31: 70-92.
- FISCHLER, C. (2010), "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna" *Gazeta de Antropología*, 26 (1). http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html
- GAVIN, J. Andrews; MARK, I. Sudwell & ANDREW, C. Sparkes (2005), "Towards a geography of fitness: an ethnographic case study of the gym in British bodybuilding culture". *Social Science & Medicine* 60: 877-891.
- GEERTZ, C. (1996), *Los usos de la Diversidad*. Barcelona: Paidós.
- JOHNSTON, L. (1996), Flexing femininity: Female body-builders refiguring 'the body'. *Gender, Place and Culture*, 3(3), 327-340.
- KARIN, A. E. Volkwein-Caplan, Karin A. E. (1998), *Fitness as Cultural Phenomenon*, Waxman Publishers, Münster.
- KLEIN, A. M. (1993), *Little big men: Bodybuilding subculture and gender construction*.
- KUHN, Steven (2013), "The Culture of CrossFit: A Lifestyle Prescription for Optimal Health and Fitness". Senior Theses – Anthropology. Paper 1. <http://ir.library>.

illinoisstate.edu/sta/1

MAGUIRE, J. S. (2007), *Fit for consumption: Sociology and the business of fitness*. New York: Routledge.

MARKULA, P. (1995), “Firm but shapely, fit but sexy, strong but thin: The post-modern aerobicizing female bodies” *Sociology of Sport Journal*, 12(4), 424-453.

MCCORMACK, D. (1999), “Body shopping: Reconfiguring geographies of fitness” *Gender, Place and Culture*, 6(2), 155–178.

MOORE, P. (ed.) (1997), *Building Bodies (Perspectives on the Sixties)*. New Brunswick, (NJ), Rutgers University Press.

PARASECOLI, F. (2008), *Bite Me: Food in Popular Culture*. New York: Berg Publishing.

POULAIN, J. P. (2005), “De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos: una herencia plural que hay que estudiar de cara a encontrar una denominación para el futuro”, en Contreras, J.; Riera, A. y Medina, X. (eds.): *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, Temed: 198-220.

RANDALL, A. J.; HALL, S. F., & ROGERS, M. F. (1992), “Masculinity on stage: Competitive male bodybuilders” *Studies in Popular Culture*, 14, 57-69.

O CORPO QUE COME: COMIDA, VISUALIDADE E TURISMO (PORTUGAL, 1969-72)

por

Sofia Sampaio¹

Resumo: Este artigo explora o potencial de uma antropologia visual do turismo, a partir da análise de um objecto visual ignorado quer pelos estudos de cinema quer pela antropologia visual: o filme de promoção turística. A análise recai sobre o filme *Portugal Desconhecido* (1969), que integrou a campanha publicitária lançada pela Secretaria de Estado da Informação e Turismo e pela Direcção Geral de Turismo, sob o mote: “Há sempre um Portugal desconhecido que espera por si”. Campanha e filme são devedores da nova atitude do Estado português face ao sector turístico. O artigo acaba por concentrar-se numa sequência de imagens do filme que se destacou do *corpus* visualizado e que oferece algumas aberturas ou “iluminações” para o estudo da relação entre comida e visualidade no contexto turístico português de finais dos anos 60 do século XX.

Palavras-chave: Comida; comer; turismo; visualidade; filme de encomenda; Portugal (1969-72).

Abstract: This article explores the potential of a visual anthropology of tourism, by analysing a visual object that has been largely neglected in both cinema studies and visual anthropology: the tourism promotional film. The object of analysis is the film *Portugal Desconhecido [Unknown Portugal]* (1969), which was made for the campaign that the Secretariat of State for Information and Tourism (SEIT) and the Tourism Head Office launched under the slogan: “There is always an unknown Portugal waiting for you”. Both the campaign and the film are indebted to the Portuguese State’s change of attitude towards tourism. The article concentrates on a sequence of images from the film that stood out in the *corpus* viewed, which offers some openings or “illuminations” into the study of the relationship between food and visuality in the Portuguese tourism context of the late 1960s.

Key-words: Food; eating; tourism; visuality; commissioned film; Portugal (1969-72).

¹ Investigadora Auxiliar no Centro em Rede de Investigação em Antropologia (CRIA-IUL). Contacto: <psrss@iscte-iul.pt>. Uma primeira versão deste artigo foi apresentada ao 8.º Encontro Ibérico de Antropólogos, que decorreu entre 19 e 23 de Junho de 2017, em Idanha-a-Nova. Agradeço aos colegas Nuno Domingos e Inês Mestre, cujos comentários me permitiram reformular e refinar algumas ideias aí apresentadas. Agradeço também ao João Cruz e ao Manuel Deniz Silva pelas sugestões e referências bibliográficas, bem como aos revisores da revista *TAE* pela leitura atenta da versão submetida. O artigo segue a ortografia anterior ao Acordo Ortográfico (AO90).

INTRODUÇÃO

Este artigo explora o potencial de uma antropologia visual do turismo (Martins 2016), a partir da análise de um filme de arquivo e dos contributos que este poderá oferecer ao estudo da relação entre comida e visualidade no contexto turístico português de finais dos anos 60 do século XX. Este período conheceu um aparente despertar do Estado Novo para o turismo, após décadas de distanciamento e intervenções esporádicas, ditadas mais por objectivos propagandísticos do que por um interesse real no sector (cf. Brito 2003). Produzidas por encomenda para o órgão então responsável pelo turismo, no seio de uma campanha promocional mais abrangente, as imagens em questão permitem-nos ter acesso às práticas turísticas que se pretendiam promover através do meio visual e cinematográfico. A sua análise revela um conjunto de inovações ao nível da representação do turismo que está em sintonia com a expansão de consumos que então se vivia (Sampaio 2017), efeito e motor do processo de industrialização (dito “tardio”) em que o país recentemente embarcara (Lains 1994; Corkill 2003). É neste contexto que se verificam avanços no estabelecimento do turismo como uma actividade económica autónoma. No entanto, o filme e a campanha revelam também ambivalências a vários níveis, quer em relação à forma como o turismo é representado, quer em relação ao modo como o Estado português continua a hesitar em questões que dividem o próprio regime – a velha contenda entre “turismo de massas” e “turismo de elite”, por exemplo, continua por resolver (cf. Cavaco 1980; Pina 1988; Brito 2003).

As reflexões que desenvolvo neste artigo inserem-se no âmbito da minha investigação sobre o lugar das práticas turísticas na produção cinematográfica portuguesa (e vice-versa), a partir da análise – em série e de casos individuais – de um conjunto de imagens em movimento depositadas no Arquivo Nacional das Imagens em Movimento (ANIM) da Cinemateca Portuguesa-Museu do Cinema.² O *corpus* de imagens que este arquivo me permitiu construir proporcionou-me um ponto de vista mais circunscrito e, até certo ponto, mais “local” sobre as imagens de promoção turística, que têm sido negligenciadas na história do cinema e noutras disciplinas ou analisadas preponderantemente através de conceitos teóricos genéricos como o “olhar turístico” (Urry 1990). O meu trabalho, pelo contrário, tem procurado localizar e analisar imagens em movimento turísticas *concretas*, produzidas em *contextos* histórico-sociais particulares, por meio de *práticas* desenvolvidas por agentes individuais e colectivos, em regimes profissionais, amadores ou, mais frequentemente, mistos. Faço-o prestando particular atenção ao modo como

² A investigação circunscreveu-se às imagens em movimento analógicas.

estas práticas se formaram, em Portugal, em relação a dois campos de actividade distintos: o campo do cinema e o campo do turismo. Para além do conhecimento do acervo, este objectivo requer também um movimento para fora do arquivo, com a aplicação de métodos que procuram “recuperar” (dentro do possível) contextos e práticas sobre os quais, na maior parte das vezes, possuímos escassa informação ou registo (cf. Sampaio 2015).

O artigo concentrar-se-á na análise do filme de promoção turística *Portugal Desconhecido* (1969), realizado por Manuel Faria de Almeida, para, num primeiro momento, o colocar no contexto em que foi produzido e, num segundo momento, destacar dele uma sequência de imagens que poderá trazer algumas “iluminações” (Benjamin 1992) ao modo como a comida e o comer estavam a ser integrados nos processos de mercantilização organizada de práticas de viagem e lazer então em curso. Dado o enfoque visual da análise, o termo benjaminiano parece-me tão oportuno quanto evocativo. Quando comparadas a imagens mais antigas do mesmo arquivo, estas imagens sugerem a transferência da atenção da câmara das “vistas” (paisagens e curiosidades várias) para os turistas, agora claramente posicionados como consumidores (cf. Sampaio 2017). Metáfora e expressão suprema do consumo, comer adquire nestas imagens uma centralidade pouco frequente na história do cinema.³ A presença do corpo que come constitui um momento de pausa no filme de Faria de Almeida. A partir desta presença é possível conjecturar o papel que o meio visual terá desempenhado na consagração do acto de comer como um acto de prazer (mais do que de necessidade) e, conseqüentemente, na implementação de uma actividade turística voltada para o provimento de bens e serviços associados ao luxo e à distinção social.

A CAMPANHA

Em finais dos anos 60, a Secretaria de Estado da Informação e Turismo (SEIT), com o apoio da Direcção Geral de Turismo, lançou uma campanha publicitária que adoptou o *slogan*: “Há sempre um Portugal desconhecido... que espera por si”. Direccionada especificamente para o turismo interno, a iniciativa reflectia a importância que o regime começava a atribuir ao turismo enquanto actividade económica, ao mesmo tempo que antecipava as mudanças legislativas que, nesse

³ Zimmerman (2010) refere razões práticas, técnicas, narrativas, culturais e orçamentais para a comida ter sido evitada durante boa parte da história do cinema.

mesmo ano, confirmavam e alargavam o direito a férias anuais pagas a trabalhadores do sector privado.⁴ Com efeito, se o turismo é incluído pela primeira vez no Plano Intercalar de Fomento (1965-1967), no plano seguinte – o III Plano de Fomento (1968-1973) – ele aparece já designado como “sector estratégico do crescimento económico” (Pina 1988: 161, 169; cf. Lains 1994: 928).⁵ Este reconhecimento do turismo como um sector económico de relevo foi acompanhado pela reestruturação administrativa que, em 1968, transformou o órgão de tutela do turismo (o SNI) numa secretaria de estado (a SEIT).⁶

A campanha do “Portugal Desconhecido” foi, provavelmente, uma das primeiras campanhas turísticas a integrar, de forma aparentemente concertada, vários tipos de média. Para além do filme, de que falarei adiante com mais pormenor, envolveu a criação de cartazes, a publicação de anúncios na imprensa nacional e local, a edição de um disco (banda sonora do filme) e a emissão de um programa de rádio. Algumas entidades privadas também se associaram à campanha, tal como a empresa petrolífera BP que, numa altura de franca expansão do automóvel, ofereceu mapas de Portugal aos seus clientes.⁷

Como seria de esperar, a campanha mobilizou profissionais próximos do Estado, tal como o Studio Tom (do artista Thomaz de Mello), que contava com um longo currículo de colaborações com o SPN/SNI e que ficou responsável pelas artes gráficas da campanha. Uma figura central foi Artur Agostinho – conhecido actor, relator desportivo e locutor da Emissora Nacional – que deu voz ao filme e ao programa de rádio homónimo que a Emissora Nacional pôs no ar (este último em parceria com a locutora Maria Leonor).⁸ Agostinho era também proprietário da Sonarte, a agência de publicidade que ficou responsável pela campanha. O filme foi encomendado à Produtora Telecine-Moro, líder na produção de filmes

⁴ Trata-se da revisão do regime jurídico do contrato individual de trabalho (Decreto-Lei n.º 49408, de 24 de Novembro de 1969). No prólogo, o legislador realça que o novo critério para o cálculo do número de dias de férias (fixo num período mínimo entre 6 a 18 dias, de acordo com os anos de serviço) é “mais favorável do que o anterior”.

⁵ Marcelo Caetano terá desempenhado um papel importante nesta mudança de atitude em relação ao turismo, nomeadamente com o pacote legislativo que introduziu quando foi Ministro da Presidência (1955-58), que se afastava já das posições mais conservadoras de Salazar (Pina 1988: 165; 171). O aumento do número de entradas de turistas, que atingiu o primeiro milhão em 1964, e os seus efeitos positivos na balança comercial também vieram reforçar a causa turística (Pina 1988: 169).

⁶ Em 1968, o Comissariado do Turismo é igualmente elevado a Direcção Geral de Turismo, ainda que mantendo Álvaro Roquette, à frente deste órgão desde 1960 (Pina 1988: 167).

⁷ O anúncio da campanha (ver fig. 2) e a promoção da BP aparecem na revista *Algarve Ilustrado* (n.ºs 13/14, Primavera 1970).

⁸ Um excerto da gravação de um desses programas de rádio pode ser visto no programa da RTP “Um Dia Com... Maria Leonor”, exibido em 14-12-1970, que tem por tema a comida algarvia. Veja-se: <https://arquivos.rtp.pt/conteudos/um-dia-com-maria-leonor/#sthash.odqIVyPh.dpbs>

publicitários, e a música foi composta e interpretada, especialmente para o filme, por Jorge Costa Pinto, vindo a ser editada em vinil pela empresa fonográfica que este músico recentemente fundara (1966), a Tecla – Sociedade Comercial de Discos.⁹ Com ligações à Emissora Nacional, à RTP, ao cinema, e ao meio jazzístico nacional, a escolha de Costa Pinto parecia igualmente natural.¹⁰

Não obstante as continuidades com o regime pré-marcelista (afinal, o novo secretário de estado, César Moreira Baptista, trazia dez anos à frente do SNI), a campanha do “Portugal Desconhecido” adoptou uma imagem e um tom diferentes dos habitualmente usados na propaganda turística do Estado Novo. Num claro contraste com as representações do SNI, que privilegiavam a tipificação estética de um passado nacional heróico e pastoril, a campanha assumia um cunho mais moderno e descontraído. Os anúncios do “Portugal Desconhecido” produzidos pela Sonarte recorrem ao desenho animado e incluem fotografias actuais da região promovida (cada anúncio incide sobre uma região). Já o cartaz assinado por Tom prescinde de fotografias ou bonecos, inserindo-se numa linha mais tradicional das artes gráficas, que nem por isso estava imune a ventos da moda – como o chamado “design psicadélico”, cujas influências no cartaz são evidentes.¹¹

De facto, todos os materiais da campanha (filme, música, artes gráficas) inscrevem-se num registo de modernidade que procede não (somente) da ligação directa a uma corrente artística – o modernismo, que teve uma expressão significativa nas artes portuguesas e ao qual o regime não fora indiferente – mas da profunda imersão destes materiais no seu tempo. Designadamente, o carácter multimédia da campanha não pode deixar de ser visto à luz do aparecimento de novas ou modernizadas profissões – empregados de escritório, locutores de rádio e (desde 1957) televisão, guias turísticos, intérpretes, *designers*, publicitários, entre outros¹² – que prosperavam no contexto de crescimento das cidades e alargamento

⁹ Note-se que a edição fonográfica de bandas sonoras de filmes já se praticava. Um exemplo é *Verdes Anos* (1963), cuja banda sonora, da autoria de Carlos Paredes, fora editada pela Rádio Triunfo (Silva et al. 2010: 847).

¹⁰ Jorge Costa Pinto dirigia, desde 1961, orquestras na RTP e Emissora Nacional, tendo actuado como director musical dos Festivais RTP da Canção de 1966 e 1969. Um dos principais impulsores do jazz nacional (Machado e Veloso, 2010: 1007-1008), introduziu o género nas bandas sonoras que compôs para filmes publicitários (Roxo, 2010: 202). Aquando da participação no filme de Faria de Almeida, já havia composto música para cinema.

¹¹ Um estilo que distorcia as letras, fazendo-as preencher o espaço livre entre os desenhos ou padrões principais. Este cartaz pode ser consultado no catálogo da Biblioteca Nacional de Portugal.

¹² Uma das reformas impulsionadas por Marcelo Caetano dizia respeito à formação de profissionais no sector turístico, há muito reivindicada, que teve como efeito a criação do Centro Nacional de Formação Turística e Hoteleira (1965). Este centro viria a patrocinar o filme *Hello, Jim!*, de Augusto Cabrita (1970), subtintulado “Turismo caminho para profissões novas”.

dos consumos a novos públicos e a novas áreas do quotidiano. Ao criar ligações entre o cinema, a rádio, o desenho animado, a edição fonográfica, o *design* gráfico, a tipografia¹³ e a publicidade, a campanha do “Portugal Desconhecido” mobilizou muitos desses “novos” profissionais, constituindo-se como um exemplo da convergência entre diferentes média e da sinergia entre indústrias culturais que potenciavam o robustecimento de uma cultura popular comercial “de massas”.¹⁴

De acordo com a análise de periódicos desse tempo, a campanha terá durado pelo menos três anos (1969-72). Durante esse período, algumas vozes apropriaram-se do *slogan* para manifestar o seu descontentamento com as políticas do regime para o sector. Defensores da liberalização do tráfico aéreo denunciaram o facto de ser mais caro para um português viajar para o Algarve do que para um sueco, reclamando a introdução de voos fretados, a preços acessíveis, entre Lisboa, Porto e o Algarve. Jornalistas, *cartoonistas* e leitores expuseram a ridículo a máxima da campanha, apontando a falta de infraestruturas que frustravam o acesso ao “Portugal desconhecido” que se pretendia promover. Outros criticaram os elevados custos da campanha, considerando-a um desperdício (uma crítica a que a actividade de marketing era ainda muito sujeita) e um fracasso.¹⁵

Ou seja, mesmo num contexto de crescimento do turismo em Portugal a níveis inéditos, o interesse que o regime revelava pelo sector continuava a ser visto mais como uma manobra de *marketing* e propaganda política do que como uma intenção real de pôr os portugueses a fazer mais turismo no seu país. Aos olhos de hoje, a escolha do *slogan* não deixa de parecer arriscada: a ideia de encorajar os portugueses a conhecer o “Portugal desconhecido” prestava-se a usos críticos por parte de um público suficientemente politizado para saber que havia “portugais” que o poder não queria (e por vezes nem deixava) que fossem conhecidos. Seria interessante analisar, de forma mais completa, as reacções que esta campanha suscitou, a fim de identificar as discrepâncias e contradições que se criaram entre

¹³ O cartaz de Tom foi impresso na Oficina Artistas Reunidos, no Porto, um fornecedor habitual do SPN/SNI.

¹⁴ A procura de sinergias entre indústrias culturais sempre existiu, sendo visível, por exemplo, na forma como o cinema, o teatro de revista e (desde os anos 20) a rádio se alimentavam mutuamente, potenciando lucros individuais e totais e reforçando as especificidades de cada um. O modo como estas sinergias se foram estabelecendo e o que pretendiam é que varia, merecendo estudos mais aprofundados.

¹⁵ Muitas das críticas apareceram no *Algarve Ilustrado*, uma publicação local que se apresentava como ‘independente’ de Lisboa e defensora dos interesses da região, e que aproveitou o *slogan* da campanha para perguntar: “um Algarve desconhecido à espera de quê?” (*Algarve Ilustrado*, n.º 10, Novembro de 1969). O artigo sobre os voos intitulava-se “Turismo entre nós com viagens de avião e hotéis belíssimos quase de graça... mas só para os suecos!” (*Algarve Ilustrado*, n.º 19, Agosto de 1971). O cartoon do ilustrador Marçal de Sousa Lopes concluía: “o *slogan* já está feito, agora só faltam as estradas que nos levam até lá” (*Algarve Ilustrado*, n.ºs 13/14, Primavera 1970).

o que a SEIT e a Direcção Geral de Turismo pretendiam com esta campanha, o que a campanha conseguiu concretizar, e os efeitos que teve, na perspectiva dos vários actores sociais, dentro e fora do sector. Desenvolver esta análise não faz, porém, parte do âmbito deste artigo.

O FILME

A realização do filme *Portugal Desconhecido* foi entregue a Manuel Faria de Almeida, um jovem realizador que estudara em Londres, onde se tornara admirador do “cinema directo”, e que vira, em 1965, o seu primeiro filme de fundo proibido pelo regime.¹⁶ Como era comum nesta geração de cineastas, também Faria de Almeida recorreu ao trabalho que empresários e industriais ofereciam para a realização de documentários industriais (ou “filmes de prestígio”), que conheciam um momento histórico particularmente favorável (Martins 2011). Sintonizado com os ideais da industrialização – inovação, modernização, eficiência, progresso – que o guião dos filmes necessariamente explorava, este género fílmico permitia aos artistas uma margem de experimentação a nível formal que acabava por compensá-los das obrigações e dos constrangimentos próprios do trabalho de encomenda. O facto de incidirem sobre domínios considerados apolíticos (o mundo sério e árido da produção industrial; o mundo fútil e efémero do consumo) poderá ter facilitado um certo relaxamento das malhas da censura, que a Primavera Marcelista não tinha tornado menos apertadas, antes pelo contrário (Lains 1994: 931; Cunha 2014).¹⁷ Em todo o caso, a censura era frequentemente antecipada pelos patrocinadores, produtores, ou mesmo cineastas, que desenvolviam estratégias profissionais para evitar problemas com os censores.¹⁸

¹⁶ Trata-se de *Catembe* (1965), conhecido como o filme mais censurado na história do cinema português. Subsidiado pelo Fundo do Cinema Nacional e filmado em Moçambique, o filme foi censurado pela Agência Geral do Ultramar e proibido (mesmo depois de remontado) pela Inspeção-Geral dos Espectáculos. A carreira de Faria de Almeida viria a direccionar-se para o documentário. Veja-se: <http://www.cinept.ubi.pt/pt/pessoa/2143694603/Faria+de+Almeida#sthash.ETL0r371.dpuf> (acesso a 18/06/2017).

¹⁷ Sobre as razões e os termos que têm levado à negligência ou subestimação da esfera do consumo, veja-se Miller (1987), sobretudo a introdução (3-18).

¹⁸ Veja-se o caso relatado, em entrevista, pelo realizador José Fonseca e Costa sobre o seu filme *A Cidade* (1968). Neste episódio de censura, o corte é requerido por quem encomendou o filme. A reacção do produtor (Francisco de Castro) e do cineasta é reveladora da forma como interesses distintos (económicos e artísticos) podiam convergir: “Para o Castro, cortar o que quer que fosse era gastar mais dinheiro; para mim, cortar, não se corta” (Sampaio *et al.* 2016: 132).

Apesar de se inserir numa campanha oficial, orquestrada pelo órgão herdeiro do SNI, o filme de Faria de Almeida afasta-se do perfil que dominara o rol de filmes regionais e de viagem produzidos sob essa esfera de influência, que promoviam os lugares e as regiões do país mais pelas suas qualidades históricas e folclóricas – invariavelmente postas ao serviço da narrativa nacionalista que irrigava a propaganda oficial (cf. Alves 2007, 2013) – do que das amenidades e experiências que podiam oferecer aos visitantes. Mesmo quando incidiam sobre zonas há muito marcadas como turísticas (como o Estoril e a Madeira), os filmes continuavam a estabelecer ligações entre os lugares mostrados e a história nacional, dando destaque aos portos onde os descobridores/conquistadores haviam desembarcado pela primeira vez, aos campos onde importantes batalhas haviam sido vencidas, às casas em tempos habitadas por personalidades históricas, etc. A estrutura e o conteúdo dos filmes pouco variava, consistindo, as mais das vezes, num longo relato descritivo, em *voz-off* e num tom pedagógico, que relegava as imagens a uma função predominantemente ilustrativa, abundante em *clichés* verbais e não-verbais (cf. Sampaio 2014).

Pelo contrário, o filme de Faria de Almeida prescinde quase totalmente do narrador, que aparece apenas no início – para anunciar o desconhecimento que os portugueses têm do seu país¹⁹ – e no fim – para convidar o espectador a “conhecer” esse “Portugal desconhecido”.²⁰ O filme também explora uma série de recursos que então começavam a afirmar-se: a introdução de sequências de animação (no genérico de abertura),²¹ a voz de famosos (Artur Agostinho), e o uso de música instrumental moderna (neste caso, o jazz) com fins expressivos e narrativos. Música e imagens dominam o filme, que segue o ritmo dos seis temas da banda sonora original.²² Recolhidas de Norte a Sul de Portugal continental e alternando com *travellings* tomados de comboios, barcos ou automóveis em andamento, as

¹⁹ O narrador diz o seguinte: “Há aspectos da paisagem e das actividades dos homens e das mulheres de Portugal que algumas pessoas reconhecerão facilmente, vivem-nas no dia a dia. Mas essas mesmas realidades são totalmente desconhecidas de outros homens e de outras mulheres de Portugal. Se as juntássemos como se estivéssemos a contemplar uma vasta paisagem admirada da janela do carro ou do comboio, ou se tivéssemos ido à procura das pessoas que fazem os lugares ou as cidades, então até mesmo o conhecido pode ser desconhecido, porque desconhecido há com certeza um vasto Portugal que espera por si.”

²⁰ O narrador conclui: “Na verdade, a fascinante aventura de descobrir o maravilhoso desconhecido do seu belo país merece que afine o seu carro e prepare a máquina fotográfica. Esperam-no mil itinerários para o seu repouso e para o deslumbramento dos seus olhos”.

²¹ Os desenhos animados são da autoria dos ilustradores Ricardo Neto e Álvaro Patrício.

²² O disco editado pela Tecla contém seis faixas: “Portugal Espectacular”; “Genérico”; “Paisagens”; “Portugal Desconhecido (Final)”; “Cidades”; “Lisboa e Praias”. Algumas delas podem ser ouvidas em: <https://www.youtube.com/watch?v=yzkLsJsNvvgg>

imagens ilustram as paisagens reconhecidas como “típicas” de cada região – as searas de trigo do Alentejo, os socalcos vinhateiros do Douro, os campos verdejantes do Minho – bem como atracções ou “marcadores” turísticos (MacCannell 1999) como o rochedo da Cabeça da Velha (na Serra da Estrela), o promontório de Sagres, as chaminés e os terraços algarvios, entre muitos outros. Também abundam as imagens de cariz etnográfico sobre processos de produção primária, tecnologias populares e actividades artesanais, tais como a recolha do sargaço, a apanha do sal nas salinas, o transporte em carro de bois, a cestaria, a olaria, a joalheria, a latoaria, entre outros.

Nada disto é novo. Pode mesmo dizer-se que o filme prescinde da narração porque estas imagens (algumas usadas noutros filmes desta produtora) são sobejamente conhecidas dos espectadores, dispensando por isso apresentações. Ou seja, este “Portugal desconhecido” é, afinal, um “Portugal reconhecível”, que será (ou assim se espera) amplamente reconhecido pelos espectadores. No entanto, alguns elementos fazem com que este filme se afaste dos seus predecessores. É o caso da primazia da música, que ora acelera ora abranda, recorrendo à percussão ou ao saxofone para significar coisas diferentes; da introdução de pausas e som directo (com vozes humanas ou ruído ambiente); e da inovação nos movimentos de câmara, com *travellings* acelerados (que produzem um efeito visual de tela impressionista) ou que giram em torno de vários monumentos nacionais (o Padrão dos Descobrimentos, a estátua equestre de D. João IV, em Vila Viçosa, etc.), libertando-os da carga solene e sagrada que os tradicionais contrapicados fixos lhes atribuíam. O filme caracteriza-se, por fim, por uma montagem rápida e ecléctica, que se aproxima, apesar da função narrativa que a música desempenha, do tipo de citação superficial e descontextualizada ou *pastiche* que, nos anos 80, virá a estar associada à cultura dominante do capitalismo tardio (Jameson 1991). Em suma: os recursos utilizados são os do filme publicitário, o que sugere a inscrição do filme numa visão comercial do turismo. O tom é lúdico, apelando ao prazer escopofílico do espectador e a um cinema de puro entretenimento.

AS IMAGENS

Um dos aspectos mais interessantes deste filme é, sem dúvida, uma sequência de planos, com uma duração de quase um minuto, que mostra um casal de turistas a comer num restaurante. Apesar de terem atraído a atenção da câmara desde os

inícios do cinema,²³ a comida e o comer ocuparam um lugar marginal no filme de ficção de distribuição comercial, tendo estado frequentemente confinados a funções humorísticas (sobretudo na “comédia física” – ou *slapstick comedy* – de inícios do século XX), simbólicas, ou de sátira social.²⁴ Só nos anos 80 é que a comida atingiu níveis de protagonismo suficientes para justificarem o nascimento, na crítica cinematográfica, de um novo género fílmico – o “filme de comida” (Zimmerman 2010).²⁵

Talvez por a presença de imagens de comida ser hoje tão vulgar, não é fácil avaliar o impacto que as imagens do filme de Faria de Almeida tiveram na altura.²⁶ No entanto, é possível tecer algumas considerações, tendo em conta a contextualização (possível) destas imagens e a sua relação com outras imagens do mesmo arquivo. A sequência em causa é essencialmente composta por grandes planos e planos de pormenor de uma mulher e de um homem a serem servidos num restaurante. A câmara passeia-se, discretamente, entre a comida, a bebida, as mãos que servem e o casal de turistas que espera pela comida. A música está suspensa, permitindo-nos ouvir os sons ambientes, ainda que abafados, do restaurante. Há uma sensação geral de acalmia, como se a sequência quisesse “cair” para fora do filme ou interrompê-lo. O que vemos são planos parciais e elípticos, por vezes desfocados: umas mãos inquietas a mexer num anel; as mãos do empregado de mesa a servir, num carrinho-copa, um prato (que aparenta ser de peixe e puré); uma travessa de gambas dispostas em cascata a ser colocada sobre a mesa; umas mãos masculinas a mover, impacientes, um dos talheres; as mãos do empregado a servir vinho verde num copo; uma mão a servir, habilmente, o que aparenta ser carne de porco com amêijoas; uma boca masculina a beber de um copo de vinho tinto; um braço a erguer-se, para levar comida à boca; um prato vazio, terminado;

²³ Um dos primeiros filmes do cinema mostra Auguste Lumière a dar de comer à sua filha. Chama-se *Repas de Bébé* (1895) e pode ser visto em: <https://www.youtube.com/watch?v=OgGCAskh98E>

²⁴ Nas famosas “comédias de pastelão”, as cenas de arremesso de tartes tornaram-se épicas. Veja-se *Behind the Screen* (1916), de Charlie Chaplin, e *The Battle of the Century* (1927), com a dupla ‘Bucha e Estica’ (*Laurel and Hardy*). Num registo mais sério, *La Grande Bouffe* (1973); *Le fantôme de la liberté* (1974); e *Babette’s Feast* (1987) exemplificam algumas das funções simbólicas e de sátira social que a comida desempenhou no cinema. Para filmografias e estudos de caso sobre esta temática veja-se Bower (2004), Keller (2006), Zimmerman (2010) e Hertweck (2015).

²⁵ Segundo este autor, o sucesso, nos Estados Unidos, dos filmes *Tampopo* (1986) e *Babette’s Feast* (1987), respectivamente de origem japonesa e dinamarquesa, estimulou o aparecimento de outros “filmes de comida”. A origem deste género fílmico terá sido, portanto, exterior a Hollywood, ditada pelo interesse, até então inexistente ou pouco expressivo, do público americano pela comida, em geral, e pela “comida étnica”, em particular (Zimmerman 2010: 19).

²⁶ O estudo da recepção dos filmes em períodos históricos recuados é importante mas de difícil prossecução (Peterson 2012). Neste estudo de caso, por razões de calendário, não me foi possível explorar essa via.

um relance breve sobre uma fruteira; uma fatia de bolo a ser cortada. No final, a impressão que temos é a de termos assistido, de forma próxima e pormenorizada, à refeição destes dois turistas. Isto é, de os termos visto não só a comer, como também a desfrutar, intensamente, do que comeram. Com efeito, a sequência de planos segue a ordem da refeição (entrada, prato de peixe, prato de carne, fruta, doce); no entanto, uma análise mais detalhada revela o nível de compressão a que esta refeição foi submetida durante a montagem, que foi capaz de a tornar mais evocativa do que propriamente ilustrativa. Uma análise plano-a-plano revela também que a câmara se centrou fundamentalmente nas mãos – as que esperam e as que trabalham – evitando filmar directamente o acto de comer (beber parece estar isento desse cuidado) e, desse modo, respeitando os códigos de decoro moral e estético que regulam o estar à mesa. Ou seja, estas imagens trazem a comida e o comer para o filme de uma forma simultaneamente atraente, verosímil (à luz dos códigos realistas do cinema) e socialmente aceitável.

Como é sabido, a mesa de refeições serve muitas vezes de fronteira entre o que deve ser visto – posto sobre a mesa – ou mencionado – à mesa – e o que deve ser, a todo o custo, mantido fora desse perímetro de máxima exposição (auditiva e visual), onde se exploram (e, eventualmente, negociam) vulnerabilidades. À volta da mesa, abrimos a boca e baixamos a guarda, tornando-nos receptivos a objectos “outros” que pretendemos ingerir, tornar parte nossa. Enquanto um meio de produção de “cultura” (i.e. de modos de ver, estar e ser) e não apenas um meio de produção de imagens e sons, o cinema teve que encontrar formas de lidar com estes e outros limites, que moldavam as expectativas do seu público, contribuindo para a forma como os filmes seriam recebidos.

No filme de ficção, o momento da refeição tem sido usado para caracterizar personagens, estabelecer relações entre elas, e fazer intuir tensões e problemas que contribuirão para o avanço da narrativa. Nos filmes de não-ficção, outros têm sido os usos. Constrangimentos tecnológicos que tinham a ver com a foto-sensibilidade das películas, impediram durante muito tempo o acesso da câmara aos interiores das casas (incluindo as salas de refeições), incentivando aquela que seria a condição inicial do cinema: a de viajante, “caçador” de “atracções” (Gunning 1986) invariavelmente situadas no exterior. No arquivo, deparei-me com imagens de excursões dos anos 20 e 30 a realizarem refeições a céu aberto à volta de mesas corridas, onde a comida não possui um valor visual digno de nota. Pelo contrário, cumprindo funções de registo, as imagens são dominadas pela importância do evento, pelas personalidades presentes e pelo pitoresco que é cozinhar

ao ar livre para muita gente.²⁷

Quando a câmara, finalmente, entra nos alojamentos turísticos para mostrar as suas salas de jantar, encontramos-as frequentemente vazias de gente. Tal ocorre sobretudo em filmes que promovem a hotelaria – predominantemente de luxo – cujos bares e restaurantes são recomendados mais pelo conforto e elegância que oferecem aos seus clientes do que pela comida.²⁸ No momento em que o filme de Faria de Almeida estreava nos cinemas e em que a campanha do “Portugal desconhecido” decorria, é ainda este tipo de imagens que encontramos a ilustrar as pousadas e estâncias de arquitectura modernista ou híper-tradicionalista na *Panorama: Revista Portuguesa de Arte e Turismo*, órgão oficioso do SNI, herdeiro da “política de espírito” de António Ferro (fig. 1).



Fig. 1: Fotografia da sala de refeições da Pousada da Rainha Santa Isabel, em Estremoz. *Panorama: Revista Portuguesa de Arte e Turismo*, n.º 45, IV série, Março de 1973.

²⁷ Veja-se os filmes *Chegada dos Congressistas do Sul à Estação de Aveiro*, da Invicta Film (1927), e *A Colónia Balnear Infantil de Setúbal* (1935). No último, a comida adquire alguma relevância por fazer parte de uma acção assistencialista de propaganda (explícita) ao Estado Novo. Pode ser visualizado na Cinemateca Digital: www.cinemateca.pt

²⁸ É nestes termos que o filme *Figueira da Foz* (1954) apresenta o recentemente construído Grande Hotel da Figueira. As imagens do interior incidem sobre o mobiliário moderno e a decoração. O narrador faz referência às “modernas pinturas de Tom”, no bar, e a “um bom restaurante, de linhas elegantes, amplo, arejado e sóbrio”. A tendência permanece em filmes mais tardios, mesmo depois da queda do Estado Novo, como *Outono em Portugal* (1976) e *Sinfonia duma Cidade – Porto* (1976), ambos destinados a um turismo de elite.

A opção de filmar mesas cuidadosamente postas e bem apresentadas em salas vazias de gente preconizava uma estética que, pelo menos desde os anos 40, reflectia a forma como o poder se relacionava com o sector turístico. Uma das principais expressões desta relação foi o “projecto de renovação estética” ou “política de gosto” (Alves 2007: 68; 82) que o SPN colocou em marcha nos anos 40, e que tinha como objectivo capital educar o gosto das classes médias no âmbito das artes decorativas de uso quotidiano. O turismo era outra das áreas de intervenção. Para além das Pousadas de Portugal (1942), que passaram a fornecer o paradigma da decoração hoteleira, foram criadas “brigadas de revisão de hotéis”, que também prestavam atenção à restauração. O objectivo era “convencer os hoteleiros a cuidar não apenas da comida que vai para a boca, mas também daquela que vai para os olhos” (cit. Pina 1988: 117), a bem não só da higiene, mas sobretudo do “bom gosto”. A revista *Panorama* ocupou, desde cedo, um lugar central na definição e disseminação desta pauta estética (cf. Alves 2013).

A ênfase na componente visual da comida e do comer está, aliás, bem patente na *Cartilha da Hospedagem Portuguesa*, um livrinho de adágios ilustrados, publicado pelo SPN nessa mesma altura, que considera a mesa (tomada literalmente e metonimicamente) como “o retrato da hospedagem”, devendo por isso mostrar-se limpa e arrumada: “Pelo enxovalho da mesa,/ a gente logo adivinha/ como há-de estar a cozinha” (Pinto e Nunes 1941). Pela mesma lógica, a comida deve ser apelativa ao olhar: “Primeiro entra a sopa/ nos olhos, que na boca” (Pinto e Nunes 1941). Por fim, recomenda-se que as refeições decorram num ambiente tranquilo, longe de fontes de ruído, como a rádio: “Comida comida com/ mólho de fado estafado,/ nem que o resto seja bom/ fica um óm’agoniado!” (Pinto e Nunes 1941). Ou seja, as fronteiras do “gosto” pretendiam traçar uma linha clara – que parecia não existir na maior parte dos estabelecimentos – entre o que podia ser visto (e ouvido) e o que devia ser escondido.

Uma análise conjunta, ainda que breve e superficial, da cartilha e das fotografias da revista *Panorama* sugere que apenas a decoração, a mobília da sala, a apresentação da mesa e os alimentos prontos a consumir eram considerados dignos de visibilidade. Tudo o resto deveria permanecer invisível: a preparação dos alimentos (remetida para um outro espaço, a cozinha); a relação directa ou explícita entre o corpo e a comida (pegar nos alimentos com as mãos, comer com a boca aberta); a presença de objectos ou actividades susceptíveis de perturbarem o turista-contemplador (a rádio, manifestações de comensalidade desregrada). Mais do que de “gosto”, esta é uma fronteira de classe, definida não tanto por um *habitus* social bem sedimentado e enraizado na vida e no corpo dos sujeitos (Bourdieu 1984), quanto por um programa-expresso de prescrição estética que se pretende

substituir a um programa político gerador de mudanças sociais mais profundas.

Em respeito a estes códigos visuais, que se tinham entretanto estabelecido nas práticas, nas representações e nas práticas de representação do comer e da comida no turismo, o filme de Faria de Almeida não podia deixar de emanar ambiguidades. Por um lado, o filme traz a comida e o comer *para o centro das atenções*, sugerindo uma série de gestos e actos que remetem para o corpo sensorial, experimentador de prazeres e desencadeador de desejo. De resto, e como vinha sendo frequente noutros filmes de promoção turística, esta opção encontra-se alinhada com a incorporação de um número elevado de imagens, ainda que breves e cinematograficamente pouco interessantes, de turistas ocupados nas mais diversas actividades físicas: a fazer esqui aquático; a mergulhar na piscina; a tomar banhos de sol e mar (desfilando, no caso feminino, biquínis reveladores); a remar em barcos de aluguer; a escorregar na neve; a visitar grutas; a dançar em discotecas; a comprar *souvenirs* numa feira; a percorrer as ruas de uma cidade antiga; a frequentar esplanadas e casas de fados. Isto é, indo muito para além dos habituais planos de turistas a ver as vistas e a tirar fotografias, que não deixam de estar presentes. A sequência do restaurante destaca-se destas imagens pela sua duração, composição e inovação temática. Como a análise plano-a-plano demonstra, não se trata mais do que uma sugestão: nem a refeição nem o corpo que come chegam a ser completamente mostrados (o que resultaria fastidioso para além de deselegante), lembrando-nos que o cinema é tanto (ou mais) sobre aquilo que pensamos ver quanto sobre aquilo que realmente vemos.

Por outras palavras, o filme coloca-se nos limites daquilo que socialmente e artisticamente pode ser mostrado. Fá-lo, porém, sem contrariar *o impulso de querer ver mais* que está na base do próprio cinema enquanto sucessão de imagens fixas (Gunning 2006). A publicidade e, através dela, o turismo comercial têm sabido compreender este impulso de ver mais como um sinónimo de *querer mais*, o que os faz explorar o cinema como uma montra de produtos e serviços que procura simultaneamente provocar e dar resposta ao desejo latente dos espectadores de quererem as coisas (materiais ou imateriais) que vêem (ou pensam ver) no ecrã.

Por fim, a sequência do restaurante chama a atenção para uma outra tensão que atravessa o filme: aquela que existe entre o reconhecimento da importância, no turismo, de práticas consumistas cada vez mais multissensoriais – como comer, que envolve outros sentidos para além da visão – e a primazia, apesar de tudo, das práticas visuais, no âmbito das quais o próprio filme se inscreve enquanto proporcionador de “viagens virtuais” (Ruoff 2006). Esta tensão é introduzida logo no genérico que, ao contrário do resto do filme, reduz o turista a um colecionador de “vistas” e fotografias. Trata-se de uma representação caricatural, usada

para efeitos humorísticos, mas que o discurso do narrador reforça, no prólogo, ao chamar a atenção para as paisagens e as realidades etnográficas²⁹ que os portugueses desconhecem e, no epílogo, ao convidar os espectadores à sua contemplação a partir da janela de um automóvel ou comboio (e não já através da “janela” de um filme), com o auxílio de uma máquina fotográfica (veja-se, supra, as notas 18 e 19). Ou seja, quer o genérico quer o narrador apresentam a experiência turística como uma experiência predominantemente visual.

O resto da campanha revela a mesma ênfase nas práticas turísticas visuais, como se pode ver nos anúncios publicados na imprensa, que exibem, ao centro, a imagem ampliada de uma câmara fotográfica, ladeada pelo desenho animado de uma família de turistas, também ela munida de máquina fotográfica (fig. 2). O texto deste anúncio, dedicado ao sul do país, revela grande amorismo, por exemplo, na forma como cita, sem lógica aparente, cidades, vilas e lugares, colocando lado a lado praias e serras; bem como na forma como elogia, pleonasticamente, “a vida cosmopolita de um Algarve que é uma das regiões mais internacionais da nossa terra”, ao mesmo tempo que resvala para a velha retórica nacionalista (“foi de Sagres que partimos para descobrir o Mundo”) ou para *clichés* literários (“a solidão escaldante da planura alentejana”), que dificilmente poderão contribuir para o objectivo da campanha. Claramente, muito havia ainda a fazer para que a actividade de promoção turística encontrasse uma voz própria, independente da propaganda política.

Não obstante as suas limitações, a que não seriam alheios o carácter oficial da campanha e a linhagem estético-política em que esta se inseria, o filme de Manuel Faria de Almeida oferece uma representação do turismo mais variada e consistente com as práticas dos anos 60. Para tal terão contribuído os recursos cinematográficos e estéticos desse tempo – tais como, a portabilidade dos aparelhos de captação de som e imagem e o interesse num *cinéma vérité* aberto ao imprevisto e ao experimentalismo – que permitiam (e encorajavam) um envolvimento directo com a realidade pró-fílmica que acabava por ser propício à captação das práticas e dos consumos que então emergiam, de forma conspícua, no quotidiano português.

²⁹ Quer no discurso do narrador quer no tecido visual do filme, a etnografia entra na esfera do turístico sob a forma de técnica de observação do “outro”, que é transformado em “arte” e, logo, em objecto digno de contemplação, através da acção do folclore. Não sendo uma ciência, este não deixa de se apresentar como uma autoridade na matéria. Ou seja, o “etnográfico-folclórico” remete para um repertório visual que se apresenta simultaneamente como estético e síntese de “realidades” (i.e. objectivo, acima de quaisquer dúvidas). Sobre a(s) carreira(s) paralela(s) do folclorismo e da etnografia científica veja-se Branco (1999).



Fig. 2: Anúncio da campanha “Portugal Desconhecido”, versão relativa ao sul do país. *Algarve Ilustrado*, n.ºs 13/14, Primavera de 1970.

CONCLUSÃO

Os estudos sobre a comida têm-se vindo a estabelecer, nas últimas três ou quatro décadas, como uma importante área interdisciplinar – ou mesmo transdisciplinar – das ciências sociais e humanas. Para além de análises sobre a qualidade, a quantidade, os riscos, o excesso e a escassez do que comemos, também se têm multiplicado as pesquisas sobre os significados culturais, sociais, económicos e políticos que a comida e o comer possuem ou adquiriram ao longo dos tempos. A antropologia tem sido particularmente activa a interrogar o modo como os objectos

e as práticas do comer se relacionam com outros objectos e práticas, enquanto ritos, símbolos, mediadores de relações e agentes sociais.

As imagens em movimento podem ajudar-nos a compreender melhor tudo isto. No estudo de caso aqui apresentado, a representação da comida e do corpo que come, confirma a necessidade de trazer outros sentidos, para lá da visão, para o estudo do turismo (Coleman e Crang 2002). De acordo com a socióloga canadiana Judith Adler (1989), entre 1500 e 1700, os relatos orais e escritos terão sido suficientes ao viajante para fazer sentido da sua experiência de viagem e para a justificar. A partir de 1800, as viagens terão começado a centrar-se cada vez mais na observação “silenciosa”, visando fins eminentemente introspectivos, auto-didáticos e estéticos. As práticas turísticas teriam, assim, transitado do domínio do ouvido e da língua para o domínio do olho. Esta cronologia permite-nos relativizar a importância do sentido da visão no turismo; no entanto, a prevalência de um ou de outro sentido reveste-se de significados históricos e sociológicos complexos, que é importante destrinçar e compreender em relação a contextos mais específicos e a casos particulares.

O filme de Faria de Almeida consubstancia um projecto formal e estético que se propõe a ir para lá das palavras (a música e o silêncio imperam). Mas também consubstancia um novo entendimento, historicamente situado, do turismo como uma experiência que não está confinada à visualidade. Na sequência de imagens do restaurante, somos deixados à porta, não apenas das entranhas físicas, mas também das entranhas emocionais do ser e do desejo, que nos são subtilmente sinalizadas. Tendo sido produzido como parte integrante de uma campanha oficial, o filme participa de outros discursos visuais e turísticos, reflectindo não só a nova atitude do Estado em relação ao turismo, mas também algumas das velhas culturas práticas (e estéticas) que se haviam desenvolvido no seio do órgão responsável pelo turismo e pelo cinema (i.e. o SPN/ SNI), tal como uma certa cultura de gosto validado que se terá estabelecido, com algum sucesso, na esteira das campanhas do bom gosto dos anos 40 (Alves 2013: 273-276). De uma forma mais geral, a campanha do “Portugal Desconhecido” apoia-se num legado de discursos e práticas cuja anunciada renovação ainda não tivera tempo de se cumprir, onde a retórica nacionalista continua a organizar os itinerários turísticos e onde os *clichés* e estereótipos continuam a dominar, talvez compensando o facto de não haver ainda uma linguagem alternativa, forjada a partir de um campo turístico autónomo e profissionalizado (que ainda não existia).

A um nível diferente, mas complementar, da análise, as tensões identificadas quer no filme quer em aspectos da campanha sugerem hesitações de fundo no rumo das políticas do Estado marcelista, que parecem continuar presas à retórica de um

turismo que havia sido essencialmente desenvolvido com propósitos de propaganda. Incentivado pela abertura económica e comercial das últimas décadas (Corkill 2003), o turismo era agora uma realidade tangível, forçando o confronto com uma série de questões que estavam por resolver. A questão principal era, sem dúvida, que tipo de “regime turístico” havia que promover (ou permitir que se instalasse). O que então se praticava como turismo – com o ténido consentimento do regime – trazia as marcas do consenso profundamente elitista que lhe dera forma, que pressupunha um exército de servidores para um grupo restrito de servidos. A possibilidade de um turismo mais inclusivo e até alternativo apresentava-se, sobretudo, sob a forma de turismo “de massas”, que se oferecia ao consumo por meio de transacções comerciais organizadas em “pacote” e que não hesitaria em alargar indefinidamente, e a qualquer o custo, a sua esfera de acção e o seu alcance. A questão principal implicava outras interrogações: deveria o turismo ser incentivado ou controlado? Usufruir de investimento público ou privado? Nacional ou estrangeiro? Dirigir-se ao consumo doméstico ou externo? Das classes populares ou das elites? Que limites traçar? Ou será que não havia limites? A quem caberia decidir?

BIBLIOGRAFIA

ADLER, Judith (1989), “Origins of Sightseeing”, *Annals of Tourism Research* 16(1): 7-29.

ALVES, Vera Marques (2013), *Arte Popular e Nação no Estado Novo: A política folclorista do Secretariado da Propaganda Nacional*. Lisboa: ICS/ Imprensa de Ciências Sociais.

ALVES, Vera Marques (2007), “‘A poesia dos simples’: Arte popular e nação no Estado Novo”, *Etnográfica*, 11(1): 63-89.

BENJAMIN, Walter (1992), *Illuminations*. Harry Zohn (trad.) Hannah Arendt (ed. e introd.). Londres: Fontana.

BOURDIEU, Pierre (1984), *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*, trans. Richard Nice. Londres: Routledge.

- BOWER, Anne L. (2004), *Reel Food: Essays on Food and Film*. Nova Iorque: Routledge.
- BRANCO, Jorge Freitas (1999), “A Fluidez dos Limites: Discurso etnográfico e movimento folclórico em Portugal”, *Etnográfica*, 3(1): 23-48.
- BRITO, Sérgio Palma (2003), *Notas sobre a Evolução do Viajar e a Formação do Turismo*, vol. 2. Lisboa: Media Livros.
- CAVACO, Carminda (1980), “O Turismo em Portugal: Aspectos evolutivos e espaciais”, Separata da *Estudos Italianos em Portugal* 40-42: 191-279.
- COLEMAN, Simon & CRANG, Mike (2002), *Tourism: Between Place and Performance*. Nova Iorque e Oxford: Berghahn Books.
- CORKILL, David (2003), “Aspects of Portugal’s Economic Development during the Late Estado Novo”, *Portuguese Journal of Social Science* 2(1): 61-72.
- CUNHA, Paulo (2014), *O Novo Cinema Português: Políticas Públicas e Modos de Produção (1949-1980)*. Tese de Doutoramento, Universidade de Coimbra, Coimbra.
- GUNNING, Tom (1986), “The Cinema of Attraction[s]: Early Film, Its Spectator and the Avant-Garde.” *Wide Angle* 8(3): 63-70.
- GUNNING, Tom (2006), “‘The whole world within reach’: Travel images without borders”, em Jeffrey Ruoff (ed.), *Virtual Voyages: Cinema and Travel*. Durham e Londres: Duke University Press.
- HERTWECK, Tom (2015), *Food on Film: Bringing Something New to the Table*. Londres: Rowman & Littlefield.
- JAMESON, Frederic (1991), *Postmodernism or the Cultural Logic of Late Capitalism*. Durham, NC: Duke University Press.
- KELLER, James R. (2006), *Food, Film and Culture: A Genre Study*. Jefferson, North Carolina: MacFarland.
- LAINS, Pedro (1994), “O Estado e a industrialização em Portugal (1945-1990)”, *Análise Social*, XXIX (128/4.º): 923-958.
- MACCANNELL, Dean (1999), *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. Berkeley: University of California Press.
- MACHADO, Jorge Sá & VELOSO, Manuel Jorge (2010), Verbete “Jorge Costa Pinto”, em Salwa Castelo-Branco (dir.), *Enciclopédia da Música em Portugal no século XX*, vol. L-P, pp. 1007-1008. Lisboa: Círculo de Leitores/ Temas e Debates/

/INET-md.

MARTINS, Humberto (2016), “Para uma antropologia visual do turismo: O uso crítico de metodologias e materiais visuais”, *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14 (2): 527-541.

MARTINS, Paulo Miguel (2011), *O Cinema em Portugal: Os Documentários Industriais de 1933 a 1985*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

MILLER, Daniel (1987), *Material Culture and Mass Consumption*. Oxford e Cambridge-Mass.: Blackwell.

PINA, Paulo (1988), *Portugal: O Turismo no século XX*. Lisboa: Lucidus.

PINTO, Augusto & NUNES, Emerico (1941), *Cartilha da Hospedagem Portuguesa: Adágios novos para servirem a tôda a hospedaria que não quizer perder a freguesia*. Lisboa: Edições SPN.

ROXO, Pedro (2010), Verbete “Raul Calado”, em Salwa Castelo-Branco (dir.), *Enciclopédia da Música em Portugal no século XX*, vol. A-C, p. 202. Lisboa: Círculo de Leitores / Temas e Debates / INET-md.

RUOFF, Jeffrey (2006), *Virtual Voyages: Cinema and Travel*. Durham and London: Duke University Press.

SAMPAIO, Sofia (2017), “Tourism, gender and consumer culture in late and post-authoritarian Portugal”, *Tourist Studies* 17(2): 200-217.

SAMPAIO, Sofia (2015), “Turismo, olhares e imagens em movimento: do arquivo como repositório ao arquivo como campo”, *Análise Social*, 217, L (4.º): 830-843.

SAMPAIO, Sofia (2014), “O filme turístico em Portugal: 1930-1949”, em Paulo Cunha e Sérgio Dias Branco (ed.), *Atas do III Encontro Anual da AIM*, pp. 416-430. Coimbra: AIM.

SAMPAIO, Sofia; MOTA, Gonçalo & SÁ, Sérgio Bordalo e (2016), “A propósito de duas encomendas: Conversa com José Fonseca e Costa”, *Aniki: Revista Portuguesa da Imagem em Movimento*, 3(1): 121-137.

SILVA, Manuel Deniz; NERY, Rui Vieira & SILVA, Hugo (2010), Verbete “Música e cinema”, em Salwa Castelo-Branco (dir.), *Enciclopédia da Música em Portugal no século XX*, vol. L-P, pp. 841-851. Lisboa: Círculo de Leitores / Temas e Debates / INET-md.

PETERSON, Jennifer (2012), “‘The Knowledge which comes in Pictures’: Educational films and early cinema audiences”, em André Gaudreault, Nicolas Dulac, Santiago Hidalgo (ed.), *A Companion to Early Cinema*, pp. 277-297. Oxford: Wiley-Blackwell.

URRY, John (1990), *The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies*. London: Sage.

ZIMMERMAN, Steve (2010), *Food in the Movies*, 2nd ed. Jefferson, North Carolina: MacFarland.

FILMOGRAFIA

A Colónia Balnear Infantil de Setúbal, direcção de fotog. Salazar Diniz. Portugal, 1935, 9 min, p&b.

Behind the Screen, de Charlie Chaplin. EUA, 1916.

Catembe, real. M. Faria de Almeida. Portugal, 1965.

Chegada dos Congressistas do Sul à Estação de Aveiro, Invicta Film. Portugal, 1927, 3 min, p&b.

Figueira da Foz, real. João Mendes. Portugal, 1954, 14 min, p&b.

Hello, Jim!, real. Augusto Cabrita. Portugal, 1970, 13 min, cor.

La Grande Bouffe, real. Marco Ferreri. França e Itália, 1973.

Le Fantôme de la Liberté, real. Luis Buñuel. França, 1974.

Outono em Portugal, real. Bourdain de Macedo. Portugal, 1976, 11 min, cor.

Portugal Desconhecido, real. M. Faria de Almeida. Portugal, 1969, 17 min, cor.

Repas de Bébé, irmãos Lumière. França, 1895.

Sinfonia de uma Cidade – Porto, real. César Guerra Leal. Portugal, 1976, 14 min, cor.

Tampopo, real. Jûzô Itami. Japão, 1986.

The Battle of the Century, real. Clyde Bruckman. EUA, 1927.

Verdes Anos, real. Paulo Rocha. Portugal, 1963.

COMIDA Y SEXUALIDAD EN CARTAS POSTALES DE AMOR

por

Julián López García¹

Resumen: Se ha referido con frecuencia la identidad de sentido entre las prácticas culinarias y las prácticas amorosas y sexuales. La intuición etnográfica y la experiencia personal nos dicen que la retórica culinaria está muy presente en el lenguaje del amor, sin embargo, no sabemos con propiedad hasta qué punto están presentes y cómo se usan. Tampoco sabemos qué porción de esa retórica es jerga particular de una pareja determinada y qué motivos, metáforas y secuencias narrativas son constructos culturales. En este texto pretendo dar respuesta a esas cuestiones y sistematizar, en la relación amorosa, los contextos en los que se usan comidas, maneras de mesa y procedimientos y metáforas culinarias. Analizo las referencias culinarias en la correspondencia de novios extraídas de un corpus de más de mil cartas y postales desde 1890 hasta 1990. No sólo considero lo que los novios se escriben en esa correspondencia sino también las imágenes estampadas en las postales y relacionadas con la comida.

Palabras clave: Amor; sexualidad; carta postal; comida.

Resumo: Frequentemente se referiu a identidade de entre as práticas culinárias e as práticas amorosas e sexuais. A intuição etnográfica e a experiência pessoal indiciam que a retórica culinária está muito presente no idioma do amor, mas não sabemos ao certo até que ponto estão presentes e como são usados. Nem sabemos a parte dessa retórica que é jargão próprio de determinado casal, nem os motivos, metáforas e seqüências narrativas que são construções culturais. Neste texto procuro dar resposta a estas perguntas e sistematizar, na relação amorosa, os contextos que remetem para comidas, maneiras de estar à mesa e procedimentos e metáforas culinárias. Analiso as referências culinárias na correspondência amorosa de um corpus constituído por mais de 1000 cartas e bilhetes postais, datados entre 1890 e 1990. Não só considero o que os namorados escrevem nestas missivas como abordo as imagens estampadas nos bilhetes postais relacionadas com o comer.

Palavras-chave: Amor sexualidade; bilhete postal; comida.

¹ Catedrático de Antropología Social. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED, Madrid, España) jlopezg@fsf.uned.es

COMIDA, AMOR Y SEXO DESDE LA ANTROPOLOGÍA SOCIAL

¿Acaso un beso no es un acto culinario? ¿alguien duda de que de que comer y hacer el amor son lógicamente y simbólicamente similares? La investigación etnográfica y la reflexión antropológica ha dado muchas evidencias de esta relación. Desde luego el símbolo básico del amor, el beso –al menos en occidente- lo parece: se emplea la boca y se activa la lengua; pero no es solo una representación del acto de comer, sino que realmente se ingiere algo que no es propio pues materia ajena entra voluntariamente en el cuerpo del otro. Se incorporan, como ha referido W. Belasco “entidades externas dentro del cuerpo privado” (2008: 35). No solo saliva sino otros fluidos corporales en los actos sexuales coitales y orales. Además, con refiere la misma antropóloga, ambos, comida y sexo, involucran los sentidos primarios de la vista, el olfato, el tacto y, sí, el gusto” (*ibid*).

A lo largo de su historia, la antropología ha destacado la relación existente entre los actos de comer y tener relaciones amorosas y sexuales apoyándose en mitos, en rituales, en categorías del lenguaje y en narrativas de los sujetos amorosos llegando a determinar cómo, en muchas sociedades, la comida, el amor y el sexo están estrechamente vinculados y dan sentido mejor que otras realidades al concepto de placer. La mejor expresión de lo que en occidente se ha llamado “placer compuesto”² es precisamente esa, comida más sexo. El gusto y el gustar remiten de una manera especialmente significativa a comida, amor y sexo. Lo mismo sucede con el deseo y con el gozo no solo en occidente sino en otros contextos culturales como ha señalado Goody para el norte de Ghana (1995: 151).

La sociedad humana constituida en torno a la esencia del don – dar, recibir y devolver – tiene en la comida y el el sexo sus pilares básicos; salir a cazar es un asunto de comida y también de sexo y la carne como materia remite a comida y a sexo... En las retóricas populares occidentales, desde la perspectiva masculina, a ciertas relaciones sexuales se las llama “magrear” o “darse el filete”, “darse el lote”, etc. Es decir, comer carne magra, filetes, se traduce al lenguaje erótico sexual por tocar carne magra: los pechos y la las nalgas principalmente desde la acción masculina y las nalgas, el torso y el pene desde la acción femenina. La Real Academia Española en su diccionario da dos acepciones para “magrear”:

² Este concepto de pasión o placer “compuesto” tiene su génesis en la obra de Charles Fourier (1973). Según Fourier (1973: 209, 212) la pasión compuesta – una de las pasiones mecanizantes junto con la “mariposeante” y la “cabalista” – consiste “en una fogosidad ciega, un estado de embriaguez y de entusiasmo que nace del conjunto de varios placeres sensibles y anímicos experimentados simultáneamente...”.

“sobar, manosear lascivamente una persona a otra” y “comer la parte más gustosa de los alimentos”.

Otro verbo polisémico en este sentido es sobar. Desde luego la imagen no puede ser más elocuente: la acción de sobar la masa de cereal para hacer, por ejemplo, un buen pan (cuanto mejor amasada la masa tanto mejor) encuentra un equivalente simbólico en el sobar de carnes corporales: cuanto más sobadas más rica estará esa “comida”.

Pero también se puede acariciar un plato como se acaricia un cuerpo; se hace tratándolo a fuego lento, mimando la cocción y, después comiéndolo lentamente... Como ha referido Flores Martos, en el puerto de Veracruz se usa la expresión “chiquitear” en ese doble sentido: “A una botella de licor, y a una mujer, un varón se la puede ‘chiquitear’: tomarla despacio, saboreándola y gozándola con calma y suavidad” (2009: 157).

Para la comida y para el sexo las manos y los brazos tiene mucha importancia, pero más, evidentemente, a la boca. El valor de la boca es especial, sirve para amar, para comer y para mantener relaciones sexuales. En la boca se ubica el logro del placer pues con ella se saborean comidas alimenticias y sexuales. Como hemos reflejado en otro lugar (Mariano Juárez, López García y Cipriano, 2017) las personas que por enfermedad dejan de usar la boca para comer pierden el sentido del placer culinario y, por otro lado, aunque el placer sexual puede ser coital, en las relaciones heterosexuales el sexo oral es único cuyo sentido y utilidad está en la búsqueda del placer. Boca y vagina se intercambian como órganos de comida y de sexo

El cuerpo del deseo se puede comer realmente como una comida: “dar un muerdo”, “morder” o “chupar” son acciones que van más allá del símbolo de la convergencia entre comer y amar y se convierten en signos: en los primeros escauceos amorosos de adolescentes en occidente no hay mayor prueba visible de que se quiere y desea al otro que mostrar cómo se lo ha comido; y no es retórica: ahí, en el cuello, está realmente el moratón del “muerdo”. “Comerse” a otro es poseerlo sexualmente y, como un plato, te lo puedes “acabar” o no, dejarlo vacío – satisfecho – o no. En las imaginaciones sexuales masculinas del puerto de Veracruz, la expresión “no te la vas a acabar” se refiere tanto a una relación sexual como a una comida. Como decía Daniel N., informante de Juan Antonio Flores: “Por más cosas que le hagas a una vieja y trates de complacerla, igual no te la vas a acabar... la puedes coger de un lado, de otro, meterle el dedo hasta donde se te ocurra, pero no te la vas a acabar” (2009: 152). Como un plato rico y abundante uno puede ir comiendo porciones, ingredientes separados... pero es posible que no te lo terminas, así es en la relación sexual según ese criterio.

Y no solo en occidente. En yoruba comer y casarse se dicen de la misma manera; en francés *consommer* significa “consumir” (un plato) y “consumar” (un acto sexual). En el norte de Ghana según Goody (1995: 151) la palabra *di* o *dzi* se usa para comer y tener sexo. En su famoso libro *Consuming Passions: The Anthropology of Eating* Farb y Armelagos afirman que, cuando un aborigen de Australia pregunta *¿utna ilkukabaka?* puede querer decir indistintamente “¿ha comido?” o “¿ha hecho el amor?” y algo similar con la palabra *kanava* entre los sinhaleses de Sri Lanka (1980: 85). En otro contexto distante, ente los mehinaku donde trabajó Thomas Gregor, el verbo comer remite a comer en sí y a tener sexo, hasta el punto de se afirma que “el sexo es el rey de la comida” (1985: 70). Entre los hua se da una asociación implícita entre alimentar y tener un encuentro sexual: en ambos caso se dice que uno alimenta al otro. Para este pueblo eso es algo más que retórica, algo más que una metáfora, pues ambos consiguen transmitir *nu*, esencia vital (Meigs, 1984).

Las retóricas del lenguaje en este caso suelen remitir a prácticas, a veces muy elocuentes como los consumos orales de semen entre los jóvenes sambia, etoro, kuks, tchetchai y baruyas según ha documentado Greenberg (1988: 28).

Las analogías e identidades vienen también de la convergencia de sentido entre hacer el amor y cocinar. Según refiere Lévi Strauss en pueblos de lengua swahilli se da una relación mítica entre ambas realidades en algunos rituales, estableciendo una vinculación de contigüidad lógica entre artefactos culinarios y órganos sexuales: echar leña, calentar, significa facilitar la cocción pero también incrementar la pasión y el ardor amoroso y/o sexual. En el análisis que hace el antropólogo francés sobre el primitivo utillaje culinario, las piedras sobre las que se asienta la olla serían las nalgas, la marmita es la vagina y el pene el cucharón (1982: 291). Cocinar y hacer el amor vienen a ser equivalentes: es cuestión de remover el cucharón en la marmita caliente; de ahí que cierta tecnología culinaria y ciertas técnicas sexuales sean equivalentes en el lenguaje popular (“pasar por la cacerola” o “pasar por la piedra”) y provocan convergencia de sentido y no sólo lo refleja el lenguaje popular sino el propio ritual como ha reseñado el propio Lévi-Strauss.

Las analogías entre boca y órgano sexual son claras en el caso femenino; una construcción que pasa simplemente por la variación de los labios: de horizontales a verticales. Boca y vagina muestran equivalencia que se aprecia claramente en la extensión de los mitos de la vagina dentada. Una pequeña muestra: en el mito nivaklé del Gran Chacolas mujeres del agua, estas comen por la vagina (Chase-Sardi *et. alli.*, 2006: 41-47); los adivasi de la India igualmente tienen este mito que se prolonga con el relato de cómo y por qué se eliminó la dentición a alas

vaginas (Dibie, 1999: 176-177) y también los maoris de Oceanía (Biggs, 1966)

Es una relación que se actualiza y adquiere nuevas formas. Por ejemplo contemporáneamente en algunos lugares de occidente encontramos dos tipos nuevos de consumo en restaurantes que convergen en esa convicción: aquellos en los que el plato es un cuerpo desnudo en el que se sirven comidas (en el llamado *body sushi*, por ejemplo) y otros en los que se comen alimentos con forma de órganos sexuales, como en esos estrafalarios postres en las despedidas de soltería.

Más aún en las resemantizaciones populares triunfa muy por encima de otras las identificaciones entre productos alimenticios y órganos sexuales. Resulta significativo que habiendo tantas cosas en la naturaleza para establecer términos de identidad con órganos sexuales se produzca una clarísima decantación por productos comestibles, frutas, verduras, legumbres, pescados... Los principales órganos sexuales ya sabemos que vienen simbolizados en comidas: pepino, plátano, alcachofa, castaña, higo, pera, membrillo, ostra, almeja...

Tenemos, pues, muchas referencias, variadas impresiones y un importante arsenal discursivo para pensar en el vínculo entre comida y amor y sexo, pero no tenemos tantos relatos acerca de cómo en la interacción amorosa *real* aparece la comida. Como he referido en otro lugar (2011), investigar la relación amorosa en el segmento más pequeño de sociedad, la pareja, se hace especialmente difícil porque las estrategias fundamentales del trabajo etnográfico son difíciles de aplicar. Si todo lo que tiene que ver con la expresión privada de sentimientos (lágrimas íntimas, sexualidad, retóricas amorosas) es difícilmente observable, más la relación de pareja, al menos en el occidente contemporáneo: aquí más que en otros contextos y situaciones se rechaza la mirada curiosa del etnógrafo. Frente a esa dificultad vengo ensayando la estrategia de trabajar con cartas y postales de novios/enamorados; en ellas se puede apreciar la interacción sin intermediación.

En este artículo me centraré en el análisis de cartas postales de novios preferentemente españolas de un periodo que va desde finales del siglo XIX hasta los años 70 del siglo XX. He entresacado de mi colección las postales donde de una u otra forma aparece la comida. El análisis me llevará a sugerir algunas ideas de la importancia de la comida en la construcción social del amor y del sexo.

La reflexión la hago a partir de dos elementos de significación que hay que tomar en cuenta a la hora de analizar la postal: por un lado la imagen y texto impreso de la postal que remiten a cierta impronta institucional y pedagógica que puede marcar sentidos culturales asentados de la relación y el texto manuscrito que evidentemente ofrece argumentos y matices más libres. Ambos aspectos son importantes y no sólo dan pistas de la presencia de la comida en la relación amorosa permitiendo ver cómo y cuándo aparece ésta en el texto escrito por amantes,

sino que la imagen fotográfica o el dibujo, y el texto impreso en su caso, también informan del tipo de relación: esas imágenes impresas informan de cosas que se quieren decir, se convierten en actividades de desplazamiento (eso que hace o dice la pareja representada es lo que el remitente, a veces, querría hacer o decir); en el fondo son una especie de mandamientos o recetarios para el amor y para el sexo intermediados por comida.

REPRESENTACIONES Y TEXTOS CULINARIOS IMPRESOS EN POSTALES DE AMOR

Las imágenes, en muchas postales de novios muestran tipologías variadas de la mediación culinaria en las relaciones amoroso-sexuales. Básicamente del análisis que he realizado se desprenden cuatro tipos:

- 1) Las comidas dulces, especialmente los helados, las tartas y algún tipo de frutas como las uvas aparecen con frecuencia en la representación culinaria amorosa. Intermedian en una relación que parece caracterizarse por el candor. Los novios con dulces, en una metonimia simple, son dulces: aparecen en actitudes ingenuas, con poco acercamiento corporal, como si estuviesen disfrutando de un amor romántico que sublima todo, hasta el encuentro sexual. Es muy frecuente recurrir a parejas de niños en una relación dulce (como en la postal 4) que continúa en la tarta nupcial prolegómeno de la luna de miel.

Warren Belasco refiere algo parecido en relación a las letras de canciones de amor que recurren a imágenes de alimentos; el romanticismo se expresa en la dulzura: “abundan baladas románticas con imágenes de azúcar, miel, mermelada, dulces, galletas, melocotones, magdalenas, pasteles de bebé, pasteles, néctar, y en los países tropicales, mangos” (2008: 37).



Postales 1 y 2.



Postales 3 y 4.

- 2) Postales en las que el motivo culinario es la carne y la grasa. Remiten a situaciones festivas, gozosas sensualmente, en las que se expresa o se adivina un próximo contacto sexual. La carne en las postales rompe con el platonismo de los personajes: estos aparecen más mundanos, menos correctos. De alguna manera la idea de pecado se asocia con este consumo: relaciones prematrimoniales o relaciones de infidelidad, como en la postal 7 donde un soldado en el servicio militar recibe un paquete de su novia con chorizos y morcillas del pueblo y se lo come con la amante (el eufemismo en la respuesta a la novia: “me ha venido de maravilla cuando he salido de maniobras con la compañía” no debe pasar desapercibido). Además está la manera de comer con los dedos manchando de grasa la boca y las manos, como en la postal 5... lo que se sugiere es que se está en los prolegómenos de una relación sexual. Y en fin, la idea de carne y comida campestre es otro argumento vinculado simbólicamente al sexo campestre, con menos contención y con un punto de salvajismo y animalidad. Los protagonistas de la postal 5 comen carne en el campo y después, como en la 6, se dan “el filete”; se “magrean”, como refería más arriba.

Parecida impresión también la de Belasco en su análisis de las comidas en las canciones de amor: “...a medida que el amor se calienta hacia la lujuria, los sabores se vuelven hacia la sal y las ... especias "más calientes", especialmente la pimienta, el jengibre, el ajo y la mostaza. Si los dulces y la repostería son los "alimentos básicos" del romance inocente, la carne y el marisco son los alimentos básicos del sexo” (*ibid.*)

De alguna manera la grasa se vincula con “lo sabroso” y por tanto con la alegría festiva y salada. La fiesta es con carne y con sal mientras que la tristeza y la enfermedad se han vinculado con la desabridéz.

La escritora Margaret Visser en *The rituals of dinner* afirma que la comida es un ritual en el que se despiertan deseos sexuales (1992: 18). Así, las palabras en una cena de una pareja se reproducirán, dice, en el acto amoroso y sexual y, de alguna manera, lo prepararán: “¡tengo un hambre... hoy voy a devorar!”, “esto está jugoso”, “¡qué tierno!”, “con este plato me voy a chupar los dedos”, “me ha llenado”, “estoy satisfecho”, “eso hay que chuparlo bien, verás qué rico”... Y junto a las expresiones la manera de comer delata donde puede estar una pareja sexual: si hay énfasis en intercambiar comida entre dos (“dáme que pruebe de lo tuyo y yo te doy que pruebes de lo mío”), si hay especial incidencia en sorber o en comer con los dedos, todo ello está connotado doblemente sexual y culinariamente. Y, en fin, si hay énfasis en la grasa, en la crema, también parece que hay

connotación sexual, al menos en occidente.

Por su parte Linda Murray refiere un experimento llevado a cabo en la Universidad del Estado de Arizona que ilustra cómo estas valencias simbólicas generan normas de comportamiento social y moral. El experimento se realizó con dos mujeres parecidas a las que alternativamente se les ofrecía distinta comida y eran observadas por un público voluntario: una comía fruta, ensalada, pan integral, patata y pollo; la otra hamburguesa, patatas fritas, donuts y, de postre, un doble helado de crema. La primera fue vista como moral, femenina, atractiva y monógama. La segunda, inmoral, inconsciente y sexualmente promiscua (Murray, 2003: 266).



Postal 5.



Postal 6.



Postal 7.

- 3) Las bebidas excitantes reflejan una intermediación a mitad de camino de esos polos. El café y el té parecen invitar a confidencias íntimas, amorosas, a que la lengua se dispare y así transitar del romanticismo a la carnalidad. Son interesantes y frecuentes las series (como la que presento en las postales 8, 9 y 10) en las que se representa en forma de secuencia una velada de café entre novios: se aprecia cómo la velada empieza con formalidad y lejanía corporal y cómo al final de la sesión el café ha hecho el efecto esperado: las formas son mucho menos comedidas y el acercamiento más notorio... ella parece rendirse.

La idea de usar la bebida o la comida para rendir amorosa y sexualmente al otro está muy presente en culturas de lo más diversas, pero indiscutiblemente en occidente. En este sentido la comida es concebida como sustancia mágica que tiene poderes para el doblegamiento de la voluntad de la pareja.

Con esta lógica se ha construido un cuerpo de relaciones entre valores intrínsecos de determinadas comidas con valencias potenciadoras de la actividad o el deseo sexual. La mediación se realiza a partir de la categoría afrodisíacos. Hacer

una lista de estos productos, sería como listar la imaginación pues tantas han sido y son las comidas que a lo largo del tiempo y, en diferentes contextos culturales, se han considerado afrodisíacas. Para quienes tenían en alta estima al libertinaje, la lista de afrodisíacos sólo tenía límites en la imaginación. La valeriana conocida por sus propiedades estimulantes a bajas dosis fue favorita en los burdeles y las *yujo*, las profesionales del placer en el Japón feudal complementaban sus encantos con los poderes afrodisíacos de la anguila y la raíz de loto. Es difícil establecer reglas aunque se puede decir que la analogía y equivalencia influye en la consideración como afrodisíaco: por ejemplo, las alcachofas, los espárragos o los pepinos por su parecido con el pene lo serían, por su naturaleza húmeda y jugosa lo serían los higos carnosos o los mangos, o más directamente, el órgano sexual de animales conocidos por su vigor sexual o ardor procreador como el tigre o del conejo o las ostras; también influye el comportamiento del producto (por ejemplo, el gallo altanero y lujurioso), otros lo son en función de su rareza o lujo: trufas, foie-grass, caviar o las ostras.

A veces se habla de cualidades químicas que objetivan la relación con el apetito sexual: el alcaloide cafeína del café claro estimulante del sistema nervioso, la feniletilamina del chocolate, sustancia cerebral que se sugiere está detrás de la sensación de estar enamorado, la guindilla que hace que se acelere el pulso e induzca a la sudación, imitando el estado de excitación sexual y que estimula la liberación de endorfinas, opiáceos naturales que juegan un papel importante en el placer sexual, el ajo que puede promover la potencia por su alto contenido en arginina, un aminoácido que facilita el flujo sanguíneo, y puede, por lo tanto, aumentar las erecciones; el valor afrodisíaco de la trufa puede derivar en parte de que contiene feromonas, y la ostra por su rico contenido en zinc que puede aumentar la producción de esperma y la libido.

No obstante, como dijo Manuel Vázquez Montalbán en las *Recetas inmorales*, “Nunca jamás, nadie ha tenido éxito en la seducción a través del alimento en solitario... pero existe una larga lista de quienes han seducido hablando de lo que debía comerse” (1996: 8). El verdadero afrodisíaco está en la mente cultural más que el contenido formal de determinados alimentos; y esa mente cultural se ha construido en parte con representaciones y discursos como los que se asentaron en cartas postales.



Postales 8 y 9.



Postal 10.

4) Con los alcoholes sucede algo parecido. Se presentan como expresivos de la sociabilidad, de la conversación amorosa... pero hasta un punto a partir del cual la corporalidad contenida se rompe: imaginamos palabras distintas y vemos gestos corporales radicalmente diferentes. La bebida de etiqueta y el brindis es una invitación a la convergencia espiritual pero significativamente el consumo abundante de “bebidas espirituosas” hace que del formalismo se pase a la desinhibición. Llama la atención el nombre genérico de los alcoholes; son “espirituosos” es decir, bebidas que sacan a relucir la espirituosidad ... Evidentemente esa adjetivación parece ser cierta para consumos parcos y pautados, pero no para consumos intensos; en esas situaciones, antes de la borrachera, el alcohol saca a relucir la genitalidad. El beso se aproxima como en la postal 13 y si no hubiese habido censura previa podríamos encontrar la secuencia siguiente en la que la unión carnal se haría explícita. Compartir alcohol es un buen comienzo para compartir saliva y otros humores corporales que se ofrecen en la relación sexual y que se entienden como otra comida.



Postales 11 y 12.



Postal 13.

Esta pedagogía en las imágenes que sirve para orientar la vida de los novios se complementa con los textos impresos que acompañan muchas postales y que inciden en la carga ideológica que se proyecta en las imágenes. Pero además, muchas veces, esos textos son algo más y algo diferente a una simple exégesis y relatan cosas que no tienen que ver con la fotografía y que, quizá, ni siquiera se puede representar. Un ejemplo claro y expresivo es lo que yo llamaría el canibalismo amoroso. El amor de pareja no solo se expresa en el acto de comer con el otro sino también en comer del otro. Aquella reflexión con la que comenzaba este texto encuentra su manifestación real en varios textos impresos de postales.

El simple personaje de la postal 14, el galán prototípico y formal de la España de los años 50 del siglo XX dice sin inmutarse: “quisiera libar el dulce néctar de tu boca”; en el fondo está diciendo que quiere chupar su saliva y el segundo personaje (postal 15) es menos críptico cuando dice “me gusta tu carne” y nos hace entender: “me la voy a comer”. Estamos ante un canibalismo simbólico que se relaciona en efecto con los bocados reales en la interacción amorosa, pero sobre todo con el plato sexual que representa para él esa mujer. Entonces la ecuación se hace plenamente inteligible: me gusta tu carne = me la voy a comer = voy a

tener una relación sexual contigo.

De alguna manera ese comer saliva del ser amado, representado en el beso, como acto real de canibalismo está en el punto central de otros canibalismos amorosos: comer lágrimas – beber más bien las lágrimas del ser amado ante una despedida o ante la intensidad de un recuerdo o ante la activación de una emoción – sería una acción que se inserta en el contexto del romanticismo platónico. En su *Fragmentos para un discurso amoroso* R. Barthes incluye el motivo “elogio de las lágrimas” y se pregunta si es una predisposición propia del individuo enamorado echarse a llorar y responde: “Liberando sus lágrimas sin coerción, sigue las órdenes del cuerpo enamorado, que es un cuerpo bañado, en expansión líquida: llorar juntos, fluir juntos: lágrimas deliciosas...” (226-227). Probar las lágrimas de uno mismo o del otro enamorado se convierte en una experiencia casi mística, como le sucedió a San Luis quien al decir de Michelet, “sufría por no haber recibido el don del llanto; pero una vez que sintió correr las lágrimas dulcemente por su rostro le parecieron muy sabrosas y dulcísimas, no solamente al corazón sino también a la boca” (*ibid*).

Lágrimas dulces, como saliva dulce y aún leche materna dulce. Así al menos lo apreciaba Enrique F., informante en Veracruz de Juan Antonio Flores, quien le comentaba el gusto de chupar el pecho de una amante que tenía un bebé y saborear esa leche tan blanca y tan dulce (2009: 156). Unos sabores dulces que contrastan con los sabores salados del sudor, el semen y el flujo vaginal, que también son materia para el intercambio culinario-sexual.

Pero de algún modo saliva, lágrimas, flujo y semen convergen en el corazón. Entonces qué mejor representación del amor que esa de canibalismo, podríamos decir integral, de Cupido (postal 16) comiendo un corazón cocido, sacado de una marmita donde se cocinan corazones. Amar es arrebatarse el corazón del otro y “comérselo”. La expresión “ser un solo corazón” en el fondo es esa: que mi sangre, que da vida a mi corazón esté compuesta de sus lágrimas, su saliva, su semen o sus fluidos vaginales.



Postales 14 y 15.



Postal 16.

COMIDA EN LA PRÁCTICA AMOROSA. EL EJEMPLO DE SEBASTIANA Y MIGUEL

Como refería anteriormente los mensajes escritos y gráficos dialogan con los textos privados que los novios escriben en las cartas y postales. A veces, en postales de tema culinario se valen de lo retratado para llevar un argumento de amor o sexual al caso particular, pero otras muchas veces el argumento culinario sale espontáneamente, con una naturalidad pasmosa en medio de toda la retórica amorosa.

Podría buscar referencias diversas en textos del repertorio de cartas y postales de amor que he consultado pero prefiero centrar las sugerencias en una sola relación amorosa de la que tengo una amplia secuencia epistolar, la relación entre Sebastiana Balaguer y Miguel Ripoll, novios a comienzos del siglo XX en España, que se giraron entre 1901 y 1903 una ingente cantidad de postales en esos años³.

En su relación epistolar las referencias al sabor del otro son frecuentes y sobre todo aparecen como calificativos las categorías culinarias de dulce y salado. En una postal fechada el 8 de agosto de 1902, Sebastiana habla de su “gitano salado” y cómo se lo comería:

“Mi muy queridísimo gitano, saladísimo nene de mi alma... solo quiero decirte pues no tengo más tiempo, que te quiero con delirio, que te adoro con todos mis sentidos y que tu eres el único hombre a quien he querido con locura”... “recibe muchos besos de tu gitana que te idolatra y te comería”... Al ingeniero más guapo y más salado del mundo entero”.

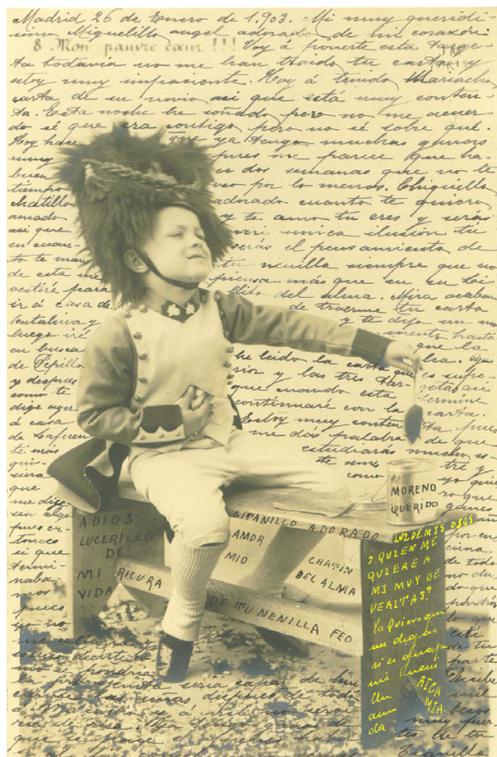
Igualmente, en la postal 17, la sal y la gracia se conjugan en el amante:

“Chiquillo adorado, cuanto te quiero y te amo, tu eres y serás mi única ilusión, tu serás el pensamiento de tu nenilla siempre, que no piensa más que en su Lillito del alma. Adiós lucerito de mi vida. Ricura de tu nenilla gitanillo adorado, amor mío. Chatín del alma... a su saladísimo y gracioso moreno que te adora Sebas de Lillo.

Parece que ser salado y estar “rico” convergen y lo hacen apetitoso para el otro, así Miguel (Miguelillo, Lillo...) se convierte en un plato para ella, en “la ricura de su nenilla” como Sebastiana dice.

³ La colección la adquirí en una tienda de Viejo en Madrid en 1999 y está compuesta por 70 postales.

El dulce aparece también con frecuencia, como en la postal 18: “Tu boca es más dulce que la miel que hacen todas las abejas del mundo” y así en otras postales en las que hablan recíprocamente de besos dulces o de su dulce amor.



Postales 17 y 18.

Pero más que en adjetivaciones formales – y poco sofisticadas podríamos decir –, la comida aparece en muchas escenas imaginarias de la vida de la pareja. Es especialmente interesante la del 25 de septiembre de 1902:

“Cuando estamos juntos hablamos muy poco y es que besándonos nos entusiasmos tanto que no sabemos qué decirnos, pero como tu bien dices el 7 y 8 hablaremos muy formal de nuestro matrimonio pues mal que te pese cada día que pasa caminamos un pasito hacia ese feliz día... Ya verás cómo nos reímos pensando lo muchísimo que sufrimos ahora. Nada, hay que animarse... Voy a comer ¿gustas hacerlo con tu nenilla: te daré a la boquita, después te daré café y luego de postre echaremos la siesta si es que tu quieres. CIELITO MÍO A QUIEN QUIERES TU,

PICHONCITO MÍO. RIQUITO, NENILLO. Al volcánico Ingeniero que abraza de amor a su nenilla. Sebas del simpático”.

¿A qué lo está invitando a comer? Efectivamente lo invita a comer comida, pero evidentemente también lo está invitando a hacer el amor: dar comidita en la boquita, tomar después café y echarse la siesta no puede dejar de tener esa otra lectura como bien lo ha ido asentando todo ese arsenal pedagógico de las postales de amantes que hemos visto. Ella le da de comer a él que a su vez la está abrazando de tanto amor, es un juego de cocina, de amor y de sexo.

Algo similar hace Miguel respecto a Sebastiana en la postal que le envía el 3 de abril de 1903: le pregunta si la acompaña a comer, pero realmente lo que provoca esta invitación culinaria es la conversión de Sebastiana en objeto culinario (le dice “rica” hasta a la saciedad) y él mismo se presenta como objeto culinario: su corazón va a hervir, como aquel que veíamos de Cupido en la postal 16. En el fondo “estar caliente” es una precondition para un buen plato y para un buen sexo y “calentar” se convierte en una necesaria estrategia en la cocina y en la cama:

“Te dejo un momento porque voy a comer ¿me acompañas Sebastiana mía? Hasta luego Rica mía. Rica, Rica mía. “Por ti deliro vidita mía y por tu amor me muero”... “Riquita que mi corazón hervirá”.

En la construcción imaginaria del amor también, con frecuencia, se relatan actividades de sustitución simbólica entre los personajes de la postal y los propios novios. Por ejemplo, en la postal 19 se anuncia un tema recurrente como es el hambre del otro. Agarrar con ganas la pieza rica de carne en la fotografía es lo que quiere hacer ella con él, aunque los personajes sean niños a los que se recurre con frecuencia para desplazar la fuerza del mensaje:

“Amor mío gitanillo de mi corazón: esta es la última tarjeta. Estos terminan como nosotros ¿verdad riquito de mi alma? Mira que tempranito han empezado. Mira qué ojillos más granujas tienen. Mira con qué ganas le agarra él como tu a mí. ¿Cuándo nos veremos así, precioso mío?”.

También son niños los protagonistas de otra postal girada por la propia Sebastiana el 4 de febrero de 1903 (postal 20). El niño está comiendo pan y Sebastiana dice, poniendo en boca de la niña lo que ella misma piensa: “¿a que estoy más rica que el pan que te estás comiendo?”.

O, en fin, la postal 21 en la que el protagonista es un niño gordito. Sebastiana dice “dan ganas de darle un mordisquito” pero funciona una vez más como

una imagen para el desplazamiento simbólico pues no quiere darle mordisquitos al niño sino a Miguel:

“Díme si estás contento con tu nena, si la quieres mucho y no la olvidas ni un momento... Este nene si que está gordito, dan ganas e darle un mordisquito de tan gordito y hermoso como está, como a ti me gustaría morderle ¿verdad ángel de mi vida?” GITANILLO AMADO, QUE ME TIENES LOQUITA CON TANTO AMOR. PRECIOSILLO LUCERILLO MÍO RÍQUÍSIMO DE MI CORAZÓN. CHATILLO DE MI QUE TE QUERO MUCHO Y NO PUEDO VIVIR SIN TÍ. A su Miguelito quien de veras y de todo corazón le quiere y adora, Sebastiana de Miguelillo. Besos de la nenilla”.



Postales 19 y 20.



Postal 21.

LA COMIDA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL AMOR Y EL SEXO

Si en otro lugar (2005) he referido cómo se usan campos semánticos diversos para construir socialmente la variabilidad de lo que integra el amor (categorías animales, tipologías sociales, órganos corporales) aquí me he centrado en el universo culinario. Encontramos una diferenciación central entre lo dulce y lo salado que ayudan a connotar los dos extremos en la construcción ideológica del amor. La dulzura culinaria tiene su correspondencia en el romanticismo amoroso, con aquello que se llamó amor platónico por su vínculo con las ideas, la convergencia espiritual con el otro, mientras que la sal y grasa culinaria se corresponden con el contacto físico, con el vínculo de los sentidos. La sal y grasa sirven para amalgamar los ingredientes en un plato del mismo modo que en la relación amorosa la sal y la grasa permiten que la emoción platónica se convierta en pasión sensual. Así, tomando en cuenta la relación epistolar entre Sebastiana y Miguel, si se usan categorías culinarias el amor de “más rica que el pan”, de “ganas de pegarte un bocadito”, de “sabrosote”, es muy diferente que el amor de “nectar”, de “caramelo-

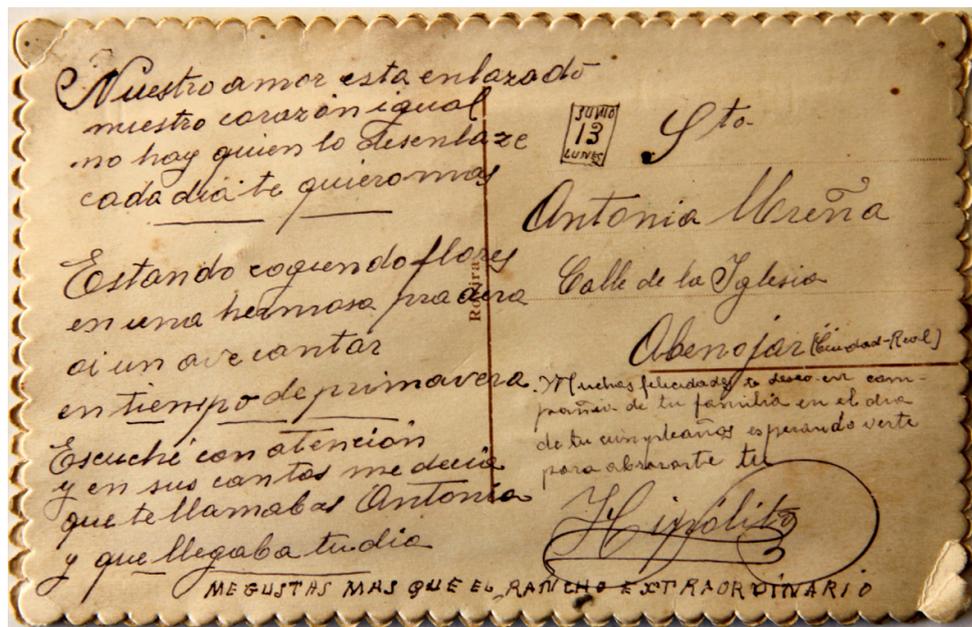
litos” o de “miel de tus labios”. Quien escribe con estas adjetivaciones culinarias lo hace de manera tendenciosa par provocar emoción y o deseo.

Roland Barthes definía al enamorado como “un niño que se tensa” (1997). En cuanto niño prima el campo de la dulzura, pero de repente surge la tensión genital y entran en juego la grasa y la sal; el cuerpo se engrasa. Entre esos extremos toda una gama de comidas que facilitan los tránsitos, desde luego los alcoholes y las bebidas excitantes han cumplido ese papel en occidente.

Sin duda la comida ha ayudado a perfilar las valencias del amor en una escala que va del vínculo intelectual al corporal. Es claro que la poesía y las frases dulces accionan el sentimiento y, al transmitir las, el corazón late, pero no es menos claro y evidente que con otros ingredientes se sentirá la extraordinaria ricura del ser amado y el corazón hierve... como con una naturalidad palmaria escribía Hipólito un novio anónimo a su novia Antonia una postal de cumpleaños que resulta elocuente (postal 23) pues junto a las formalidades romántico-infantiloides (“*Nuestro amor esta enlazado, nuestro corazón igual, no hay quien lo desenlace, cada día te quiero más*”...), destaca en mayúsculas una marca de autor: “*ME GUSTAS MÁS QUE EL RANCHO EXTRAORDINARIO*”. El rancho festivo, no puede ser otro que la carne como ya sugirió hace décadas Lévi-Strauss. Antonia no es una comida normal y ordinaria es, como el rancho extraordinario, una comida especial. Es carne y sal.



Postal 22 anverso.



Postal 22 reverso.

BIBLIOGRAFÍA

- BARTHES, R. (1997), *Fragmentos de un discurso amoroso*. Círculo de Lectores, Madrid.
- Belasco, W. (2008), *Food. The key concepts*. Berg, Oxford – N. York.
- BIGGS, B. (1966), "Maori Myths and Traditions en A. H. McLintock (ed.) *Encyclopaedia of New Zealand*. Government Printer: Wellington.
- FARB, P. & ARMELAGOS, G. (1980), *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin.
- CHASE-SARDI, M. et alli (comps.) (2006), *El gateo de los nuestros. Narrativa erótica indígena del Gran Chaco*. Ediciones del Sol: Buenos Aires.
- FLORES MATOS, J. A. (2009), "El gusto en los cuerpos veracruzanos: retóricas y prácticas culinarias y sexuales, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXIV (1), 133-166.
- FOURIER, C. (1973), *La armonía pasional del nuevo mundo*. Madrid: Taurus.
- GOODY, J. *Cocina* (1995), *Cuisine y clase*. Anagrama, Barcelona.
- GREENBERG, D. (1988), *The construction of Homosexuality*. Chicago: Chicago University Press.

GREGOR, T. (1985), *Anxious pleasures. The sexual lives of an Amazonian People*. The University of Chicago Press: Chicago.

LEVI-STRAUSS, C. (1982), *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica, México.

LÓPEZ GARCÍA, J. (2005), “Etnografías del amor. Lugares literarios y argumentos para la ficción”. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LX (1), 217-267.

LÓPEZ GARCÍA, J. (2010), “Cartas de amor y relaciones de noviazgo. Análisis de caso para una reflexión antropológica, en Flores Martos, J. A. y Abad, L. (dirs.), *Emociones y sentimientos, enfoques interdisciplinarios: la construcción sociocultural del amor*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Castilla La Mancha, Cuenca (España).

MARIANO JUÁREZ, L.; LÓPEZ GARCÍA, J. & CIPRIANO, C. (2017), “Cancer at the Dinner Table. Experiences, Senses and Emotions of Laryngeal Cancer Patients (Spain)”, *Anthropology of Food*, 12.

MURRAY, L. (2003), “Sex and Food”, en Katz, S. H. (ed.), *Enciclopedia of Food and Culture*. Nueva Cork, Gale Group.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. (1996), *Recetas inmorales*. Afanias, Barcelona.

VISSER, M. (1992), *The rituals of dinner*. Penguin Group Corporate. Nueva York.

CLAUSURA GLOBALIZADA: DOS EJEMPLOS DE INTERACCIÓN CONTEMPORÁNEA A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN EN CONGREGACIONES FEMENINAS

por

Elena Freire Paz¹

Resumen: En los orígenes de los procesos de alimentación y de los componentes culturales de base religiosa se pueden hallar abundantes elementos comunes. La vida conventual femenina, institución histórica aparentemente hermética, ofrece la posibilidad de confrontar en la actualidad la pervivencia de las interacciones entre comida y religión. Del análisis de dos congregaciones femeninas se deduce la continuidad de elementos tradicionales, como las restricciones regladas, el uso de la comida como elemento de intercambio o el carácter simbólico otorgado a la comida y a la alimentación; pero también se observa la presencia de condiciones y reglas de relación nuevas, como la entrada de monjas con condicionamientos socio-culturales diversos e incluso exóticos, la consecuente introducción de factores culinarios igualmente heterogéneos, o la revisión de los principios jerárquicos internos como resultado de procesos de negociación.

Palavras-chave: Globalización; alimentación; clausura; género; poder; Galicia.

Resumo: Nas origens dos processos de alimentação e dos componentes culturais de base religiosa existem abundantes elementos comuns. A vida conventual feminina, instituição histórica aparentemente hermética, proporciona a possibilidade de confrontar na atualidade a sobrevivência das interações entre comida e religião. Da análise de congregações femininas deduz-se a continuidade de elementos tradicionais, como as restrições regulamentadas, o uso da comida como elemento de intercâmbio ou o cariz simbólico atribuído à comida e à alimentação; mas observam-se ainda condições e regras de relacionamento novas, dadas pelo ingresso de freiras com condicionamentos socioculturais diversos ou mesmo exóticos, a consequente introdução de fatores culinários igualmente heterogéneos, ou a revisão dos princípios hierárquicos internos como resultado de processos de negociação.

Palavras-chave: Globalização; alimentação; clausura; género; poder; Galiza.

¹ Universidad de Santiago de Compostela, e-mail: freire@usc.es

La existencia de determinadas formas y áreas de confluencia entre la religión y la alimentación es un hecho conocido y habitualmente presentado como un proceso de interferencia normativizadora de la primera sobre la segunda, debido a la aspiración de aquella a convertirse en un modelo de representación universal de la realidad; no obstante, también se podría precisar que en no pocas ocasiones es la alimentación la que determina ciertas formas de concreción del hecho religioso, ya por adaptación asimilativa o disimilativa del mismo a un estrato de realidad cultural previo, ya porque se podría considerar que la impronta cultural de la alimentación sobre el grupo y sobre el individuo tiene una presencia mayor, o cuando menos conforma un sustrato anterior, que la que puede presentar la religión en sí. En este sentido, por ejemplo, es bastante conocido el hecho de que entre los marranos de la Península Ibérica, incluso una vez asimilados al cristianismo desde el punto de vista religioso, siguieron conservando determinados hábitos, entre ellos los alimentarios, ya no relacionados de forma explícita y consciente con el dogma católico, pero que servían para que fueren distinguidos en el medio social por parte de los denominados cristianos viejos.

En principio se podría admitir que la religión posee tres formas posibles de intervención sobre los usos alimentarios establecidos en cuanto a tipo de alimentos que se ingieren, formas de elaboración y hábitos o usos de consumo, que son la prohibición, la restricción o la regulación temporalizadora, las cuales, por otro lado, pueden aparecer combinadas entre sí: prohibiciones y restricciones permanentes o temporales.

Por otro lado, las funciones que la regulación del hecho alimentario posee en el terreno religioso pueden ser de naturaleza integradora o distintiva – en la medida en que actúan como elemento de cohesión grupal en torno a una determinada práctica religiosa y como principio de diferenciación respecto de otras fes – o bien restrictiva o permisiva, según se trate de limitar o prohibir el consumo de determinados productos o la ejecución de según qué elaboraciones o modos de ingesta, o bien de imponer, por el contrario, productos, elaboraciones y modos de consumo establecidos. En este caso, lo restrictivo y lo permisivo entran dentro de las configuraciones míticas de orden cíclico, en tanto que buscan, en primer lugar, establecer un equilibrio de naturaleza simbólica y universal entre lo prohibido y lo obligatorio y, por otro lado, en tanto que poseen identidad ritual y sacrificial, tratan de provocar, mediante un procedimiento mágico homeopático y simpatético – en términos de Frazer (2011) –, la presencia de alimento a través de la privación ritual del mismo. Por otra parte, ya en una dimensión formal de la alimentación esta puede tener una función ejemplarizante – de cara a los miembros de la comunidad – y edificante – en cuanto al papel que juega en el proceso de

realización espiritual interior.

En cuanto a la alimentación, la religión cristiana católica es bastante menos restrictiva, al menos desde un punto de vista dogmático, que el islam o el judaísmo. También ofrece, dentro del seno “profesional” de la misma, es decir, del clero, una diversidad mayor que debe repercutir necesariamente sobre los hábitos alimentarios: el clero secular, en principio, se encuentra más próximo a la alimentación de la población en general, en tanto que se encuentra entre ella, y debido a esto se le presupone a su forma de consumir alimentos un valor ejemplarizante. El clero regular, por su parte, vive en una forma de aislamiento respecto del medio social que tiene muchos grados de concreción. Existen, para empezar, muchas órdenes que se rigen por sus reglas propias, donde tiene cabida también la normativización del alimento. Por un lado, las órdenes mendicantes, de ubicación principalmente urbana, debido a su función predicadora a través de la palabra y los hechos, ofrecen también una dimensión ejemplarizante de la alimentación; las órdenes contemplativas, más relacionadas históricamente con el medio rural, junto con las que observan una clausura total, careciendo de esa dimensión pública, se relacionarían con la comida a través del principio edificante, esto es, percibido como parte de una vivencia interior. Hay que tener en cuenta, además, que en el caso cristiano existen órdenes masculinas y femeninas, lo cual hace necesario tener en cuenta el factor genérico cultural a la hora de valorar la relación de cada una de ellas con los alimentos.

Émile Durkheim (2012) establece que la religión divide el mundo en dos categorías fundamentales, lo sagrado y lo profano. Por otro lado, propone una diferencia entre lo divino y lo sagrado, puesto que el primer rango se refiere al ámbito de la presencia o manifestación de la divinidad, mientras que el segundo puede actuar a nivel terrenal e incluso objetual. Según el sociólogo francés, lo que otorga entidad sacra a lo sagrado no es su contacto con lo divino, sino el hecho de que es objeto de una prohibición, y eso mismo es lo que lo diferencia de lo profano. En este sentido, las reglas religiosas establecen las normas – alimentarias y de otro tipo, obviamente –, por lo que al hablar de alimentación podríamos ubicarnos conceptualmente en el terreno de debate entre alimentos sagrados y alimentos profanos. Pero también, y esto no nos parece menos importante, al fundamentarse las prohibiciones quedan asimismo establecidas las excepciones a las mismas. Por más rígido que sea el régimen disciplinario de una determinada profesión de fe, no carece de excepciones. Es más, la norma religiosa no es, en sí misma, más que un sistema de excepciones respecto de la regla general; pero, a su vez, dentro de su propio microsistema de reglas, existen otros niveles progresivos de excepcionalidad, en algún caso explícitos y en otros implícitos. A modo

de ejemplo, el código religioso establece una serie de restricciones en el marco social general, pero ellas mismas pueden ser objeto de singularidades en ciertos casos, como ocurre en el de las bulas. Asimismo, dentro de las normas internas de las congregaciones se establecen también situaciones de excepcionalidad que permiten el no cumplimiento del sistema general. Se podría hablar, por tanto, de interdicciones absolutas – del estilo de la antropofagia – y de prohibiciones relativas – del estilo de la cuaresma –. Llevando la cuestión a la naturaleza del hecho religioso entendido como una intermediación de lo humano con lo divino que da lugar a un pacto sinalagmático, las excepciones – en este caso las alimentarias – podrían ser entendidas como la manifestación de la cuota de poder que retiene la ortodoxia, el margen de negociación que, como intermediaria con la divinidad, tiene derecho a utilizar de forma más o menos potestativa y a revestirla de los aspectos simbólicos que considere pertinentes, por ejemplo del principio de la caridad o de la pobreza como virtud purificadora. De este modo, la prohibición junto con la excepción puede ser entendida como una unidad de sentido en relación con la consideración sobre la sacralidad que se le otorgue a un objeto o uso, en este caso la alimentación. Por otro lado, es necesario tener en cuenta la posibilidad de que la sacralidad se transmita por proximidad o contacto, según establece Durkheim, cuanto más, en el caso de los alimentos, por ingestión.

LO FEMENINO, LO CLAUSURADO

El hecho de analizar los hábitos alimentarios de dos conventos religiosos femeninos obedece al objeto de valorar en qué medida la función alimenticia permite la continuidad de determinadas reglas regulatorias actuantes sobre ellas, en este caso de naturaleza religiosa. Es obvio que el sistema social, económico e ideológico actual ha fomentado una variación en los hábitos alimentarios principalmente en el territorio económico y cultural de Occidente. La cuestión está en sopesar en qué medida ese hecho ha tenido repercusiones en un medio que, en principio, se podría considerar reactivo o incluso hostil a los cambios, por su naturaleza conservadora, por el hecho de estar sometido a reglas estrictas y por tratarse de un ámbito donde el alimento es susceptible de adquirir por contacto o bien de poseer por naturaleza propia, carácter sagrado.

Ciertos estereotipos, que los medios de comunicación de masas y las instituciones culturales han popularizado a lo largo de la contemporaneidad, tienden a hacernos imaginar la vida que se desarrolla detrás de los muros de un monasterio

bajo la forma de una imaginería relacionada con la alimentación y las expresiones artísticas: monjes que graban discos de canto gregoriano, que reconvierten sus celdas en alojamientos turísticos, pero también que destilan licores o elaboran farmacopea tradicional; monjas que editan libros de cocina y al mismo tiempo producen y comercializan dulces y repostería, etc. Al efecto de sopesar el peso que la realidad podría tener en los estereotipos antedichos, a lo largo de una serie de visitas realizadas durante varios meses del año 2015, realizamos un trabajo de campo en dos congregaciones religiosas femeninas, entre varias posibles, que se encuentran ubicadas en un contexto social, económico y cultural semejante, pero que, al tiempo, ofrecen peculiaridades que, por un lado, proceden de la idiosincrasia característica de cada orden y, por el otro, de ciertas variables económicas, sociales y culturales que las identifican dentro de la homogeneidad que hemos señalado como característica. Los mecanismos que fue necesario poner en marcha para acceder, con un mínimo de garantías, a la información que las monjas podían ofrecer, resultarían, por sí mismos, suficientes para una reflexión de orden metodológico que sobrepasa los límites que la lógica impone a este trabajo; pero, al mismo tiempo, se constituyen en la razón que nos impide una mayor y más precisa concreción de las circunstancias particulares de cada cenobio, en orden a corresponder no tanto a una obediencia debida, que en ningún caso se nos exigió, como sí, al menos, a una cierta discreción prudente motivada por la existencia de una serie de entresijos y conflictos de intereses que, tal vez, el hecho de estar hablando de la vida conventual femenina, no nos haría, en principio, sospechar.

Las comunidades analizadas son dos conventos, uno de la Orden de la Visitación y otro de Nuestra Señora del Monte Carmelo, que se sitúan en un contexto urbano en un caso y periurbano en el otro. El régimen de vida comunitaria por el que se rigen ambas comunidades es el de la clausura papal mayor, lo cual las obliga a una vida contemplativa y a permanecer aisladas en el recinto del convento salvo las contadas ocasiones que quedan establecidas en los cánones eclesiásticos. No obstante, el régimen de clausura y el estilo de vida, en apariencia, es bastante diferente, siendo observado de forma más rigurosa por las carmelitas, que se sirven de contactos en el exterior, principalmente en una casa próxima a la ubicación del convento, para realizar los recados imprescindibles fuera del mismo, y es observada de forma menos rígida en el caso de las salesas, que careciendo aparentemente de dichas redes de solidaridad, no pudiendo sufragarlas económicamente y encontrándose en un entramado urbano, acostumbra a que la madre priora y otra monja salgan puntualmente del convento a realizar envíos o entregas o hacer compras, lo cual incluso ha dado lugar a polémicas mediáticas y a algunos problemas dentro de la comunidad. En todo caso, esa orden contempla la figura de las madres

externas que pueden salir de la clausura para realizar diferentes gestiones; en el que describimos hay una madre externa, si bien su avanzada edad y su estado de salud ya no le permiten realizar los mandados de la comunidad; de ahí que hayan sido las superiores jerárquicas las que han asumido, de manera conjunta, ese papel.

También resultan interesantes las diferencias sociales de las integrantes de cada uno de los cenobios: en el caso de las salesas, en 2015 el convento estaba formado por 15 religiosas, incluyendo novicias – cinco – y monjas – diez –; de ese total siete procedían de Kenia y el resto eran nacionales. La media de edad de las primeras era muy baja, en torno a los treinta y dos años, teniendo la mayor de ellas treinta y seis, mientras que en el caso de las españolas la más joven tenía setenta y tres años y había varias por encima de los ochenta y los noventa. Por su parte, el convento de las carmelitas estaba formado en la misma fecha por diez religiosas, de las cuales tres eran españolas y siete hispanoamericanas – tres argentinas, tres peruanas y una venezolana –; en cuanto a sus edades, oscilaban entre los setenta y seis años de la mayor y los treinta y cinco de la más joven, y daban una media de 52 años, ya que la mayor parte de ellas se encontraban entre los cuarenta y siete y los cincuenta y siete. En definitiva, las dos comunidades, aunque reducidas en número en ambos casos, presentaban significativas diferencias en función de estos parámetros que tendrán repercusiones tanto a la hora de organizar la vida en comunidad como en lo relativo a los hábitos alimentarios de forma más específica.

En el caso de las salesas, la comunidad resulta bastante heterogénea debido a la presencia de dos variables: su media de edad es muy elevada, lo que acorta las perspectivas a medio plazo y la capacidad de trabajo y, en segundo lugar, en su interior existen dos grupos diferenciados en función de edad y procedencia geográfica y cultural: las mayores, españolas, y las más jóvenes, keniatas, que fueron llegando como novicias a España en los últimos quince años y profesaron sus votos aquí. Este estado de cosas da lugar a un proceso de encuentro cultural que se halla interferido por la diferencia generacional y el estatus religioso. Pero, además, todas las novicias pertenecen, como es de esperar, al grupo más joven y de procedencia foránea, lo cual da lugar a un juego de dependencias e influencias que también tendrá repercusión, como veremos, en la alimentación.

Por su parte, las carmelitas forman de partida un conjunto mucho más homogéneo: en primer lugar, aunque su media de edad es ligeramente superior a la de las salesas – unos cinco años – el rango en el que se sitúa la edad de la mayoría es inferior a una década o, dicho de otro modo, no existe una amplitud tan notable entre los extremos y la mayoría de las madres se encuentran en la media matemática; a esta proximidad generacional hay que sumar el hecho de que

no hay una polarización de edades entre nacionales y extranjeras y, además, un elemento determinante es la mayor afinidad, cuando no identidad, que se da entre ellas desde un punto de vista cultural, lingüístico e incluso religioso, puesto que en su mayoría las monjas hispanoamericanas habían profesado en sus países de origen y fueron trasladadas con posterioridad a España, donde no pasaron por un proceso de adaptación cultural similar al de las kenianas salesas.

Por supuesto, esta no es una circunstancia particular de estos dos conventos, sino que se reconoce de forma similar en prácticamente todo el territorio nacional, incluso con problemas añadidos, como el abandono por parte de madres incorporadas a partir de países extranjeros². En principio aquí se percibe una situación un tanto más estable, si bien se trata de formas de estabilidad condicionadas; en el caso de las carmelitas probablemente se deba al hecho de que las madres foráneas constituyen una mayoría y tal vez incluso a las peculiaridades de la orden, y en lo relativo a las salesas seguramente existe alguna forma de negociación – como veremos en el caso de la comida – tendente a restablecer el equilibrio en una situación de partida más inestable.

LA REGLA Y LA NECESIDAD: RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

Por lo que se refiere al régimen alimentario de ambas comunidades, también es posible encontrar notables diferencias. En cuanto a las religiosas salesas, aclaran desde un principio que su regla no les impone ningún tipo de restricción salvo las establecidas por la iglesia católica para sus fieles en general. Es decir, no existe ningún alimento prohibido entre los que las reglas monásticas generalmente vetan, principalmente la carne; el ayuno, esto es, la realización de una única comida fuerte al día junto a dos colaciones menores se respeta durante la cuaresma en los días establecidos, el miércoles de ceniza y el viernes santo. La abstinencia de carne se realiza todos los miércoles y viernes del año y los cuarenta días antes de la Pascua.³ A parte del miércoles de ceniza y el viernes santo, no ingieren alimentos a mayores el Día de Ayuno Voluntario bajo la iniciativa de Manos Unidas como gesto de solidaridad contra el hambre en el mundo. Según la norma general que

² Cfr., por ejemplo, la siguiente noticia: <http://www.atlantico.net/articulo/vigo/vida-muros-convento/20130422060015003522.html>

³ Esas mortificaciones incluyen el adelanto de las abstinencias de miércoles y viernes a la jornada previa si coinciden con festivos. No deja de ser una forma de circunvalar las prohibiciones en el mismo sentido que otras ya señaladas o las que nos referiremos más adelante en este mismo texto.

parte de la regla agustiniana, estas restricciones no se aplican obligatoriamente a las madres de edad avanzada – ni a las enfermas – aunque, en general, las siguen respetando a excepción de circunstancias físicas o de salud especiales. Al mismo tiempo, tampoco tienen restricciones en cuanto al consumo de bebidas de todo tipo, incluidas las alcohólicas, que forman parte con cierta regularidad de su dieta y de sus hábitos diarios. Por lo que se refiere a los alimentos, las salesas no aceptan como mortificaciones autoimpuestas la austeridad o la reducción de la cantidad de comida, de forma que, con esta finalidad cabría comer un poco menos de las comidas presentadas: al tratarse de un bufé, las madres pueden, ante un plato que no les agrada, servirse una cantidad muy reducida o simplemente simbólica, realizando en la práctica un ayuno hasta la siguiente comida. No obstante, todo lo que se sirven tiene que ser ingerido.

En este convento el menú lo decide la madre ecónoma, que manteniendo las pautas de la regla para abstinencias y las que rigen las diferencias entre comidas ordinarias y especiales o de celebración – incluyendo dentro de estas distintas jerarquías – selecciona el plato fuerte de carne o pescado para el día siguiente, que se corresponde con el desembolso más costoso. A partir de esta base las cocineras pueden opinar sobre el acompañamiento y decidir el tipo de primer plato que se servirá, que en cualquier caso siempre es “de cuchara” – sopas, caldos o potajes –, así como el postre y el café. Las madres realizan dos comidas principales, almuerzo y cena, pero también otras dos que consideran menores, el desayuno y la merienda.

El caso de las carmelitas es notablemente distinto. A los ayunos y abstinencias establecidos como norma general y que forman parte de las prácticas habituales de las salesas, hay que añadir las siguientes peculiaridades. Por sistema, las madres de esta orden se abstienen permanentemente del consumo de carne, que viene a representar con el Demonio – combatido con la oración – y el Mundo – mediante el aislamiento – las tres formas de concupiscencia⁴. Además, a lo largo de aproximadamente siete meses, entre el 14 de septiembre y el domingo de Pascua – exceptuando los domingos –, marcando por tanto el ciclo cósmico descendente del equinoccio de otoño y el solsticio de invierno, el consumo de derivados lácteos⁵

⁴ Tal y como expone José Miguel Andrade Cernadas, las formas tradicionales de la alimentación monástica, en este caso masculina, prohibían el consumo de carne, sobre todo de cuadrúpedos, debido al supuesto poder vigorizante de la misma y a la influencia que ejercía sobre el monje predisponiéndolo a la lujuria; al mismo tiempo, los huevos, los lácteos y el pescado intentaban suplir su ausencia (cfr. Andrade Cernadas, 2009: 46).

⁵ No obstante, bordean la restricción de la leche mediante una argucia, al pasar a usar leche de soja en lugar de la de origen animal. Si bien más o menos habitual en el mercado, se trata de una incorporación foránea traída por las madres argentinas, que la consumían e incluso la elaboraban en su país de origen y uno de los principales productores de soja a nivel mundial.

y de huevos, que forman parte primordial de su dieta el resto del año, se elimina en el desayuno y en el almuerzo. Esta restricción se practica, por otro lado, todos los viernes del año sin excepción.

La privación de comida tiene cabida como forma de mortificación en dos formas: existe la posibilidad de que una madre solicite a la priora un ayuno durante el día, pasando en caso de ser aceptado a ingerir únicamente pan y agua – que es, por otro lado, como ya hemos comentado la dieta general que siguen todo el viernes santo. También es posible que una vez que la cocinera ha emplatado las raciones y las ha servido, si una de las monjas no desea comer, bien porque no le gusta el plato, bien porque decide restringir por propia iniciativa su ración, puede dejar el plato sin tocar, pasando en ese caso de nuevo a la olla común, dando por sentado que siempre puede aprovecharlo otra madre. A ese procedimiento lo denominan “pasar el ángel”, tratando de representar con esa imagen una excepcionalidad casi de naturaleza metafísica y al tiempo un fingimiento connotado de inocencia infantil, que permite no comer lo que se ha servido. La fórmula del ángel que se lleva las cosas o las hace desaparecer así lo sugiere; la ingenuidad aleja el acto de una posible intencionalidad maliciosa al carecer de responsabilidad quien actúa movido por inocencia⁶. Este tipo de pequeños subterfugios o simulaciones que facilitan el cumplimiento o el incumplimiento de determinados preceptos no deja de ser una forma de adaptación a la realidad – que, en determinados aspectos, puede ser bastante lejana –, y de tratar de poner la vivencia o la experiencia personal por delante del precepto, lo espiritual antes que lo lógico⁷.

La privación adquiere un aspecto nuevo en lo relativo a su consideración y a su conceptualización, de forma que su virtualidad edificante queda potencializada y revisada. Si la restricción de alimento, en un sentido tradicional, era considerada como una forma de mortificación que, más allá de la evidencia objetiva de que la vida es incompatible con el no comer no tenía mayor trascendencia, hoy se pueden escuchar argumentos enfatizadores – o justificadores – del ayuno de carácter médico-dietético; así ocurre cuando una de nuestras informantes explica que, al carecer de carne su dieta para ellas resulta muy importante el consumo de huevos, debido a su aporte proteínico, para a continuación aclarar que los huevos

⁶ “Dejad a los niños y no les impidáis que vengan a mí, porque de los que son como ellos es el reino de los cielos” (Mt. 19: 14).

⁷ Otros ejemplos pueden ser, también en el caso de las carmelitas, el uso de la tabla que las aisle del suelo cuando solicitan comer arrodilladas en él, el uso de leche de soja durante el período en que no puede tomar leche de origen animal o, sin ir más lejos, la validez relativa de los votos vigentes en la clausura cuando se encuentran fuera del ámbito del convento, ya que la regla carmelita permite que los miembros que están viajando coman carne (art. 17), que se lleve el rostro destapado, se abrace a un familiar o se hable con desconocidos fuera de los muros del convento, etc.

también son objeto de restricción parcial en determinados momentos. Igualmente, es posible escuchar cómo se refieren a los alimentos a partir de expresiones fundadas en categorías de base científica, si bien popularizadas, como ocurre cuando hablan de que los “derivados lácteos” son un recurso muy habitual de su dieta, a pesar de lo cual son objeto también de restricciones temporales. En ambos casos, sobre los alimentos ovo-lácteos, tendieron a enfatizar lo conscientes que eran de la importancia que adquiriría la ausencia de dichos alimentos apoyándose en la idea del recuerdo de la ausencia: “uno tiene que sentir la falta”. En definitiva, la naturaleza más o menos sagrada o la condición de tabú atribuida al alimento parece quedar matizada con aportes ideológicos modernos procedentes del ámbito científico de la dietética, sin perder el aspecto ascético y la función mortificante. Al mismo tiempo, no cabe duda de que existe también una reminiscencia de la función social que la cultura tradicional ha atribuido usualmente al género femenino, especialmente en su imaginaria maternal, relacionada con la privación del alimento, en tanto que la madre aparece representada como una figura otorgadora o proveedora de comida para los hijos o las personas que dependen de ella en un hogar, aunque para ello necesite prescindir ella misma del alimento. Las monjas presentan su modelo de vida comunitaria bajo la denominación de “madres” y “hermanas”, además de, en ambos casos y respecto de la divinidad, de “esposas”, y su papefuso fundamental es el de constituirse ellas mismas en alimento espiritual de Dios⁸.

Las carmelitas, a diferencia de las salesas, elaboran en dos momentos separados la comida – por la mañana – y la cena – por la tarde –, que son las dos ingestas principales, a las que se suman también el desayuno pero no, en este caso, la merienda.

DO UT DES. LA COMIDA COMO ELEMENTO DE INTERCAMBIO CULTURAL

Otro aspecto en el que queremos detenernos y en el que la comida actúa como factor de intercambio ideológico y, en ocasiones, también de choque, es el que se refiere a la relación de la alimentación con el dominio cultural. Ya hemos

⁸ Santa Teresa, sin ir más lejos, explica que el alma, especialmente después de la comunión, experimenta la sensación de consunción por la divinidad: “y viene a veces con tan grande majestad, que no hay quien pueda dudar, sino que es el mismo Señor, en especial en acabando de comulgar, que ya sabemos que está allí, que nos lo dice la fe. Representase tan señor de aquella posada, que parece toda deshecha el alma se ve consumir en Cristo” (*Vida*, cap. 26).

aclarado cómo en ambas comunidades religiosas existían procesos de naturaleza socio-cultural propios de la contemporaneidad globalizada, como son la convivencia en un mismo sistema de relaciones de mujeres de diferentes generaciones, de diversas procedencias geográficas y con distintos aportes culturales en sus concepciones de la vida religiosa, de las relaciones personales, de las jerarquías sociales y, por supuesto, del microcosmos cultural de la alimentación. En este sentido, el mundo religioso de la clausura no es ajeno a las circunstancias cotidianas del mundo laico occidental.

Por otro lado, la tradición del monasterio, e incluso de la orden, como sistema de transmisión de saberes, parece haberse perdido o haber sido sustituida por el uso de otras fuentes alternativas. Podríamos pensar que la cadena de transferencia ha quedado rota por el fraccionamiento generacional vivido a partir de un determinado momento en los relevos de las vocaciones, dado que se ha ido perdiendo la figura de la hermana lega, encargada tradicionalmente de las labores domésticas del monasterio, incluidas las relacionadas con la comida. Pero también ha existido una disfunción posterior al tratar se soslayar la primera, por la introducción de eslabones que contienen peculiaridades distintivas, en ocasiones notables, como es el caso de la entrada de profesas extranjeras, que en algunas circunstancias ha servido para empeorar el problema. En lo que tiene que ver con la alimentación resulta ocioso preguntar a las religiosas por recetas propias del monasterio en el que se encuentran o por otras pertenecientes tradicionalmente a su orden, puesto que las desconocen e incluso en algunos casos manifiestan alguna forma de indiferencia⁹. Aun así, empleando los conceptos de Max Weber, resulta difícil concebir que en un sistema cerrado como el que describimos no se haya desarrollado una rutinización de las prácticas de la cocina que haya desembocado en alguna forma de institucionalización.

Es necesario tener en cuenta, sin embargo, que una vez que estas mujeres entran en el monasterio – usualmente a edades muy tempranas – renuncian, de facto, a su condición femenina concebida en términos sociales tradicionales y la conservan solamente en términos religiosos o simbólicos, al pasar a desposarse con la Divinidad y a convertirse en madres de la comunidad. Esto apunta a que la necesidad de asumir el rol familiar de la persona por la que pasa la cuestión de la cocina y la alimentación en una casa no tendría lugar ni sentido en su caso, es

⁹ Solo hemos conseguido un ejemplo, aportado por una de las madres carmelitas, que sostiene que la receta de arroz con leche que ella elabora pertenece a la tradición de la orden y que se elabora con “un secreto” que, por supuesto, no revela, pero que aclara que se refiere al procedimiento de elaboración, no a los ingredientes; no obstante, otra de las madres de la comunidad reconoce no apreciar ninguna diferencia entre ese arroz con leche monástico y el que elaboraba su madre en casa.

decir, que desde el punto de vista tradicional, que ellas asumen, de la mujer como madre y esposa, no tendrían objetivamente ni marido ni hijos a los que alimentar y, por tanto, su cometido netamente espiritual las relevaría de la necesidad de esmerarse o adquirir perfección en la cocina¹⁰.

A ello se sumaría la ausencia de un tiempo y unas rutinas necesarias para adquirir un dominio de la cocina y establecer un sistema de conocimientos, prácticas y creencias relacionados con la comida, dado lo limitado de su presencia en los fogones, sobre todo en comparación con el número de horas destinadas a la oración y la contemplación. Igualmente, el mecanismo de retroalimentación en la tarea de la cocina que supone el reconocimiento de su labor y de sus resultados por parte del medio se encuentra muy limitado en tanto que el “cocinar para alguien”, en un contexto de carácter comunitario, termina convirtiéndose en un “cocinar para uno mismo”: la supuesta calidad de la comida queda sin reconocimiento externo fuera de esa comunidad, debido a la clausura, o interno, debido al voto de silencio que impera de ordinario en el refectorio. Por otro lado, y derivado de esta misma situación, la función conmemorativa que llega a adquirir el acto de comer (Contreras, 1993: 67) está también limitada por el silencio. El comer no se constituye en un acto de reflexión sobre sí mismo puesto que, salvo en casos excepcionales, tiene una naturaleza discreta: la cocina por un lado, la comida por el otro y la reflexión sobre el comer en tercer lugar.

Pese a todo ello, también parece quedar claro que las profesas establecen relaciones ideológicas con la comida, porque en determinados momentos le otorgan una presencia consciente y un significado específico al margen de los condicionantes religiosos. Tal es lo que se puede apreciar en el caso de algunos de los alimentos que consumen y que remiten a una especie de hibridación culinaria.

La utilización del caldo gallego, por un lado, es un ejemplo de proceso de transformación adaptativa. En el caso de las carmelitas hay dos factores limitantes en su elaboración: uno, es la eliminación de la carne de la dieta, esencial en la cocción del caldo, y otro es el desconocimiento de la preparación en ciertos aspectos. Dicen haber aprendido a elaborarlo a través de una monja gallega, la cual, por otro lado, les transmite una receta adaptada en la que el aceite viene a sustituir el aporte graso de la carne de cerdo, pero desconocen, tal vez porque no les fue explicado, la conveniencia de reducir la acidez de las verduras generalmente empleadas – sobre todo la de las berzas y las nabizas –, que son a las que

¹⁰ En este esquema espiritual, la generosidad en el trato con la comida, en el caso de una mujer, evita la consideración de pecado de gula por el hecho de encontrarse dirigido hacia los demás, la familia; en ausencia de esta, el exceso de familiaridad con los alimentos acercaría esta actividad peligrosamente a la gula, de la que derivan, como es bien sabido, la concupiscencia y la lujuria.

ellas tienen acceso, bien en el mercado, bien a través de regalos de los vecinos, mediante un escaldado, más necesario por carecer del factor suavizador del gusto que tiene la presencia de la carne de cerdo salada cocida junto a las verduras. El desconocimiento de una receta de la gastronomía local y su elaboración al mismo tiempo pudiera parecer una paradoja alimentaria, pero para nada lo es. En el convento solo había, hasta febrero del año 2015, dos madres de origen gallego que pudiesen conocer el procedimiento básico de la elaboración de un plato tan elemental en la dieta de la zona; precisamente ese carácter básico hace que los vecinos le proporcionen a la comunidad religiosa las verduras típicas con las que elaborar esa preparación, pero la madre de orígenes ourensanos, que en su momento adaptó la receta a las necesidades del convento ya había fallecido y la otra monja de origen gallego es muy probable que no conociera la forma de preparación de un plato tan identificado con el campesinado y la Galicia rural, puesto que ni por edad – menos de 50 años –, ni por procedencia – su familia tiene un negocio en la ciudad de A Coruña –, está en las circunstancias más propicias para haber tenido en su alimentación habitual ese elemento o todavía menos para dominar su proceso de elaboración. En este caso, el caldo gallego puede ser considerado como una forma de transmisión de saberes culinarios, si bien de alcance limitado. Debemos tener en cuenta que la madre gallega que lo elaboraba procedía del convento valenciano de Buñol, donde es poco probable que lo cocinase por razones que no se escapan de la lógica más sencilla – diferente climatología, carencia de productos propios, connotaciones culturales peyorativas –. No obstante, una vez instalada en el convento lucense, y ante la presencia de productos idóneos a los que era necesario dar salida, es posible que lo recuperase echando mano no de la tradición del convento o de la orden, sino de sus propios recuerdos personales en relación con el caldo y sus orígenes rurales. Tampoco deja de ser significativo el hecho de que, una vez desaparecida la madre gallega, la comunidad continúe elaborando el plato, seguramente debido, por un lado, a la misma necesidad de aprovechar un producto al que tienen acceso sin mayores costes, pero también, probablemente, a una cierta forma de continuación de la tradición instaurada, y ello pese a que, por las limitaciones ya citadas, el sabor del cocido no les resulte especialmente agradable.

En el caso de las salesas, no obstante, se da un procedimiento parcialmente distinto. Si bien existen monjas gallegas, como la encargada de la huerta¹¹, que

¹¹ La huerta de este convento, que nunca había existido, se crea *ex novo* en fechas recientes a raíz de la pérdida de los recursos financieros procedentes de la que había sido la dedicación principal de la comunidad – encuadernación de libros y documentos, principalmente para instituciones públicas –. Ante la ausencia de alternativas y en una situación de necesidad, una de las madres solicitó permiso a

decide el tipo de vegetales que plantará y determina, con ello, las posibles elaboraciones posteriores, no se ocupa, en cambio, de las labores de la cocina. En realidad, esta fase del proceso es similar a la analizada en el caso de las carmelitas, puesto que la monja que cultiva el huerto es gallega y también de procedencia rural y, en función de esas dos variables – función evocativa de nuevo – y del lugar en el que se encuentran, opta por un tipo de cultivo que, a la postre, da lugar a la producción de una serie de vegetales que es necesario elaborar de alguna manera, y la más sencilla consiste en recurrir a la receta tradicional del caldo. Sin embargo, el resto son divergencias: como son las monjas de origen africano las encargadas de la cocina, cuando se trata de elaborar el caldo gallego operan en la receta una serie de cambios que no están dirigidos a la sustitución de un producto por otro, como en el caso de la carne por el aceite en las carmelitas, sino a adaptarlo o reinterpretarlo en función de sus nociones básicas sobre el mismo, si existen, de los productos de los que disponen, de sus conocimientos de cocina, también básicos y adquiridos a partir de su integración en la comunidad, y de sus propios aportes culturales, acudiendo por tanto ya no a una función evocativa para la reconstrucción, sino a un mecanismo de similitud o equiparación con otros platos conocidos que posean un cierto grado de semejanza; de forma que, en palabras de la priora, es cocinado agregándole “cositas”, expresión que acompaña con un significativo gesto dactilar de sazonado, sin que sepa especificar a qué se refiere, pero dejando entrever que se trata de condimentos variados, probablemente especias, lo cual, por otro lado, y según el mismo testimonio de la monja, de origen madrileño, le da un buen sabor.

Otro aspecto que debemos tener en cuenta para valorar la comida de estas religiosas como mecanismo de transferencia cultural es el de la aparición en la dieta de los dos monasterios estudiados de platos que, de forma total o parcial, tienen que ver con tradiciones culinarias y, por tanto, culturales, total o parcialmente distintas de aquellas en las que se desarrolló la orden en el espacio cultural gallego o incluso español, como son las africanas y las hispanoamericanas. Igual que ocurre con el caso del caldo, en este caso también podemos hablar de una cocina de síntesis, puesto que los platos elaborados en pocos casos se pueden considerar plenamente pertenecientes a la tradición de partida. Por un lado, es necesario contar con las restricciones para adquirir productos foráneos básicos para las elaboraciones culinarias, debido, por un lado, a las limitaciones econó-

la priora para poder, apoyándose en sus lejanos recuerdos infantiles en el mundo rural, plantar el huerto e iniciar la cría de aves de corral. La solución, una vez sopesados los pros y contras, fue aceptada por la priora.

micas para su adquisición por el coste comparativamente más elevado que el de los productos autóctonos, a las que impone el mercado, a donde solamente llegan algunos productos foráneos y casi siempre envasados o previamente elaborados, pero también a causa de la presencia de productos locales que es necesario, incluso obligatorio, aprovechar, en tanto que proceden del cultivo y la cría propios o de donaciones, y el voto de pobreza profesado prohíbe desperdiciar los alimentos. De tal forma, en algunos casos no existe la posibilidad de intervenir en la elección de las materias primas, pero sí en su manipulación y preparación. En cualquier caso, la incorporación de productos foráneos, tanto en lo relativo a aquellos que tienen una naturaleza más anecdótica – por ejemplo, las infusiones – como en los que poseen una entidad alimenticia mayor, existe un componente simbólico muy importante que asociamos con un proceso de refuerzo de las identidades propias, incluso en un contexto donde la igualdad y la homogeneidad se presentan como reglas generales. Véanoslo por casos.

En primer lugar, en el convento de las salesas, en relación con la presencia de las madres y novicias de origen keniano, han aparecido en la dieta una serie de platos africanos o que incorporan elementos de aquella procedencia que, dicho sea de paso, no cuentan con la total aprobación de las monjas españolas, lo cual, tal y como lo expone la priora, ha podido llegar a ser un foco de desacuerdo, aunque sin llegar al conflicto. Es necesario recordar que, en este convento, como en el de las carmelitas, no existe una madre que se dedique en exclusiva a las tareas de cocina, por lo que se recurre a turnos rotatorios entre las monjas procedentes de Kenia, con lo cual resulta lógico y esperable que dicha transferencia tenga lugar; por otro lado, la comida es común y, salvo prescripciones facultativas en contra, la misma para todas las monjas que, en el caso de encontrarse con un plato que no sea de su agrado, pueden servirse una menor cantidad, incluso simbólica, pero no negarse a comer. En un principio, la presencia del elemento africano en la cocina parece haberse limitado a ciertas formas de preparación y al uso de aditamentos característicos de aquella tradición, como ciertas especias que le dan a la comida un toque picante y exótico capaz de introducir los platos en el territorio de la comida que simbólicamente pertenece al género masculino de lo caliente o seco (Contreras 1995: 142), no precisamente asociable a la alimentación de una monja occidental. Aunque carecemos de datos concretos, la priora sí confirma el uso de dichos aditamentos que, por otro lado, es posible que las propias monjas kenianas importen para consumo propio cuando realizan viajes a su país cada cinco años – donde se usan habitualmente el cardamomo, el tamarindo, el comino, la canela, el jengibre, el curri o el cilantro, además de diversos tipos de pimientos picantes –, al igual que sí hacen con toda seguridad, por cierto, con las hojas de té que emplean

para el *chai* de los desayunos, infusionándolas con leche azucarada. No obstante, con el paso del tiempo esta implementación de elementos foráneos ha tendido a aumentar debido a que, en relación con la necesidad que tienen estas madres de salir del convento para realizar trámites administrativos o solucionar cuestiones personales o propias del convento, han tenido la posibilidad de comprobar la existencia creciente, en ciertos establecimientos relacionados con la inmigración, de productos africanos importados, por lo cual han tendido a reclamarlos para el consumo del convento. Un ejemplo, no extremo, puede ser el hábito de consumir aguacates, producto del que Kenia es exportador, cortados en dados y extendidos sobre un trozo de pan sin añadirles ningún tipo de sazónador.

Pero, por otro lado, la importación de factores culinarios foráneos no se ha limitado a las materias primas, a las elaboraciones de platos propios o, como ya vimos, a la intervención modificadora sobre platos tradicionales españoles o gallegos, sino que ha afectado también, con matices mucho más sutiles, a otros aspectos. Por ejemplo, la priora comenta la negativa de las madres africanas a comer alimentos presentados fríos, lo cual limita las posibilidades de preparación, sobre todo en determinadas épocas del año, o el uso de ciertos productos, como una mayonesa o cualquier otro que sea necesario conservar a baja temperatura.

El caso del monasterio de las carmelitas es bastante más complejo en este sentido. Recordemos que nos referimos a un cenobio con una mayoría absoluta de monjas sudamericanas – un 70% del total – donde, además, es posible que exista un punto de partida previo más favorable a la hibridación cultural: nos referimos a la identidad culinaria transcultural de Hispanoamérica, donde los elementos indígenas, africanos y criollos forman una base común en buena parte del territorio, aderezada, por otro lado, por los aportes posteriores de los grandes flujos migratorios europeos desde el siglo XIX y al menos hasta mediados del XX, situación evidente, al menos, en territorios como Argentina y Venezuela o, en menor medida, Perú, países de donde proceden las monjas a las que nos referimos. Todas ellas traen incorporado esa raíz híbrida, de donde se podría deducir una predisposición más favorable, de su parte, a la mixtura de nuevos elementos. A modo de ejemplo, quizás un tanto extremo, una de las monjas, de origen argentino, pero de ascendencia materna italiana y paterna española, manifiesta desconocer la noción de identidad culinaria nacional, exponiendo que para ella la comida argentina pasa por las pastas o las pizzas, que era lo que cocinaba su madre. En cualquier caso, partiendo de esa mayoría, es fácil suponer que la presencia de platos o productos hispanoamericanos sea notable. En este caso, además, es necesario enfatizar un detalle, puesto que dichas elaboraciones no solo se realizan de forma ordinaria a lo largo de todo el año, cuando la encargada de la cocina es una de las monjas de esa localización

geográfica, sino que, además, se preparan de forma extraordinaria como comida de celebración de las abundantes festividades que se observan en el convento. De esta forma, y dentro de las restricciones propias de la orden o del momento, son consumidos platos de origen venezolano, como las arepas de queso o las hallacas de verduras; andinos como el locro carmelitano; empanadillas criollas y locros argentinos; o ñoquis, pizza y pan dulce italo-argentinos, entre otros. Lo diverso de las propuestas genera, en este caso, una diversidad que evita la polarización y también, por tanto, en términos generales, los conflictos generados por la comida. A la alimentación propiamente dicha cabría añadir también el consumo de yerba mate que toman infusionada y que tiene, como el café, una naturaleza estimulante. Por tanto, no deja de ser significativa esa tendencia a reforzar los rasgos de identidad y colectiva mediante la comida en un contexto en el que lo que se predica es la homogeneidad, que en este caso se consigue fomentando la diversidad.

PAN Y VINO

No cabe duda de que el pan es un alimento que posee una especial carga simbólica en la liturgia del cristianismo. Desde su elaboración, por su condición de pan ázimo, hasta su consumo, por considerarlo un alimento de uso comunitario y que debe ser partido – no cortado – para poder repartirlo, hasta su valor simbólico como transustanciación de la carne divina, se encuentra en el centro de la concepción del misterio de la religión cristiana. Cabría pensar, por todo ello, que su presencia como producto de consumo en las comunidades religiosas debería estar dotada de caracteres especiales. En realidad, tiene una presencia dual y dialéctica, puesto que algunas de esas connotaciones sacras se conservan y, en cambio, otras procuran distanciarse. La primera posibilidad la encontramos en el hecho evidente de que una de las ocupaciones laborales y también económicas de las monjas es la elaboración de formas para la consagración, que producen conforme a la norma¹² que establece la prescripción del uso de harina de trigo sin levaduras y agua natural pura, la cocción en horno o el o secado en planchas de metal y la forma redonda y la ausencia de daños en las hostias. Tal es, en efecto, el procedimiento empleado por las carmelitas: se diluyen trece tazas de una mezcla de harinas en

¹² La elaboración del pan ázimo y la del vino destinados a la consagración encuentra su normativa en el texto *El pan y el vino eucarísticos*, elaborado por el jesuita Eduardo Victoria y aceptado en 1944 en el Concilio Eucarístico Diocesano.

diez tazas de agua, lo cual da lugar a la creación de una masa homogénea que es extendida en planchas metálicas que pasan por una máquina secadora especial donde, a 170°, se procede a su secado. Una vez formadas las planchas de masa seca, se humedecen en una cámara durante cuarenta y ocho horas y se dejan secar durante otras veinticuatro, para luego pasarlas por una máquina cortadora industrial que crea las formas grandes de consagración con su correspondiente anagrama y las formas pequeñas. La producción la realizan de martes a viernes, ambos incluidos, y da lugar a un consumo de cuarenta kilos de harina cada dos días. Los circuitos de venta se expanden a distintos puntos del territorio nacional.

Por otro lado, existen dos hábitos entre estas carmelitas, relacionados con el pan, que merecen ser reseñados. Por un lado, en relación con el pan ázimo destinado a la consagración, tienen la costumbre de tomar una oblea junto con un trago de vino, ambos sin consagrar, el jueves santo, utilizando para ello un copón elaborado en cera y pintado en dorado por ellas mismas, y funcionando esta costumbre como una evocación de la eucaristía instituida por Jesús en la última cena de ese día, si bien en la distancia que marca la no consagración de los alimentos. Suponemos que en sí significa un acto conmemorativo o una forma de celebración carente de dimensión ritual litúrgica que, por otro lado, no corresponde a las monjas.

Por otro lado, las carmelitas han recuperado el hábito, perdido en el convento en algún momento, de la cocción del pan cotidiano, realizada en un horno de leña anexo al edificio, debido a la especial habilidad que una de las madres posee en el manejo de las levaduras y el amasado. En este caso, por tanto, se trata de pan fermentado, carente de las connotaciones litúrgicas de las obleas, pero cargado simbólicamente de valores culturales e incluso sagrados. Es necesario tener en cuenta, para apreciar el valor del gesto, que dicha cocción la realizan únicamente para los días de celebración, los mismos en los que comen fuera del refectorio y elaboran preparaciones culinarias específicas. El consumo de pan en los días no festivos se realiza a partir del que les sirven elaborado por una panadería. Se marca, de esta manera, una diferencia, una especificidad o una excepcionalidad a través de un producto que no posee ya solo una dimensión alimenticia, sino que es percibido con una entidad individualizada con valor distintivo para separar lo cotidiano de lo infrecuente, lo artificial de lo natural, lo ajeno de lo propio, lo mecánico de lo manual. En este sentido es necesario destacar que el convento de las salesas, por su parte, no tiene la costumbre de elaborar pan propio, pese a que posee instalaciones que podrían servir con ese fin y a que, de hecho, producen una variada gama de géneros derivados de la harina, si bien de pastelería, con el objeto de destinarlos a la venta.

Muy en relación con el pan como alimento simbólico e incluso con el proceso de elaboración que pasa por la fermentación, estaría el vino. No se trata de un producto que fabriquen en ninguno de los dos monasterios, pero que sí tiene ciertos momentos de consumo. En el caso del monasterio de las salesas, es frecuente emplear vino comercial corriente en las comidas de los días especiales o de celebración, mientras que de forma ordinaria se suele beber agua o bien refrescos gaseosos. En el caso de las carmelitas, salvo el consumo simbólico de vino del jueves santo, esta bebida está ausente del refectorio, siendo lo habitual que beban agua o bien, en el caso de los días festivos, zumos de fruta. En cuanto a otro tipo de bebidas alcohólicas de mayor graduación, entre las salesas existe una cierta presencia justificada por sus propiedades terapéuticas como remedio para catarrros, dolores estomacales o flatulencia, según los usos popularizados, por ejemplo, en el caso de destilados como el güisqui, el brandy o el anisete, a los que en algún caso también manifiestan darles un uso “tonificante”, a parte de ser empleados, en el caso del anisete, como ingrediente para su repostería. En el caso de las monjas carmelitas, manifiestan conocer el uso terapéutico de este tipo de bebidas, si bien no hacen uso de él¹³.

CONCLUSIONES

Si se procede a cruzar los datos de carácter demográfico de los conventos estudiados, con los relativos a la alimentación en sus dimensiones físicas, culturales y espirituales, se puede llegar a la conclusión de que a mayor afinidad cultural existente en un grupo, mayor facilidad se da para que se pueden establecer normas que imperen sobre la alimentación, tanto en lo relativo a la imposición más o menos voluntaria de unos determinados hábitos como, sobre todo, en lo que tiene que ver con la implementación de restricciones.

En el caso de las salesas, existe una fuerza de relevo más joven, extranjera y minoritaria, pero que aun así posee mecanismos de negociación capaces de hacer sesgar la cuestión alimentaria a su favor. Ello pasa por unas restricciones mucho más limitadas que las que se pueden observar en el convento de las carmelitas. El término que emplea la madre priora para definir la situación material y espiritual

¹³ Explican que tienen en el convento una botella de güisqui, que no usan, porque una de las madres conoce, a través de una vecina, sus propiedades para la curación de catarrros, pero nunca ha necesitado hacer uso de él.

de las madres africanas es el de pobreza; de hecho, sería poco creíble la opción de que las profesiones realizadas en situaciones como las que caracterizan la vida de las madres kenianas tuviese como reclamo principal una espiritualidad fuerte, esto es, una regla rigurosa en la que cupiesen muchos límites en la comida. De ahí que la relación de esta orden con la alimentación sea notablemente más relajada que la que se puede observar entre las carmelitas, donde prima un vínculo comunitario basado en una fe entusiástica y sin quiebras, al menos aparentemente. Por otro lado, también parece que el rigor de la regla exige a un tiempo, algunos momentos de relajación o de negociación, es decir, situaciones de excepción; la mayor rigidez de una norma no parece implicar un menor número de excepciones a la misma, sino más bien al revés.

Cuando Max Weber se refiere al proceso por el cual un carisma de naturaleza religiosa tiende a institucionalizarse mediante la rutina expone que solo la minoría de los seguidores de ese movimiento convierten su vocación en su modo de vida, consagrándose a ella de forma idealista, y tendiendo con el tiempo a transformar su modo de vida en su vocación, en un sentido material (Weber 1968: 61). Algo semejante es lo que se puede observar en este caso, dos formas de manifestar el apego a una fe y una norma religiosa, bien de manera incondicional y desinteresada, bien a través de determinados pactos previos y negociaciones posteriores.

Se podría considerar esta como una fase descendente del proceso de interacción entre alimentación y religión; habiendo pasado la fase en la cual la religión, como forma fuerte de condicionamiento social, impone reglas y limitaciones en el código alimentario, llega un momento en el que, por el contrario, es el mundo de los alimentos el que establece reglas sobre la concreción de las manifestaciones religiosas, forzando su adaptación. De hecho, se podría imaginar una difuminación total de aquella dominación primera que, no obstante, se mantiene en cierto modo en el microcosmos que supone un convento de clausura.

Pese a que las relaciones sociales en torno a la comida – entre otras – se producen en un medio cerrado, en algún caso hermético, y a que su relevancia se ve atenuada por las restricciones de partida que se ejercen sobre ella, queda claro que la alimentación en todas sus fases es un elemento que conserva capacidad de diálogo y negociación, relevancia material, improntas culturales y cargas simbólicas heredadas o de nueva generación.

Las estrategias desarrolladas en torno a la comida en este medio críptico son muy variadas, tanto en lo que se refiere a la obtención como a la circulación o venta de diversos productos. En algunos casos se trata de procedimientos de carácter tradicional que en su caso originan un circuito de comida cerrado y sumergido, al margen de los sistemas de mercado en boga, como ocurre con los

intercambios de productos y de favores¹⁴. En otros casos se recurre al sistema oficial de distribución de alimentos, dado que también se producen compras en establecimientos al uso. Por otro lado, también existe una apelación al pasado, que es tomado como fuente de inspiración en caso de emergencia, como ocurre con el huerto. La apertura multicultural, en este caso impuesta o sobrevenida, es otro elemento característico de la globalización que ejerce una gran fuerza en el medio. Finalmente, los circuitos alternativos o paraoficiales, que soslayan en cierta medida la intermediación económica, como ocurre con el recurso a los bancos de alimentos¹⁵, también forman parte de la realidad alimentaria analizada.

El componente religioso proyectado en una dimensión comunitaria cerrada imprime a la alimentación una serie de peculiaridades que tienen que ver con el uso de una serie de códigos simbólicos destinados a una representación interna de carácter mítico y ritual, en tanto que se trata de evocar una determinada concepción del mundo y de la propia identidad individual y comunitaria. En este caso, a mayor hermetismo más intensas y frecuentes resultan las representaciones y mayores son las connotaciones simbólicas adquiridas por la comida, que se podrían resumir en los principios dialécticos de comer para vivir y ayunar para morir, de la teofagia endógena que lleva a alimentarse del cuerpo de Dios a la antropofagia afectiva¹⁶ que hace que la Divinidad se alimente de las privaciones humanas.

¹⁴ Hay que tener en cuenta que el sistema del trueque es una forma no onerosa de pago, en el que se evita la presencia del dinero, que siempre puede dar lugar a reticencias, en tanto que actúa bajo un principio cuantitativo, mientras que los intercambios lo hacen en forma de recompensas o devoluciones de favores de naturaleza cualitativa, donde el gesto en sí es tan o más relevante que el valor del producto entregado o recibido. La propia Santa Teresa de Jesús enumeró los problemas derivados de la introducción del trabajo organizado en los conventos y de la presencia del dinero en las transacciones. Cfr., a este respecto Rey Castelao, 2009: 64-66. No obstante, tienen asumida la necesidad de pagar los favores, en ocasiones con dinero. En el caso de las madres salesas, por ejemplo, manifiestan que cuando al convento de su misma orden situado en una zona costera llega una cantidad de pescado fresco que supera sus necesidades, una parte de ese producto les es enviado a ellas para su consumo; estas, al igual que las carmelitas, reciben ciertas cantidades de fruta de parte de la sociedad de vida apostólica de las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl, donde debido a su dedicación al cuidado de deficientes psíquicos en régimen de internado y por ser receptoras de ayudas institucionales, suele existir excedente de este producto.

¹⁵ En el caso de las carmelitas, reciben lotes de productos con una periodicidad de en torno a los cuatro meses, a través del Programa Operativo de Ayuda Alimentaria del Fondo de Ayuda Europea para las Personas más desfavorecidas (2014-2020) (FEAD), gestionado por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), organismo autónomo vinculado al Ministerio de Agricultura. Se trata de alimentos de carácter básico, entre los que, excluyendo la alimentación infantil, destacan la leche, arroz, legumbres – garbanzos y alubias –, pasta, aceite de oliva, conservas de atún y judías, tomate frito y, en menor cantidad, galletas o fruta en almíbar.

¹⁶ Cfr. Sagan (1974): *Cannibalism: Human aggression and cultural form* – citado por Marvin Harris, 1987: 150 – o López García, 2012: 114 y ss.

BIBLIOGRAFIA

ANDRADE CERNADAS, José Miguel (2009), “En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico”, en *Sémata. Ciências sociais e humanidades*, Santiago de Compostela, vol. 21, pp. 45-64.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús (1993), *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema.

DURKHEIM, Emile (2012), *Las formas elementales de la vida religiosa: el sistema totémico en Australia (y otros escritos sobre religión y conocimiento)*, México, FCE.

ETZIONI, Amitai & ETZIONI, Eva (eds.) (1968), *Los cambios sociales. Fuentes, tipos y consecuencias*, México, FCE.

FRAZER, James George (2011), *La rama dorada. Magia y religión*, México, FCE.

LÓPEZ GARCÍA, Julián (2012), “Incesto y canibalismo en la reflexión antropológica”, en Velasco Maíllo, López García & García Alonso (2012): 151-176.

REY CASTELAO, Ofelia (2009), “Las instituciones monásticas femeninas ¿centros de producción?”, en *Manuscripts. Revista d’història moderna*, Universitat Autònoma de Barcelona, n.º 27, pp. 59-76.

SAGAN, Eli (1974), *Cannibalism: Human aggression and cultural form*, Nueva York, Harper & Row.

VELASCO MAÍLLO, Honorio Manuel; LÓPEZ GARCÍA, Julián & GARCÍA ALONSO, María (2012), *Equipaje para aventurarse en antropología. Temas clásicos y actuales de la Antropología Social y Cultural*, Madrid, UNED.

WEBER, Max (1968) “La rutinización del carisma”, en Etzioni & Etzioni (eds.), 1968, pp. 57-65.

“ANDAMOS TODO O ANO A TRABALHAR PARA A FESTA”: FESTA E DÁDIVA NO BODO DE MONFORTINHO

por

Eddy Chambino¹

Resumo: A principal intenção deste trabalho é partilhar um itinerário de pesquisa, ao jeito de um relatório, sobre o Bodo de Monfortinho. O enquadramento formal posiciona-se nas linhas de trabalho do Centro Cultural Raiano / Município de Idanha-a-Nova e enquanto projeto em curso, apresenta-se aqui como um texto em movimento, experiencial, ainda mediado pela procura de direções no terreno incerto das valorizações patrimoniais.

Palavras-chave: Bodos; Ciclo festivo; Idanha-a-Nova; Patrimonialização.

Abstract: The main intention of this work is to share a research itinerary, in the form of a report of the Bodo de Monfortinho. The formal framework is based on the lines of work of the Raiano Cultural Center / Idanha-a-Nova Municipality and as an ongoing project, here it is presented as a moving, experiential text, still mediated by the search for directions in the uncertain search for the heritage values .

Key-words: Communal meal (bodo); Festive cycle; Idanha-a-Nova; Heritage studies.

TERRITÓRIO. ENQUADRAMENTOS GEOGRÁFICOS

Observando a génese dos territórios como um todo de diversas escalas e conexões, impõe-se um breve enquadramento geográfico do concelho de Idanha-a-Nova para os respetivos desenvolvimentos históricos do encaixe da própria festa. Assim, este amplo concelho inserido nessa remota e heterogénea região denominada Beira Baixa, que Orlando Ribeiro descreveu como “uma manta de retalhos, alguns já estremenhos ou alentejanos, uma justaposição de unidades, essas bem demarcadas no aspeto da paisagem e nos modos de viver dos habitantes” (1995, p. 431).

¹ Antropólogo no Município de Idanha-a-Nova (Mestre em Antropologia. Patrimónios e Identidades). Email: eddychamb@hotmail.com

Situado no extremo sudeste da região centro, no distrito de Castelo Branco, este concelho dá continuidade a essas expressões de transição e contrastes em termos daquilo que é característico entre o Norte e o Sul. Alguma dessa heterogeneidade, bastante evidente na geografia do próprio concelho, onde o rio Pônsul e o Aravil em conjugação com a proeminente escarpa, se assumem como marcas e principais elementos de transição da paisagem. Temos assim a formação de duas expressivas subunidades de paisagem, a Norte o *campo* e a Sul / Sudeste, as Campanhas da Idanha. O mesmo autor descreve esta transição natural do seguinte modo:

“(…) um vale dissimétrico, espécie de degrau paralelo à direção principal do rio, que pode seguir-se (…) desde Vila Velha de Ródão até para além de Idanha-a-Nova. Junto desta vila forma uma escarpa granítica imponente (…) aos pés dela estendem-se, na perfeição das suas planuras, as Campanhas da Idanha, terras nuas de cereal, e a mancha escura dos montados do Campo do Aravil” (idem, 437).

O concelho surge assim dividido ou repartido entre duas grandes áreas com algum grau de oposições: um Norte mais húmido, mais serrano ou beirão, com maiores altitudes, terrenos acidentados e pequenas ribeiras e um Sul / Sudeste mais meridional, mais relacionado com as planuras alentejanas, mais árido, quase sem elevações e cursos de água de certo desenvolvimento (Dias 1934). Aliás, o próprio clima, o coberto vegetal e arbóreo e a ocupação humana traduzem bem essa mesma evidência, tal como esclarece Orlando Ribeiro em relação à distribuição geográfica do sobreiro e da azinheira neste mesmo território:

“A repartição do sobreiro e da azinheira exprime bem esse contraste: embora ambos se encontrem nos dois níveis separados pela escarpa mencionada, o sobreiro, que requer ainda alguma humidade atlântica, domina as terras mais altas a Noroeste; a azinheira, mais adotada à secura, forma povoamentos importantes no ângulo compreendido entre o Erges e o Tejo” (idem, 229-230).

Monfortinho fica localizado, na faixa Norte mais raiana do concelho, junto das muralhas quartzíticas das encostas da Serra de Monfortinho ou Serra de Santa Maria, complexo montanhoso que entronca, já em Espanha, na Serra da Gata. A Sul deste lugar, pontuam as Serras da Murracha, a de Toulões, de Toulica, tal como o imponente Monte Santo (*inselberg* geminado de Monsanto-Moreirinha). Administrativamente pertence à união de freguesias de Monfortinho e Salvaterra do

Extremo, que comporta as povoações de Termas de Monfortinho, Torre e o lugar de Carriçal. Atualmente, a freguesia de Monfortinho conta com 563 habitantes. Em relação à paisagem circundante, abundam os matos arbustivos, conjuntamente com aglomerados de sobreiros e azinheiras. A oliveira, “a mais prestigiada árvore mediterrânea”, conheceu aqui como em todo o concelho um singular incremento durante o século XIX, tornando-se assim, a par com o trigo, os gados e o montado, a base da economia local. A pastorícia, embora esteja em acelerada transformação, ainda mantêm neste território alguma da sua notável expressão, principalmente os gados ovinos.

O BODO DE MONFORTINHO. SÍNTESE HISTÓRICA

Embora a data fundacional desta festa seja difusa, existem em termos históricos, referências documentais a esta celebração nas respostas do pároco de Monfortinho, Padre Manuel dos Santos Leitão, às Memórias Paroquiais de 1758 (séc. XVIII), do Padre Luís Cardoso:

“Em o Outavário da Páscoa vem, a Câmara da vila de Penha Garcia, e o povo em satisfação de um voto que fez a dita vila mais antigo com louvores à dita Senhora Padroeira do dito Lugar, aonde lhe fazem uma festa no dia de N. Senhora dos Prazeres, concorrem da vila de Salvaterra com o mesmo voto, cujos votos fizeram estas duas povoações pelos estragos que lhes faziam nas searas a lagosta, da qual até hoje se têm visto livres, por intercessão da Senhora.” (Rego, 36-37).

Tornando-se evidente esta referência histórica das pragas de gafanhotos como causa do voto perpetuo à Virgem da Consolação de Monfortinho. Espelho de remotas práticas face aos temores de um suposto e recorrente castigo divino. Destaca-se ainda nesta nota a própria designação lagosta (langosta) que nos remete para o contexto geográfico raiano da fronteira luso-espanhola, pois trata-se da designação de gafanhoto em castelhano. Também na obra que antecede esta data, de Frei Agostinho de Santa Maria (séc. XVII), se documentam um conjunto de referências pontuais à possível existência, efetiva, de pragas de gafanhotos na região da Beira Interior. Neste preciso contexto de ocorrências sistemáticas de pragas de gafanhotos nesta região, na obra “Portugal Antigo e Moderno”, datada de 1878, Pinho Leal escreve:

“Em Junho de 1876 foram estas terras invadidas por uma nuvem de gafanhotos, que fizeram grandes destruições nos campos e pomares. Para se fazer ideia aproximada da grande quantidade de gafanhotos que assolaram estas terras, basta dizer que, no dia 2 de Junho, 30 pessoas, em 45 minutos, apanharam 60 alqueires d’elles! Não foi só aqui a invasão d’estes terríveis insectos: quasi todo o districto administrativo foi invadido, vendo-se o general da divisão obrigado a empregar 200 soldados no seu extermínio. Nos concelhos d’Elvas, Salvaterra do Extremo (hoje Idanha-a-Nova) e Figueira de Castello Rodrigo, foram então apanhados 44.400 Kilogrammas de gafanhotos! Veio esta praga, da Extremadura hespanhola (e que cousa boa nos virá de Hespanha). Os castelhanos lhe chamam ‘langostas’.

Ainda no dia 21 de Maio de 1877, tornaram os campos, e até mesmo as terras incultas de Salvaterra de Magos, Figueira de Castello Rodrigo, Escarrigo, Almofalia, Matta de Lobos, e outras freguezias d’esta região, a ser invadidas por outra praga de gafanhotos; porém a freguezia que mais soffreu, foi esta de Salvaterra do Extremo. No referido dia 21, foram apanhados 1.291 kilogrammas d’estes insectos – no dia seguinte 2.208 e meio kilogrammas – e no dia 23, 2. 232 e meio kilogrammas. Foram pagos aos apanhadores, a razão de 40 réis o kilogramma, o que somou em 229\$280 réis, pois o total da apanha, foi de 5.732 kilogrammas pagos. Além d’isto, foram apanhados gratuitamente, pelos Lavradores da freguezia, 2.000 kilogrammas, o que faz a totalidade de 7.732 kilogrammas.” (Leal, 370-371).

Para além destas duas pragas datadas por este mesmo autor em junho de 1876 e maio de 1877, Jaime Lopes Dias acrescenta uma outra data anterior, 1870, segundo informação local que obteve, traduzindo-se assim em três pragas documentadas durante esta segunda metade do século XIX. Maria Adelaide Salvado transcreve um outro documento, um decreto publicado no Diário do Governo de 19 de junho de 1901, onde se faz referência a uma outra praga que causou prejuízos nos campos de Idanha:

“(…) hei por bem approvar a deliberação da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova de 23 do mês último, acerca do empréstimo de 2.500\$000 réis, amortizável em vinte annos, não podendo a somma dos respectivos encargos exceder em cada anno a 230\$000 réis, que pretende contrahir, a fim de applicar o producto do mesmo empréstimo exclusivamente à

destruição dos acridios, que infestam diversas freguesias do referido concelho” (Salvado 2001: 22).

Sobre as possíveis origens e causas destas pragas, a mesma autora apresenta os seguintes argumentos explicativos:

“Várias são as notícias, em datas historicamente registadas, de invasões desses insectos predadores nos campos da raia. As razões encontram-se hoje cientificamente esclarecidas. Pertencentes à espécie ‘*dociostaurus marroccanus*’, os gafanhotos peninsulares vivem habitualmente nas chamadas zonas marginais de reserva, que se localizam nos arredores de Badajoz (La Serena), Cáceres (zona de Trujillo), no vale de Alcuia (Ciudad Real) e Córdova (Comarca de Hinojosa del Duque). São, nesta fase, solitários e inofensivos. Acontece que a especificidade morfológica da Península Ibérica, de litorais pouco recortados e onde a disposição periférica do relevo de maior altitude isola de influências moderadoras do mar as terras do interior, determina nestas a existência de Invernos rigorosos e Verões quentes e muito secos. A pluviosidade é, nessas regiões, em regra, escassa. No entanto, quando a seca se instala e se prolonga por anos sucessivos, os gafanhotos sofrem, ao fim de dois anos de secura, uma mutação: tornam-se gregários, reúnem-se em cordões, saem das reservas e abatem-se com uma voracidade sem limites pelos campos vizinhos em nuvens espessas que, outrora, cobriam o sol” (Idem, 15)

Maria Adelaide Salvado documenta ainda na região da Beira Interior um conjunto de festividades que detêm esse mesmo voto perpétuo pela ação de graças concedida de lhes livrarem os campos destas pragas: “Alcains (festa das papas), Lousa (voto coletivo em honra de Nossa Senhora dos Altos Céus), Penamacor (voto da Câmara a Nossa Senhora do Incenso) (Idem, p. 23).

Assim sendo e na continuidade histórica desta festa, Jaime Lopes Dias publica em 1944 no Boletim da Casa das Beiras (nº6, abril-junho), um texto descritivo sobre esta mesma festa que será por sua vez transcrito em 1948 no volume VII da “Etnografia da Beira” do mesmo autor. Nele se contemplam as origens da festa, a transferência do local, os bodeiros e suas obrigações, a organização do bodo, as alvissaras, a procissão e bênção do bodo e um retrato particular do bodo em 1944. Neste texto, em relação à gênese das formas de organização do bodo, descreve que,

“Desde sempre, a organização do bodo da N. S.^a da Consolação pertenceu a uma Comissão de três bodeiros com o seu presidente, tesoureiro

e secretário, escolhidos pela comissão cessante, de acordo com o pároco (...) Têm por obrigação proceder, no fim das colheitas, de rua em rua e de casa em casa, ao peditório de trigo e outros cereais acompanhados de um saco, de um rasoiro e uma medida de meio alqueire e, na semana anterior ao bodo, à recolha do gado, para o que percorrem os arraiais, a cavalo, com odres de vinho e tabaco que distribuem em quantidade, para que as ofertas cresçam com o entusiasmo e a boa disposição da vinhaceira. Nunca houve faltas no bodo” (Dias 1948: 136-137).

Em relação aos géneros o mesmo autor revela,

“(...) trigo, vinho, azeite, toucinho, etc...oferecem-nos os patrões e os criados, e gado os criadores e os pastores para que Nossa Senhora lhes dê mais em anos futuros e para pagamento de promessas feitas em hora de aflição, peste ou arremetida de lobos. O trigo, género que avulta entre todas as dádivas, é farinado e cosido na medida das necessidades do bodo, e vendido o que cresce, para pagamento das demais despesas” (Ibid.).

Descreve ainda de forma exímia a antiga romagem que se fazia de Salvaterra do Extremo para Monfortinho:

“Todos os anos, ao dealbar da segunda-feira referida, nas ruas de Salvaterra e nas dos povos anexos, ia movimento desusado: os animais de tração e os que davam cavalaria eram engatados, ajaezados ou aparelhados para se incorporarem no cortejo e levarem as populações ao bodo, a Monfortinho, enquanto as donas de casa ensacavam as merendas, e todos os que iam à festa davam os últimos arranjos nas suas fatiotas de ver a Deus. O grande cortejo, com pendões e cruces, em que se incorporavam carros, carroças, cavaleiros e peões, com a bandeira do Espírito Santo à frente, seguia, mal o sol despontava, vagarosamente (que outra coisa não permitiam os velhos caminhos) a cumprir o voto, a rezar e a dar aos pobres e a todos os que quisessem servir-se, pão, caldo, vinho e carne em abundância” (Ibid., 134-135).

Este mesmo texto é reproduzido na íntegra na monografia de Salvaterra do Extremo (1945), da autoria de J. D. Bargão e continua a impor-se como o documento fundacional e explicativo do bodo.

Outra documentação se dispersa pela imprensa local que vai documentando cada ano os desenvolvimentos da própria festa, anotando os nomes dos festeiros, receitas e despesas que a celebração contemplou. Um fato histórico importante é a cisão da festa que se organizava de forma conjunta entre a população de Monfortinho e Salvaterra do Extremo (até 1905). Indo em romagem a povoação desta até Monfortinho. Esta cisão que segundo relatos locais teve na sua base um hipotético roubo ritual da santa original para Salvaterra do Extremo contemplou posteriormente (1905), a organização em dois bodos, com organizações próprias, distribuídos por cada uma destas aldeias, com datas diferenciadas. Segundo o padre Bonifácio Bernardo, “(...) em Salvaterra, o dia da festa a Nossa Senhora da Consolação, desde 1905 e até 1975, sempre se realizou na segunda-feira de Pascoela, ou seja, segundo a maneira litúrgica de falar hoje, na segunda-feira, após o segundo domingo de Páscoa” (Bernardo 2008: 38).

Aliás, dia estipulado historicamente na origem da festa, antes desta mesma cisão. Em Monfortinho, face à dita rutura, passaram a celebrar na Quinta-feira seguinte, três dias depois, mantendo-se até hoje. Já em Salvaterra do Extremo, a partir de 1976, anteciparam a festa para a primeira segunda-feira depois da Páscoa, mantendo-se até à atualidade. Em consequência da natureza complexa deste fato histórico foi-se gerando nestes discursos de alteridade interessantes e enriquecedoras formas agonísticas em relação ao espaço vivencial e celebrativo de cada um dos bodos, aguçando-se por esta mesma via discursos que suportam, reforçam e fixam uma identidade cultural local, ora espelhada nos aspetos particulares da comida, ora nas práticas mais generalizadas relacionadas com cada uma das festas. É a própria monografia sobre Salvaterra do Extremo, do coronel António Lopes Mendes, datada de 1914, posteriormente redigida por José Flores Romão em 1936, que nos revela esta cisão entre as duas povoações,

“O povo de Salvaterra (...) devoto de Nossa Senhora da Consolação a qual todos os anos, até 1905, era levada em romaria ao lugar de Monfortinho, onde lhes faziam uma festa solene e davam bodo aos pobres eromeiros, na primeira segunda-feira, depois do Domingo de Páscoa. Desde 1905 para cá em que a expensas do benemérito cidadão desta terra, Joaquim José Fernandes, se reconstruiu a capela do Senhor da Pedra na Deveza, destinada à Senhora da Consolação, acabou-se aquela praxe religiosa, fazendo-se a festa do bodo em Salvaterra, para que todos os vizinhos dão como era costume, o que podem e têm na sua devoção, cumprindo-se assim o voto dos nossos antepassados por calamidades que aterraram o povo de Salvaterra, ao ver por mais duma vez as suas searas destruídas pelas pragas dos gafanhotos” (Mendes [1914]: 53-54).

Jaime Lopes Dias no texto já referido intitula o bodo de Salvaterra do Extremo, como “o bodo ou a ‘festa de Monfortinho’”, o que reforça esta mesma ligação histórica de complementaridade entre as duas aldeias. Ainda no sentido de reforçar esta mesma originalidade e ancestralidade ao bodo de Monfortinho, o padre Bonifácio Bernardo refere na sua obra “A festa da Nossa Senhora da Consolação”, que “(...) era em Monfortinho que a festa se realizava, por força de uma promessa dos antepassados do próprio lugar, como parece lógico, a que se juntavam, pelo mesmo motivo, os povos de Penha Garcia e de Salvaterra” (Bernardo 2008: 21).

Realce-se que esta tipologia de festas com componente de gasto tiveram uma ampla difusão no país, ora na sua expressão de bodos, ora na realização de festas do Espírito Santo. Os bodos surgem normalmente associados, na tradição oral, a promessas coletivas por ocasião de pragas de gafanhotos. Promessas que vinculavam as comunidades à prática de uma obrigação ritual perpetua. No caso de Monfortinho, perpetuada sob a forma de um bodo aos pobres. Nas memórias coletivas locais ouvem-se com frequência estas dimensões da pobreza² generalizada e extensível ao vasto concelho. O bodo de Monfortinho, tal como a maioria dos bodos na tradição oral das sociedades rurais, estrutura-se assim, historicamente, como um impulso das comunidades em períodos magros de crise, uma vez que as próprias pragas sempre denotam o risco extremo de agravamento das próprias condições de vida.

A FESTA DO BODO DE MONFORTINHO

O Bodo de Monfortinho é uma festa, com a componente de gasto, dedicada à Nossa Senhora da Consolação pelas graças concedidas ao livrar as aldeias de Salvaterra do Extremo e Monfortinho das grandes pragas de gafanhotos (séculos XVII e XVIII) e por consequência da fome generalizada. Tal como outros bodos difundidos na tradição oral, é assim um *ex-voto* perpétuo, coletivo, ritualizado anualmente na forma de redistribuição de alimentos, partilhado nem sempre de forma pacífica por estas duas aldeias. A festa realiza-se assim anualmente, onze dias depois da Páscoa e contempla em termos religiosos: missa, procissão e bênção da comida. Sobre os aspetos profanos esta incorpora elementos relacio-

² Jaime Lopes Dias descreveu esta miséria em inúmeras publicações: “*com uma média populacional de 18 habitantes por quilometro quadrado, não havia trabalho durante uma boa parte do ano. De tão estranha situação resultava o paradoxo de haver gente a mais e terra a mais! (...) era assim o meio ambiente social, de verdadeira miséria*” (Dias, 1968).

nados com “manjares cerimoniais” (Oliveira 1984)” (Oliveira 1984, 1984). Na sua base estrutural e organizativa estão formas arcaicas de redistribuição de géneros alimentares, gados e dinheiro (dádivas e contradádivas), em jeito de peditórios, através das povoações envolventes (Torre, Termas de Monfortinho, Monfortinho, Penha Garcia e algumas povoações da raia espanhola). Reforçando-se por esta mesma via dos peditórios a coesão social deste amplo território. Por outro lado, também os alimentos (principalmente a carne caprina e ovina) que são cozinhados para a satisfação das necessidades humanas se convertem num precioso elemento de leitura da identidade cultural deste mesmo território, tal como sublinhou João Leal em relação às festas do Espírito Santo nos Açores, “o alimento funciona aqui como um instrumento através do qual a freguesia, abrindo-se ao exterior, pode reivindicar de uma forma plena a sua identidade” (Leal 1994).

Trata-se de uma festa que é assegurada anualmente por um grupo de festeiros (por norma três recém-casados, hoje praticamente diluída face aos problemas de envelhecimento populacional) que é nomeado pela comissão cessante (caráter de obrigatoriedade em fazer a festa) ou por um grupo que se propõe fazer a festa de forma espontânea (caráter voluntário, por motivo de promessa ou outros), tudo sob o consentimento do pároco local. Cabe a este grupo de festeiros, legitimado no ato do sermão da festa, no final da missa (Quinta-feira), efetuar ao longo do ano inúmeras iniciativas festivas (jantares, pequenas celebrações, confeção de doces, etc.) que amiúde acompanham o calendário e seus ciclos produtivos, no sentido de angariar fundos para a festa, tal como os respetivos peditórios em Monfortinho e pelas povoações envolventes, indo estes itinerários até à raia fronteiriça espanhola.

Estas iniciativas, para além de contribuírem para o reforço da coesão social do território, são também formas arcaicas de transmissão de conhecimentos e de experiências em torno da festa, fortalecendo de igual modo esse sentido de pertença ligado à festa.

A nomeação de festeiros mais novos para assegurarem a quermesse inscreve-se nessa mesma lógica de transmissão de conhecimentos e experiências da festa.

O calendário da preparação da festa assume deste modo o acompanhamento e integração do ciclo anual ritual festivo e produtivo da freguesia, revelando especificidades singulares ao nível dos períodos das festas de Verão, Santos, Natal, Reis, Carnaval, Quaresma e Páscoa. Entre as inúmeras atividades estruturais da preparação da festa destacam-se: a angariação de fundos, os peditórios (de forma ritualizada durante a Quaresma e Páscoa), a recolha das lenhas (março), a confeção de bolos secos (abril), a preparação das carnes caprinas/ovinas (matança do gado, vésperas da festa) e afins. Todas estas iniciativas comportam singulares formas de organização próximas dos “trabalhos coletivos lúdicos” (O’Neill 1989).

Angariação de fundos

Ao longo do ano, normalmente em concordância com o calendário festivo anual, o grupo de festeiros congrega-se para realizar iniciativas que visam a angariação de fundos para festa: sardinhas, frangos assados que vendem junto das casas de Monfortinho e Torre de Monfortinho, filhoses, festa dos *caguetes* ou *ovos da malha* (bolo frito associado aos trabalhos coletivos das malhas de centeio), noite de fados, almoços variados, etc. Por outro lado, também inúmeras primícias das hortas (frutos, legumes), associadas aos períodos de maior abundância (verão), são doadas aos festeiros e posteriormente leiloadas pelas ruas da aldeia. Traduzindo uma importante ligação aos ritmos naturais do calendário agrícola e sua suposta gestão em termos alimentares.

Peditório

Os peditórios oficiais para a festa têm início no primeiro domingo da Quaresma e no domingo de Ramos. Normalmente, durante a manhã, o grupo de festeiros reúne-se junto ao barracão das festas, munido de bandejas, cestos, potes para acondicionamento de azeite e faz o circuito completo pelas casas da povoação de Monfortinho. Porém, como já foi referido, outros peditórios são realizados posteriormente, extensíveis aos territórios limítrofes da freguesia (Torre de Monfortinho, Torre, Penha Garcia e arredores de Monsanto) e raia fronteiriça espanhola (Cilleros, Zarza la Mayor e Moraleja), onde reside uma pequena comunidade de portugueses. A festa assume assim, para além de contribuir para a consolidação de relações sociais e culturais, uma singular natureza transfronteiriça.

Lenhas

Em meados de março (varia consoante a disponibilidade dos festeiros e da meteorologia), depois de previamente terem combinado com o proprietário da lenha, deslocam-se até ao local no campo para aí iniciarem os trabalhos de corte das lenhas, transporte para a aldeia e posterior acondicionamento junto ao barracão do bodo. Este dia marca de igual modo a comunidade, em particular os homens, é a eles que cabe esta tarefa. Para além da merenda que comem em conjunto no campo, no final dos trabalhos, é ainda costume organizar-se uma feijoada no

barracão do bodo. Esta lenha recolhida de forma coletiva (festeiros, familiares e ajudantes) servirá de combustível na cozinha do largo nos principais dias da festa (quinta-feira e sexta-feira). Acaba também por ser recorrente o motivo da sua avaliação constante em termos das qualidades efetivas das lenhas.

Confeção de bolos

No último domingo antes da festa, procede-se aos preparativos junto do forno localizado na aldeia. Acende-se o forno com lenha de carqueja, no sentido de o preparar (temperar) para o dia seguinte. Na segunda-feira, logo pela manhã, concentram-se os festeiros, familiares e restantes ajudantes (principalmente mulheres) no interior do forno para aí iniciarem os trabalhos de confeção de bolos secos (bolos de leite ou de “farta ganhão”, biscoitos, bolos de água e broas de mel) que irá durar todo o dia. Este dia concentra e ocupa um amplo número de mulheres em torno do ciclo de preparação destes bolos. Depois de cozidos a lenha, saem nos tabuleiros (latas) para o exterior, sob o grito “vai quente”, onde arrefecem em tabuleiros de madeira. No final da manhã, um grupo de festeiros e familiares (mulheres) acondiciona um cesto com estes bolos e distribuem-nos pelas casas da aldeia. Trata-se, em termos simbólicos e na lógica social da circulação de alimentos rituais, de um primeiro ato de redistribuição de alimentos (contradáviva) da atual comissão de festeiros do bodo à população de Monfortinho, que denominam *a prova*.

Matança do gado. Preparação das carnes (caprinas e ovinas)

Sendo a atual união de freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo um território com um passado histórico agro-pastoril, nos dias de hoje esta tendência sofreu mudanças, como na maioria do concelho. Restando apenas alguns proprietários de gados (ovinos, caprinos e bovinos), o que fez com que se alterasse, de certo modo, a tradição que assinalava que as dádivas de carne eram da competência exclusiva destes proprietários (aqui se incluíam grandes, pequenos proprietários e pastores). Os gados ovinos e caprinos oferecidos eram transportados na maioria das vezes a pé, pelos festeiros e ajudantes, através dos itinerários da freguesia, assim como da raia fronteiriça espanhola. Eram posteriormente mortos junto ao recinto da festa na quarta-feira.

Estes indicadores aliados a um gradual crescimento do número de visitantes e dos gastos da própria festa, estiveram na base de um acordo institucional entre o Município de Idanha-a-Nova e a união de freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo, no qual o município fica responsável da atribuição de um subsídio para a aquisição da carne necessária para a realização do bodo (sendo o número total de reses deste ano de 2016, cerca de 90, conjuntamente com 10 galinhas, aproximadamente 1700 kg). Deste modo, a carne é adquirida diretamente ao matadouro e chega ao recinto da festa na terça-feira (semana da festa). Depois de descarregada pelos homens e acondicionada num anexo com arca frigorífica, num dos barracões do bodo, as mulheres reúnem-se junto às bancadas para aí prepararem as carnes. Começam pelos rins (arranjar e migar). As restantes carnes (galinhas, bofes e restantes miudezas) ficam a descongelar em alguidares com água. No dia seguinte, quarta-feira, logo pela manhã reúnem-se novamente neste barracão para continuar a preparação das carnes, ao que denominam “matança do gado”. No sentido de um vínculo simbólico e identitário com o passado da festa. Neste dia, já os homens participam em maior número no esquarteramento das carcaças e as mulheres entregam-se às tarefas mais minuciosas de migar e preparar. No espaço de um dos barracões organizam uma linha de montagem, um grupo transporta as carcaças para uma sala, onde são fixadas em ganchos, aqui outro extraem com uma faca as glândulas que se situam junto às pernas traseiras nos caprinos e nos ovinos a glândula crural, pré-crural ou pré-femural, para de seguida com a ajuda de um machado as esquarterar. Daqui seguem para outra bancada, onde um cortador dá seguimento aos cortes mais apurados, para daqui estes mesmos pedaços seguirem para outras bancadas, onde se concluem com mais minuciosidade e aprumo (esquarterar as partes maiores, retirar as gorduras, verificar os nódulos ou coágulos). No final destes procedimentos, um grupo de mulheres ultima o tratamento. Um dos homens ocupa-se de ir afiando na máquina de esmeril machados e facas. A meio da manhã é servida uma refeição coletiva, o pequeno-almoço (fígados guisados, pão, queijo, bolos secos, vinho, aguardente e café), assim como o almoço coletivo que consiste em sopa de feijão e frango guisado com esparguete.

A festa

A festa tem início na quarta-feira com a chegada da Banda Filarmónica Perovisense que como é tradição procede às três voltas da capela da N. S.^a da Consolação, para em seguida descer até ao recinto do bodo onde lhes é servido

almoço. Reúnem-se com os festeiros e o fogueteiro, para seguirem num autocarro em direção à Torre e às Termas de Monfortinho para percorrer as ruas destas povoações anunciando a abertura da festa com a redistribuição de bolos secos e vinho. Momento para angariação de mais alguns fundos para a festa, regressando ao final da tarde à aldeia. Também é durante a tarde que as mordomas da igreja se encarregam das tarefas de preparação e embelezamento do andor da imagem de N. S.^a da Consolação. A maioria destas flores que irão ser colocadas no andor são dádivas de promessas, existe mesmo uma lista de espera que todos os anos é reatualizada. Pelas 19h00, começam a reunir-se para o jantar e a tradicional prova dos rins, que são servidos depois da refeição principal. No passado, a refeição deste dia era assinalada pela prova dos rins, que acontecia durante a tarde (17 horas). Como é uma parcela do animal cobiçada e bastante valorizada, assumia alguma dimensão em termos de prestígio, espaço competitivo onde se destacavam através de generosas ofertas em dinheiro em troca de travessas desta preciosa iguaria. Nos dias de hoje, realiza-se um jantar que consiste em sopa de feijão, ensopado, arroz com carne e no final a prova dos rins (rins com ovos). Durante este período por vezes dá-se aos festeiros algum dinheiro. À noite segue-se arraial com quermesse (esta é constituída por festeiros mais novos, que são nomeados para este mesmo propósito).

A quinta-feira (onze dias depois da Páscoa), é tida como o dia oficial da festa, iniciando-se com o rebentamento de foguetes da alvorada que anuncia a chegada da Banda Filarmónica Perovisense que segue em direção à capela de Nossa Senhora da Consolação, repetindo a tradicional volta, seguindo para o recinto do bodo, onde é servido o pequeno-almoço aos músicos. Neste mesmo dia é tradição realizar-se na rua principal da aldeia uma feira que se correlaciona anualmente com a festa. No recinto do bodo, ao amanhecer, acendem-se os lumes no largo onde se irão confecionar, segundo os preceitos da tradição local, a fogo de lenha e panelas de ferro (40 a 50 litros) durante dois dias aproximadamente 1700 Kg de carnes caprinas e ovinas, em ementas variadas (sopa de grão, canja de galinha, ensopado, arroz de carne e sangria). Normalmente, o cozinheiro que irá conduzir as tarefas da cozinha é escolhido com base na sua prática relacionada com o bodo, ou seja, são amiúde pessoas da proximidade local que de certa forma já receberam os ensinamentos da transmissão da festa.

Durante a manhã, pelas 11 horas reúnem junto à capela da Nossa Senhora da Consolação para transportarem o andor da imagem de N. S.^a da Consolação, conjuntamente com as bandeiras, até à igreja matriz onde se irá realizar a missa em honra de N. S.^a da Consolação. No final da homilia o padre agradece aos festeiros do presente ano e anuncia os novos festeiros à comunidade, segue-se a procissão

com a imagem da N. S.^a da Consolação e restantes Santos (S. Sebastião, S. Pedro, S.^a do Rosário, Sagrado Coração de Jesus e respetivas bandeiras) até ao largo das Cruzes, recinto do bodo onde o padre aqui procede à bênção da comida que irá ser servida. Para o efeito utiliza-se uma mesa com uma toalha de linho bordada, onde se dispõe vinho, pão, uma terrina com ensopado, arroz de carne, sopa, enchidos e bolos. Finda a bênção que é extensível até ao espaço onde se agrupam as painéis junto ao lume, a procissão retoma o itinerário de retorno à capela da N. S.^a da Consolação, aqui novamente neste espaço, junto do andor, as pessoas concentram-se, rezam e agradecem à Virgem as graças recebidas, fazem dádivas em troca de imagens, é costume levar uma flor do andor para casa. Segue-se o manjar cerimonial no recinto do bodo, servido pelos festeiros, familiares e restantes ajudantes. Os dois amplos barracões por norma excedem as suas capacidades e ainda se concentram pequenos grupos a comer no espaço exterior. É também neste dia que surgem mais espanhóis provenientes da raia fronteiriça. Como o recinto do bodo fica distanciado alguns metros do segundo barracão, ganha destaque o transporte das pesadas painéis de ferro no reboque de um trator.

Neste dia ganha relevância o fato deste repasto ser oferecido meramente aos forasteiros, pois de forma generalizada os locais teimam em comer a refeição em suas casas, referindo que este dia está dedicado aos forasteiros das povoações circundantes. Na base desta prática podem estar comportamentos relacionados com os primórdios deste bodo, ou seja, a probabilidade deste dia estar dedicado aos mais pobres que aqui faziam romagem e o dia seguinte à generalidade da comunidade local. Durante a tarde segue-se o arraial com o grupo local “Cantigas d’aldeia”. Ao final da tarde, prolonga-se a festa com uma arruada pelas ruas da aldeia até às casas dos festeiros novos e velhos. É a passagem do testemunho da festa dos velhos para os novos festeiros. Trata-se de um momento efusivo de cantares e de redistribuição de bolos secos, vinho e licores junto das casas dos festeiros novos e velhos. O arraial prolonga-se pela noite fora seguindo-se fogo de artifício.

Na sexta-feira, rebenta a alvorada ao som dos sinos a comunidade local junta-se para assistir a uma missa na capela de Nossa Senhora da Consolação. No final seguem para o recinto do bodo para aqui almoçar. As ementas repetem-se: sopa de grão, ensopado e arroz de carne. Durante este período os novos festeiros (mulheres) vão pelas ruas da aldeia distribuir o bodo às casas dos doentes e enlutados, impossibilitados de se deslocarem ao largo. Também a refeição é servida pelos festeiros, seus familiares, com a particularidade da incorporação da ajuda dos novos festeiros. A meio da tarde, tem lugar no recinto desportivo das Termas de Monfortinho um jogo de futebol entre solteiros e casados. No final da tarde, dá-se o grande momento da festa, “à volta da caldeira” ou “a caldeira”, como

localmente é designada. A comunidade por inteiro da aldeia e arredores junta-se no largo e daqui seguem em desfile festiva (ao jeito de arruada), com enérgicos cânticos do cancionero local, acompanhados por um tocador de concertina, pelas ruas da aldeia, cujo objetivo é a redistribuição de comida (ensopado), vinho e bolos. Entre a multidão circula um carrinho³, exibindo a seguinte inscrição “*Do bodo ao povo*”, sob o qual transportam um pipo com vinho e numa panela aquecida com brasas o respetivo ensopado. Esta desfile segue um longo itinerário até aos limites cimeiros da aldeia, ao som das vozes e da concertina, vai parando em alguns locais distribuindo a carne, os bolos e o vinho. No regresso, junto à porta da igreja matriz cantam as alvíssaras à Virgem da Consolação, repetindo novamente junto da capela da N. S.^a da Consolação, culminando de forma efusiva no recinto do bodo. É de referir que nos anos de menor abundância, face a eventuais prejuízos mal calculados da festa, esta “volta da caldeira” tinha a função de angariar fundos para a festa. Fazendo-se um género de peditório pelas casas da aldeia, para o efeito improvisava-se uma vara comprida para alcançar as janelas e varandas das casas, onde colocavam dinheiro.

À noite segue-se o jantar que consiste em sopa de grão, ensopado e arroz de carne. Mais tarde, durante o arraial abre-se espaço para um dos momentos mais esperados, o sorteio das rifas que foram vendidas ao longo do ano. Este ano (2016), o evento ganhou ainda mais expectativa pela novidade da criação de uma tómbola, desenhada e construída por um festeiro⁴, com os propósitos funcionais de servir de suporte a este sorteio. A noite e a festa em si terminam pela madrugada com um fogo de artifício.

No sábado, pela manhã reúnem-se as mulheres que prestam serviços para o bodo e demais festeiros para as respetivas arrumações gerais. O almoço deste dia é apenas para estas pessoas que aqui trabalharam e consiste em migas de ovo, com o acompanhamento de enchidos e queijo. Logo a seguir ao almoço, estas mulheres que aqui trabalharam recebem o salário e alguns géneros, terminando aqui as suas tarefas.

A comunidade volta a reunir-se ao som do sino da capela de N. S.^a da Consolação, para aqui neste espaço se efetuar um leilão com géneros que sobraram, no sentido de angariarem alguns fundos para a festa do próximo ano. É também o momento de distribuir às pessoas fatias de pão bento e toucinho. Estas fatias (“o pão de Nossa Senhora”), segundo os habitantes locais, possuem efeitos profiláticos,

³ No passado era costume transportarem o vinho numa caldeira de cobre, assim com o ensopado. Daí a referência ainda hoje ao momento *da caldeira*.

⁴ O Sr. João Dionísio, que foi também quem teve a ideia de construir o carrinho para a *volta da caldeira*.

daí o seu acondicionamento no interior das casas para futuras proteções divinas. Terminado o leilão, recolhem ao recinto do bodo e começam a preparar o momento final, uma “gaspachada” para desenjoar (desenratar) a carne consumida ao longo dos três dias da festa. Desta forma, a festa finda como começa, com a entreatada da comunidade, de forma coletiva. Cabe aos homens, com a ajuda dos festeiros novos a preparação desta “gaspachada”, o cozinheiro que por norma e tradição última os temperos é também um dos locais (António Bailarico). A receita desta “gaspachada” consiste em alfaces que se adquirem em alguma horta local, alhos, cebolas, toucinho, pão fatiado, água, sal, poejos silvestres, azeite e vinagre. Esta refeição é acompanhada de enchidos e queijo.

DIA	ALMOÇO	JANTAR
Quarta-feira	Sopa de Feijão Esparguete com frango	Sopa de feijão ensopado Arroz com carne Rins com ovos
Quinta-feira	Sopa de grão Canja de galinha Ensopado Arroz de carne Sangria	Sopa de grão Ensopado Arroz de carne Sangria
Sexta-feira	Sopa de grão Canja de Galinha Ensopado Arroz de carne Sangria	Sopa de grão Ensopado Arroz de carne Sangria
Sábado	Migas de ovos	Gaspachada

Tabela das ementas

Estas iniciativas, para além de contribuírem para o reforço da coesão social do território, são também formas arcaicas de transmissão de conhecimentos e de experiências em torno da festa, fortalecendo de igual modo esse sentido de pertença ligado à festa.

Os mais jovens têm papel extremamente participativo nas procissões, pois existe um profundo sentido identitário ligado a esta celebração, o que faz com que muitos dos jovens ausentes regressem propositadamente para organizar a festa.

Tanto na qualidade de festeiros, ou como ajudantes nas tarefas de concretização da festa é desta forma que se transmitem os conhecimentos a ela inerentes à sua continuidade.

OS PATRIMÓNIOS COMO “CONTRADÁDIVAS”. NOTAS FINAIS

Em 2015 quando fomos documentar a festa do bodo de Monfortinho, sabíamos que estávamos perante uma festividade em mudança. Atentos às suas práticas e modos de a organizar e preparar, iniciamos um trabalho de observação no sentido de acompanharmos o grupo de festeiros que se tinham oferecido para a organizar em 2016. Documentamos ao longo de um ano o ciclo completo de vigência deste grupo composto por seis casais, com média de idades próximas dos 70 anos.

No final desse ano participamos numa formação sobre o Inventário Nacional do Património Imaterial e na sequência das abordagens aos materiais recolhidos, discutimos prosseguir este trabalho de documentação e valorização desta festa no sentido da sua possível inscrição no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

NATUREZA	TIPOLOGIA	TEMÁTICA
Documentos iconográficos	Fotografia	
Documentos audiovisuais	Filmes recolhidos por privados	
	Filmes produzidos pelo CCR (2015-2018)	Angariação de dádivas Entrevistas com festeiros sobre as memórias da festa Preparação da festa O bodo (festa)
Documentos sonoros	Registos sonoros	
Documentos textuais	Periódicos	Jornal “Povo da Beira” Jornal “Raiano” Jorna “Reconquista”

Recursos de informação produzidos e recolhidos

Deste itinerário ainda em curso de salvaguarda e valorização, destacamos as partilhas em moldes de visualização coletiva dos materiais fílmicos gravados e posteriores devoluções em jeito também de “contradáviva” pelo nosso trabalho junto da comunidade, aportando novas configurações metodológicas e sensoriais aos modos processuais das valorizações patrimoniais (Sansi 2015, Pink 2001). Todos os materiais fílmicos editados estão a ser exibidos junto da comunidade, segundo os seus calendários de disponibilidades, com vista à sua partilha. Pretende-se ir ao encontro desses sentidos dialógicos que MacDougall ampliou:

“Creio que diálogo é algo que devemos considerar num sentido amplo. Muita discussão acontece a respeito do diálogo estabelecido entre o cineasta e as pessoas filmadas, mas é possível pensar o diálogo em outros contextos, entre eles, o diálogo estabelecido entre o cineasta e os assuntos abordados por outros pesquisadores, seja na forma de filmes ou de textos. Talvez esse tipo de processo dialógico ocorra quando o cineasta quer contestar outros pontos de vista (...) o diálogo estabelecido entre o filme etnográfico e os demais estilos de imagem que se dedicam especialmente ao “outro” (...) Ainda há o diálogo que o cineasta estabelece consigo mesmo e que transparece em partes do filme na forma de ironia ou humor (...) creio que o diálogo do cineasta consigo mesmo pode tanto apresentar coisas como deixar claro quais são suas escolhas, decisões e influências que permeiam o seu modo de fazer filme, explicitando quais são seus procedimentos e decisões ali presentes.” (MacDougall 2008)

Todavia, também no sentido de nos colocarmos, ao nível dos diversos interesses, num campo de procuras mútuas, de coparticipações diversas, tal como o mesmo autor sublinhou, *“é necessário estabelecer uma área comum, um acordo. Uma coisa que eu faço é questionar e tentar conhecer quais são os interesses dos outros, o que é uma espécie de metodologia para lidar com outros interesses ali presentes.”* (idem, 184)

Em suma, esta partilha do trabalho realizado e enquadrado nas linhas de investigação do Centro Cultural Raiano / Município de Idanha-a-Nova, neste 8.º Encontro de Antropólogos Ibéricos, realizado em junho de 2017 na histórica vila de Idanha-a-Nova, procurou fundamentalmente, situar-se nestes eixos de valorizações e salvaguardas conjuntas da festa do bodo de Monfortinho.

BIBLIOGRAFIA

- BARGÃO, J. D. (1945), *Monografia de Salvaterra do Extremo*. Lisboa: Astória.
- BEIRÃO, Florentino Vicente (2011), *A festa das papas de Alcains. Um santo bodo da Beira Baixa*. Castelo Branco: Câmara Municipal.
- BERNARDO, Bonifácio (2008), *A festa de Nossa Senhora da Consolação*. Torres Vedras: Gráfica Almodina.
- BRITO, Joaquim Pais de Brito (1993), O ciclo anual e festividades. Os magustos e o início do Inverno. In *Enciclopédia Temática Portugal Moderno – Tradições*. Lisboa: Pomo – Edições Portugal Moderno, 47-49.
- CHAMBINO, Eddy (2008), *Pastores, guardiães de uma paisagem*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- CHAMBINO, Eddy & LONGO, Paulo (2009), *Doces de Festa em Idanha-a-Nova*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- COSTA, António Carvalho da (padre) [1708], *Corografia portugueza e descripçam topografica do famoso Reyno de Portugal, com as noticias das fundações das cidades, villas, & lugares, que contem; varões illustres, gealogias das familias nobres, fundações de conventos, catalogos dos Bispos, antiguidades, maravilhas da natureza, edificios, & outras curiosas observaçoens*. Lisboa: na officina de Valentim da Costa Deslandes. Vol. 2.
- DIAS, Jaime Lopes (1934), *Concurso de Monografias: Regime e organização do trabalho rural, englobando a questão de higiene e conforto no concelho de Idanha-a-Nova*. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa. Separata do "Boletim de Agricultura" Ano II – N.ºs 9 e 10 – III Série.
- DIAS, Jaime Lopes (1944), *O bodo ou a 'festa de Monfortinho' em Salvaterra do Extremo* "Boletim da Casa das Beiras, 26-28, III série, n.º 6.
- LEAL, Augusto Soares Pinho (1878), *Portugal antigo e moderno*. Lisboa: Mattos Moreira e Companhia. VIII, Lisboa, s.d.
- LEAL, João (1994), *As festas do Espirito Santo nos Açores. Um estudo de antropologia social*. Lisboa: Dom Quixote.
- MACDOUGALL, David (2008), "Filme etnográfico" Cadernos de Campo, *Revista dos alunos de pós-graduação em Antropologia da USP*, 179-188.
- MENDES, António Lopes (1936), *Monografia de Salvaterra do Extremo*. Manuscrito.
- O'NEILL, Brian Juan (1989), "Repensando trabalhos colectivos lúdicos: a matança do porco em alto Trás-os-Montes" In *Estudos em homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. [Lisboa]:

Instituto Nacional de Investigação Científica. Centro de Estudos de Etnologia, 471-520.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de (1984), *Festividades cíclicas em Portugal*. Lisboa: Dom Quixote.

PINK, Sarah (2001), *Doing visual ethnography. Images, media and representation in research*. London, Thousand Oaks.

REGO, Pedro Miguel Canitos (2003), *Concelho de Idanha-a-Nova. Memórias paroquiais – transcrições*. Castelo Branco: Ediraia.

RIBEIRO, Orlando (1995), Opúsculos Geográficos. In *Estudos Regionais*. Vol. IV e VI. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

SALVADO, Maria Adelaide Neto (2001), *Nossa Senhora da Azenha. A luz da raia*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.

SANSI, Roger (2015), *Art, anthropology and the gift*. London: Bloomsbury Academic.

O BODO DE SALVATERRA DO EXTREMO: SABERES E RITUAIS

por

Vasco A. Valadares Teixeira¹

Resumo: O Bodo de Nossa Senhora da Consolação atravessa memórias e ritualiza-se com as roupagens do tempo. Religiosidade e laicismo enraízam-se nos saberes e práticas alimentares ancestrais. As ideias e coisas dos patrimónios consolidam-se, já não pelas instituições dos Festeiros e Bodeiros da antiga organização comunitária. Se a Igreja persiste na sacralização das comidas em dádiva no bodo, são os novos poderes civilistas que o sustentam. A Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo organiza-o e os poderes autárquicos suportam-no, num reforço assertivo de prestígios e identidades. Dos horizontes espera-se que a nova invasão seja a da modernidade global e que esta, enfim, se (re)invoque em turismos.

Palavras-chave: Bodo; Comidas; Patrimónios.

Abstract: The Bodo – a ritualized distribution of food – de Nossa Senhora da Consolação (of Our Lady of Consolation) is grounded in longstanding memories being ritualized with the clothing of present times. Ancestral knowledge and old eating habits root the present religious and laic practices. Today local heritage, both tangible and intangible, is consolidated, even though Festeiros and Bodeiros from the old communal organization no longer have a role. Church still persists in the sacralization of this ritualized gift of food while the – laic – local government pay the expenses. The Confraria (Confraternity) do Bodo de Salvaterra do Extremo (a village in central-eastern Portugal) assures all the organization aiming to reinforce local prestige and identity. Locals hope that future will bring both tourists and modernity to Salvaterra.

Key-words: Bodo; Foodways; Heritage.

O LOCAL

Com vestígios de povoamento desde o Paleolítico, a antiga vila de Salvaterra do Extremo, hoje aldeia, foi sede de concelho desde o 1.º foral, atribuído por D. Sancho II, em 1229, até à sua extinção, em 1855. Atualmente, pela Reorganização Administrativa do Território das Freguesias, está agregada na União das Freguesias

¹ Antropólogo. Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa (doutorando).

de Monfortinho e Salvaterra do Extremo, desde 2013². De acordo com o censo de 2011 (INE), esta fusão de freguesias reúne 706 habitantes, 170 de Salvaterra e 536 de Monfortinho, e uma área 135,39 km², dos quais 82,13 pertencem a Salvaterra, e 53,26 a Monfortinho, o que, em termos de densidade populacional, corresponde, respetivamente, na união de freguesias, a 5,2 hab/km², a 2,1 hab/km² em Salvaterra do Extremo e a 10,1 hab./km² em Monfortinho³.

Implantada na Beira Baixa, distrito de Castelo Branco, integra-se no extenso território do concelho de Idanha-a-Nova (1412,73 km²), rústico e rural, numa área geográfica de grandes particularidades, que integra a grande divisão (geográfica) física e paisagística entre o Norte e o Sul do país, como definiu Orlando Ribeiro ([1969] 1991: 222). A identificação de tal contraste, foi afirmada por aquele geógrafo assinalando essa transição na paisagem, na orografia do terreno, na estrutura tradicional da propriedade e nas diversificadas aptidões produtivas dos seus solos – o latifúndio, de monoculturas de sequeiro extensivas (trigo) e pastoreio, crescentes a Sul, o minifúndio de policulturas húmidas (milho e hortícolas), e de sequeiro (leguminosas, como o grão-de-bico e os feijões), mais associadas às economias agropastoris de subsistência, a Norte⁴. Acresce-lhe ainda a situação raiana, vincada pelo curso do rio Erges, integrado nos 60% de fronteira húmida de Portugal. A circunstância da sua localização na raia inscreve-lhe a história e as características de antiga povoação fortificada, na linha de defesa da fronteira político-administrativa desde a Idade Média⁵.

² Cf. Lei n. 11-A/2013, *Diário da República*, 1.ª série – n.º 19 – 28 de janeiro de 2013, 552 (58).

³ Em relação ao concelho, os dados mais recentes estimados pelo INE, com a última atualização de dados em 08 de janeiro de 2016, referem, para 2013, uma população residente de 9108 habitantes, e uma densidade populacional de 6,4 hab./km² e, para o ano seguinte, 2014, uma densidade populacional de 6,3 hab/km², não mencionando, contudo, o n.º de residentes, embora, em razão de proporcionalidade, se possa presumir o seu n.º como próximo a 8965 ou 8966 residentes, o que não deixa de indiciar, no mínimo, o progressivo despovoamento já registado em 2011, cf. (https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_unid_territorial&menuBOUI=13707095&contexto=ut&selTab=tab3). No último censo oficial (INE), Idanha-a-Nova contava com 9 716 residentes (com o máximo de 33439, em 1950, e 1100, em 1960), dos quais 44% tinha uma idade igual ou superior a 65 anos. Nos últimos 20 anos, o decréscimo da densidade populacional (INE) reflete a redução da população em cerca de 30%, situando-se, no censo, nos 7 hab/km².

⁴ No entanto, a Norte, encontram-se ainda alguns exemplos de grande propriedade, casos como a Herdade do Vale Feitoso, em Monfortinho, ou o Arraial do Burrinho, em Monsanto, propriedade ligada ao Marquês da Graciosa. Relativamente à vizinha freguesia do Rosmaninhal, encontra-se uma sucinta, mas interessante descrição, "Atividades Agrícolas", em Pinheirinho (2001: 175-182).

⁵ José Mattoso (1985b: 194-96), a propósito da construção do território do país, refere o caso das fronteiras definidas por rios, o Minho, no início do séc. XII e o Eljas (Erges), entre os reinos de Portugal e Leão, em 1165, mencionada na doação de Idanha e Monsanto aos Templários (1985b: 194, n.º 29; 201). O historiador salienta ainda que o próprio sentido do termo "Beira" incluía "toda a zona das montanhas a sul do Douro, [e que] deriva do vocábulo comum que significa justamente a terra ao

De apreciável significado, em termos de caracterização geográfica, à escala física e humana, e de enquadramento histórico, é a descritiva apreciação que o olhar de Jaime Lopes Dias (1890-1977) traça do território de Idanha-a-Nova, tal como este se apresentava, em termos sintéticos, na primeira metade do segundo quartel do século XX.

Também ele enfatiza esta inegável divisão entre o norte e o sul de Idanha-a-Nova, identificando o rio Pônsul como elemento fundamental de demarcação. À área norte atribui a designação de serrana ou beiroa, "mais Beira Baixa pelos seus costumes e culturas", vincada pela maior elevação (altitude), o acidentado do terreno, e a presença de linhas de água de pequena escala. Atribuindo-lhe um quarto da área do concelho (cerca de 400 km²), inclui "Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Monsanto, Penha Garcia, Proença-a-Velha, São Miguel de Acha e metade da freguesia de Idanha-a-Nova". Em matéria de estrutura fundiária, reconhece que esta apresenta "uma melhor distribuição da propriedade", com 10775 propriedades (média de 3,71 ha) e uma população de 13181 habitantes (33 hab/km²).

Relativamente à área sul do concelho nomeia-a, por seu lado, como "acentuadamente alentejana", caracterizada pela extensa superfície plana, sem grande expressão de elevações, pelo clima mais quente e seco, apresentando-se mais despida de arvoredo e com a presença de linhas de água mais significativas. Afetando-lhe a superfície de 1022,5 km², agrega-lhe as aldeias de "Alcafozes, Ladoeiro, Rosmaninhal, Salvaterra do Extremo, Segura, Zebreira e [a outra] metade de Idanha-a-Nova". Face à estrutura do património fundiário, Lopes Dias identifica, como mais significativo, um tipo de propriedade menos dividida e de maior dimensão, possuindo 10029 propriedades agrícolas (média de 10,19 ha) e uma população de 14771 habitantes (14,4 hab/km²).

FRONTEIRAS

A situação fronteiriça e as suas implicações na vivência e nos modos de vida da comunidade, induz a refletir sobre a circunstância pela qual as suas relações de proximidade e sociabilidade lúdica são expressivas com a vizinha vila (município) de Zarza la Mayor, ligadas por estrada apenas em 2008, com a construção de um açude e vias de acesso em ambas as margens. A distância de 4 a 5 km passou a separar-lhes o contacto. Monfortinho, a atual sede da união das freguesias, dista,

longo da 'fronteira", (*idem*, pp. 188-9).

por sua vez, cerca de 12,5 km e as Termas de Monfortinho, uns 14 a 15 km.

Os exemplos (históricos) de conflitos e contendas em diversos trechos das fronteiras políticas entre Portugal e Espanha dão conta dessa ambiguidade no relacionamento de populações vizinhanças nas zonas fronteiriças. É de algum modo consensual o entendimento relativo ao Tratado de Alcanices (1297) com sendo a definição elementar das fronteiras do território nacional, "que as fixou de maneira praticamente definitiva até aos nossos dias", como afirma José Mattoso (1985b: 194). J. Leite de Vasconcelos, abordando as premissas da "Terra de Portugal", afirma que este tratado negociado por D. Dinis⁶, consolidou a posse de territórios e povoações fronteiriças em Ribacôa, Alentejo e Beira-Baixa (1980: 228-9). Contudo, até ao final do século XX, são recorrentes as discórdias e conflitos (dos quais ainda subsiste o caso exemplar de Olivença)⁷.

Apesar dos sucessivos e históricos acordos político-administrativos entre os dois estados (Portugal e Espanha), são várias as situações que dão conta da persistência dessas conflitualidades de fronteira, perpetradas por constantes pelejas entre comunidades vizinhas das duas nações – ainda em 1864, ambos os Estados concordam em redefinir o traçado de fronteiras, devido ao "estado de desassossego em que se encontram muitos povos nos confins dos dois reinos por não existir uma demarcação bem definida do território" (*ap. Vasconcelos, op. cit.*, p. 235), o que vem a suceder retrazendo "a fronteira desde a foz do rio Minho até a junção do Caia com o Guadiana" (*idem*, p. 236), e prescrevendo-a por tratado, em 1866, no qual ainda se anexava referências à "utilização dos rios fronteiriços, à apreensão de gados e à feitura e colocação de marcos divisórios dos dois reinos" (*ibid.*).

Entre as representações mais ou menos idílicas das vivências e modos de vida associados à(s) fronteira(s), e as vertentes românticas que os veem enquanto mundos com rasgos de aventureirismo recheado de heroicidades, concepções próprias de um certo cosmopolitismo, ficará, porventura, a realidade desprovida de tão cativantes atributos. O retrato das relações entre comunidades de Estados-nação contíguos, não parece conformar-se com essas idealizações projetadas em territórios e comunidades que os contextualizam.

⁶ Tratado assinado por D. Dinis, rei português, e D. Fernando IV, rei de Leão e Castela (cf. Vasconcelos, 1980: 228).

⁷ Uma elucidativa explanação sobre os contextos históricos de guerras e confrontos de fronteira entre Portugal e Castela e/ou Espanha, partindo do epicentro de Salvaterra do Extremo e percorrendo o espaço temporal do século XII ao século XIX, encontra-se em Rodrigues e Moreira, especialmente nos caps. XI, XIII-XV (2013: 156-78; 194-270), ou seja, desde 1165, a cedência feita por D. Afonso Henriques à Ordem dos Templários, do território dos termos de Idanha-a-Velha, Monsanto e Salvaterra, a 1846, reinado de D. Maria II, quando Salvaterra do Extremo perde a sua existência como praça militar.

Não parece existir um "Nós", local, contraposto à respetiva retaguarda em cada um dos dois Estados, pelo contrário, antes se afirmam e reafirmam as identidades abrangidas por ambas as nacionalidades. O "Outro" são sempre "eles", os de lá.

Como anota Eduarda Rovisco na conclusão da sua tese, relativamente à fronteira luso-espanhola em causa (concelho de Idanha-a-Nova), "Esta investigação revelou não nos encontrarmos face a uma zona transfronteiriça com uma população unida, à qual o Estado impõe uma separação artificial (Grimson, 2003b: 166), desvendando ainda que os vínculos estabelecidos entre as populações dos dois lados da fronteira operaram no sentido de ressignificar e reforçar as fronteiras simbólicas em vez de as diluir" (Rovisco 2013: 380)⁸.

Deste modo, perante a intenção de nos referirmos a Salvaterra do Extremo e ao seu bodo em honra de Nossa Senhora da Consolação, alude-se à questão da fronteira luso-espanhola, nos termos ainda expressos pela referida antropóloga: "Estaremos assim longe de poder falar de uma identidade raiana comum aos dois flancos da fronteira. (...) se alguma coisa existe de comum parece ser a força com que a nacionalidade se institui como categoria transversal e estruturante dos vínculos entre estas populações, embora esta categoria se revele mais saliente do lado português" (Rovisco, 2013: 381).

Contudo, como atrás se referiu, a sociabilidade e a cumplicidade entre ambas as povoações, registam uma relação de vizinhança que foi capaz, em circunstâncias de extrema necessidade (como foi, a um tempo mais presente, a guerra civil de Espanha) de uma solidariedade repartida. A frequentação de eventos como bailes e festas em Zarza la Mayor, ainda antes da aproximação criada pela açude, foi-me referida por quem terá entre os 50 e os 65 anos, lembrando a juventude (nomeadamente mulheres), além do que, a propósito da Guarda Fiscal, se regista na mais recente monografia, "Na lembrança do mais velhos ainda se vislumbram os tempos do contrabando, das simples tentativas em comprar chocolates ou caramelos em Espanha e das idas aos bailes e festas em Zarza la Mayor (...)" (Rodrigues e Moreira, 2013: 75).

⁸ Nota: a referência incluída pela autora neste trecho, respeita a Alejandro Grimson (2003). *La nación en sus límites: contrabandistas y exiliados en la frontera Argentina-Brasil*. Barcelona: Gedisa.

HISTÓRIA

A importância simbólica desse passado histórico que elevou Salvaterra do Extremo a sede de concelho, no século XIII e lhe atribuiu uma feição de perfil militar (fortaleza) até a praça militar ser desativada (e posteriormente desmantelada em 1846⁹, prolongou-se até ao século XX, pela presença, já não do exército, mas da força paramilitar da Guarda Fiscal (Rodrigues e Moreira 2013, Rovisco 2013).

A evocação desse passado é reiterada como representação simbólica do próprio estatuto e dignidade da comunidade, e assim reivindicado como elementos intrínsecos à própria identidade. Nenhuma das monografias locais conhecidas prescinde desses elementos, sempre enfatizados como perfil de Salvaterra do Extremo e, por extensão, aos seus próprios filhos ("salvaterrianos"?). Aliás, não deixará de parecer interessante o facto de todos os autores das monografias locais conhecidas se referenciarem a militares¹⁰.

Não menos significativos, como espólio dessa viagem pelos tempos, são os testemunhos construídos: a igreja matriz de Nossa Senhora da Conceição, classificada como Imóvel de Interesse Público, com presumida existência anterior ao séc. XVI, tem registo histórico de renovação em progressivas intervenções, a edificação do campanário e a reconstrução da fachada (meados do mesmo século) que lhe deu a traça atual, e a joia que representa o retábulo-mor, com o douramento realizado no séc. VIII. É nela que se realiza o ofício religioso associado aos rituais da Festa da Senhora da Consolação e de onde parte a procissão para a sua capela, na Devesa¹¹;

⁹ Cf. Mendes ([1914]: 56, 70); Rodrigues e Moreira, (2013: 176). A edificação fortificada foi desmantelada pelo povo e as suas pedras aproveitadas para construções particulares, assim como, mais tarde, a própria pedra com as armas reais, como afirma Mendes, "A pedra com as armas reais ainda é do nosso tempo, tendo sido destruída e empregada talvez em edifícios particulares" (*op. cit.* p. 71).

¹⁰ Cf. Bargão [1945], Mendes [1914], Rodrigues e Moreira (2013). Apesar da nomeação do gentílico usada por José Dias Bargão na sua monografia, a forma "Savaterrenhos" ([1945]: 70), não parece sustentar-se em termos formais. O possível gentílico para Salvaterra do Extremo é, ou parece ser, a designação comum a todas as povoações com "Salvaterra" no topónimo, "salvaterrianos" – como indica o Dicionário Priberam [online]. Disponível em: <https://www.priberam.pt/dlpo/salvaterriano>. Outras variantes possíveis serão, "salvatorriano", "salvaterriano", igualmente utilizadas para Salvaterra de Magos – única freguesia registada na listagem de gentílicos do portal oficial das autarquias, cf. Portal Nacional dos Municípios e Freguesias [online]. "Gentílicos de todas as regiões do país". (Consultado em 23/março/2018). Disponível em <http://www.municipiosefreguesias.pt/index.php/show/curiosidade/23/Gent%C3%ADlicos-de-todas-as-regioes-do-Pais-Como-se-chamam-os-habitantes-de>. Ver, ainda, Portal da Língua Portuguesa [online] "Dicionário de Gentílicos e Topónimos". O mesmo caso suscita indiciar-se em Espanha, com o castelhano, cf. Real Academia Española. Dicionario Usual [online], "salvaterriano". Disponível em: <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=salvaterriano>.

¹¹ Cf. Igreja matriz de Salvaterra do Extremo – DGPC – Detalhe [online]. "Nota Histórico-Artística". Disponível em: <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/74951>.

a igreja da Santa Casa da Misericórdia, classificada como Monumento de Interesse público, de construção estimada também ao início do século XVI (1505), afirma a importância da comunidade local de então e ainda se liga à Irmandade da Santa Casa da Misericórdia: "Na vila de Salvaterra do Extremo, conhecida no início do século XVI como Salvaterra da Beira, a Misericórdia terá sido criada poucos anos depois da Irmandade Lisboeta [1498], possivelmente no ano de 1505."¹²; de natureza laica é o expressivo pelourinho quinhentista, erguido frente à antiga Casa Municipal, classificado como Imóvel de Interesse Público, que ostenta dos mais marcantes motivos ornamentais manuelinos¹³.

Ainda ao mesmo nível de representações associadas ao património construído, um singular monumento memorial, colocado no início da povoação e datado de 2009, remete-nos para este universo referencial de identidade comunitária, a representação icónica do passado histórico e uma homenagem às vítimas locais da guerra colonial¹⁴.

¹² Cf. Catarina Oliveira (2004). "Nota Histórico-Artística", in Património Cultural, Direcção-Geral do Património Cultural, *Igreja da Misericórdia de Salvaterra do Extremo* [online]. Disponível em: <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/336301/>. A Santa Casa da Misericórdia de Salvaterra do Extremo tem registo de constituição em junho de 1913, como associação de natureza assistencial, com alteração de estatutos em abril de 1959, julho de 1983 e junho de 1987. A Irmandade, por sua vez, está formalmente constituída como associação de natureza canónica, em julho de 1983, com nova constituição de associação em agosto de 1986 e alteração de estatutos em junho de 1987, cf. GCCTB Governo Civil de Castelo Branco (1830-2013) [online]. "Santa Casa da Misericórdia de Salvaterra do Extremo" e "Irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Salvaterra do Extremo". Disponível em: http://agc.sg.mai.gov.pt/results?p0=*&o0=1&v0=salvaterra+do+extremo&m0=False.

¹³ Cf. Património Cultural – Direcção-Geral do Património Cultural [online]. "Pelourinho de Salvaterra do Extremo – detalhe, Nota Histórico-Artística" (com referência a E. B. de Ataíde Malafaia (1997). *Pelourinhos Portugueses, Tentâmen de Inventário Geral*), Disponível em: <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/74950>.

¹⁴ A representação do castelo medieval, se bem que pareça seguir a traça daqueles que constam do livro de Duarte de Armas (1642), *Fronteira de Portugal fortificada pelos reys (...)*, do séc. X, reproduzindo até, à esquerda, a ilustração do castelo de Peñafiel (Castela) incluída na gravura do castelo de Salvaterra à direita, não corresponde, contudo, ao seu perfil. Cf. Duarte de Armas, ca 1465-? *Fronteira de Portugal fortificada pellos reys deste Reyno. Tiradas estas fortalezas no tempo del Rey Dom Manoel / copiadas por Brás Pereira 1642*. – [57] f. BNP-Biblioteca Nacional Digital [online]. Disponível em <http://purl.pt/24908>.

OS TEMPOS DO BODO

Como é comum a todas as representações, o bodo em honra de Nossa Senhora da Consolação, "O bodo ou festa de Monfortinho em Salvaterra do Extremo"¹⁵, "A Festa de Nossa Senhora da Consolação"¹⁶, ou "Bodo de Nossa Senhora da Consolação"¹⁷, conhecido, também, por "O Bodo de Salvaterra do Extremo"¹⁸, apresenta-se-nos com algumas variantes, especialmente no que respeita às imagens cultuadas em Salvaterra do Extremo e em Monfortinho.

Tomando como referência as Memórias Paroquiais, de 1758, referidas a Monfortinho, já lá se encontra a menção das pragas de gafanhotos e a ligação a um voto "mui antigo" das comunidades de Penha Garcia, Monfortinho e Salvaterra, de se deslocarem a esta (então) freguesia, à festa de Nossa Senhora da Consolação, em agradecimento da proteção recebida. Penha Garcia solicitou autorização eclesiástica para mudar o cumprimento do voto para a mais próxima ermida de Nossa Senhora da Azenha, o que passou a acontecer a partir de 1805, como elucidam Maria Adelaide Salvado e Bonifácio Bernardo¹⁹.

Consolidada na narrativa, está a natureza votiva que cumpre a festa. De acordo com Lopes Dias, em 1870, devido a uma grande praga de gafanhotos que assolava as searas e árvores de fruto na região, ameaçando a fome no devir do ano, o povo de Salvaterra do Extremo pediu a intervenção da Senhora, prometendo a realização de uma festa, uma procissão de penitência e um "bodo anual para ser servido a toda a pobreza e a quem demais o quisesse aproveitar (...). Tudo sairia das ofertas de trigo, azeite, vinho e demais géneros que a terra, livre da praga, voltaria a dar com fartura"²⁰.

¹⁵ Como é designado por José Dias Bargão que transcreve, de algum modo, a descrição apresentada por Lopes Dias, – "O bodo ou 'festa de Monfortinho' em Salvaterra do Extremo", *Boletim da Casa das Beiras*, ano X (1944), III Série – n.º 6 (Abril a Junho), pp. 26-8, e que foi de novo publicada em 1948, como "O Bodo ou 'Festa de Monfortinho' à Senhora da Consolação", na *Etnografia da Beira*, VII Volume, com edição *fac-simile* em 1991, pela Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, pp. 133-40 – a quem agradece a autorização para o fazer no "Prefácio" da sua monografia ([1945]: 7), sublinhando o estatuto de Monfortinho como lugar da freguesia de Salvaterra do Extremo (*op. cit.*, p. 68).

¹⁶ Como a nomeia o conterrâneo padre Bonifácio Bernardo, que elaborou uma monografia sobre o tema (2008).

¹⁷ Como, entre outras, utiliza a atual confraria: "Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo", "Bodo de Salvaterra do Extremo de N.ª S.ª da Consolação" (documento interno da Confraria), "Bodo de Nossa Senhora da Consolação – Salvaterra do Extremo", como consta da insígnia da Confraria, e "Bodo a Nossa Sra. da Consolação" (documento da Confraria).

¹⁸ Ou simplesmente "Bodo de Salvaterra", como se referencia trivialmente na oralidade.

¹⁹ Cf. Salvado (2001: 23-4); Bernardo, *op. cit.*, pp. 13-4.

²⁰ Cf. ([1944] 1991: 134). Lopes Dias, que assistiu ao evento e registou depoimentos locais em 1944, cita Pinho Leal a propósito da data da praga, uma vez que este autor, em vez da versão que a

Por razões que se prendem com a distância, a morosidade e os incómodos da romaria de Salvaterra do Extremo a Monfortinho, que impediam a deslocação dos mais idosos e de quem tinha a saúde afetada, um grupo de notáveis tomou a iniciativa de reconstruir, sobre as ruínas de uma antiga ermida, uma capela dedicada à Senhora da Consolação onde, a partir de 1905, Salvaterra passou a cumprir o voto²¹.

Com mais de uma semana de diferença em relação à celebração do Bodo de Nossa Senhora da Consolação em Salvaterra do Extremo, consumado na segunda-feira imediata ao Domingo de Páscoa, Monfortinho celebra o seu bodo no décimo e no décimo primeiro dia seguintes ao mesmo domingo.

Para as celebrações do bodo, ambas as comunidades se regravam por uma comissão de bodeiros (presidente, tesoureiro e secretário) que se ofereciam voluntariamente, em cumprimento de promessas, por devoção ou pelo prestígio, e eram instituídos por transmissão da comissão que cumprira a feitura do bodo do ano, e ratificada pelo padre, com a sua anuência e proclamação pública em ofício religioso, preferencialmente no próprio sermão da festa. Das obrigações implicadas na função, a principal era a de garantir o bom êxito dos peditórios, não apenas no povo, mas em todos os locais onde se fixavam lavradores, criadores de gado e pastores. Estas recolhas de donativos para o bodo, maioritariamente em géneros, calendarizavam-se pelo ano, na confirmação da dádiva e na sua posterior recolha, pelas colheitas. Os animais eram recolhidos apenas pela festa, onde seriam então sacrificados e arrançadas as carnes para a confeção das comidas²². Hoje já assim

situa em 1870, indica o ano de 1877 (*op. cit.* p. 133). O fenómeno e a frequência dessas invasões de gafanhotos na região raiana, como explica Maria Adelaide Salvado, a propósito da Senhora da Azenha, justifica-se pelas particularidades biológicas da espécie de gafanhotos peninsulares, que se circunscrevem habitualmente a três grandes "zonas marginais de reserva, que se localizam nos arredores de Badajoz (La Serena), em Cáceres (zona de Trujillo), no vale de Alcuia (Ciudad Real) e Córdoba (comarca de Hinojosa del Duque)", onde não causam danos. Contudo, em circunstâncias climatéricas em que a seca relativa das regiões do interior, explicáveis pela morfologia geográfica de Portugal e do contexto peninsular, tende a permanecer e a repetir-se de modo sistemático em anos consecutivos, aqueles insetos modificam o seu comportamento devido à carestia alimentar, constituindo enormes formações, com a aparência de nuvem, e partem dos seus espaços habituais numa procura voraz de alimento. (2001: 21). É com base neste facto e nas diversas anotações documentais que Bonifácio Bernardo afirma tratar-se, não do registo de uma, mas de três pragas, em 1870, 1876 e 1977 (cf. *op. cit.*, pp. 11-3). No entanto, como aponta a citada autora, parece haver ainda mais registos destas manifestações anteriormente.

²¹ Cf. Lopes Dias (*idem*). De acordo com Bonifácio Bernardo, há referências a uma ermida – de Santo Amaro, conhecida depois por capela do Senhor de Pedra –, à qual está ligada a atual capela da Senhora da Consolação. O autor corrige a designação registada por Lopes Dias, "Senhor da Pedra", apoiando-se em documentos eclesiásticos, como as *Memórias Paroquiais*, onde consta a referência a "Senhor de Pedra", designação que coincide com a expressão usada pelos mais idosos e a sua mãe. Cf. Bernardo (2008: 7, 8 n.º 4 -11).

²² Cf. Bargão ([1945]: 70-3).

não é.

O contexto social e a economia foi mudando drasticamente em todo o mundo rural, a partir dos anos 50/60 do século XX, como se sabe²³. As migrações extirparam a presença humana dos seus territórios, a cultura e as suas práticas foram com ela minguando. A propósito da Senhora da Consolação, António Lopes Mendes dizia, em 1914, "O povo de Salvaterra que foi sempre dotado de grandes sentimentos religiosos, embora enfraquecidos nestes últimos tempos, é, contudo, devoto da Nossa Senhora da Consolação (...)" (1914: 53)²⁴.

O colapso da realização da festa pela falta de bodeiros, eventualmente pela ausência da população, pela idade dos que ficaram, ou por carências de natureza económica, teve como consequência, tanto em Monfortinho como em Salvaterra, que a comissão dos bodeiros, nos termos em que se constituía tradicionalmente, terminou. Em Monfortinho, quem se tem responsabilizado pela festa e o bodo é a Associação de Nossa Senhora da Consolação²⁵, e em Salvaterra é a Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo²⁶. Ambas continuam a integrar um procedimento

²³ Jorge Arroiteia (1983) expõe a questão da emigração portuguesa considerando tanto o seu trajeto histórico, como também os destinos mais significativos. Tomando a França como destino preponderante na 2.^a metade do século XX, considera ser um fenómeno dos mais significativos o facto deste destino se ter generalizado "a todo o espaço continental português" (*op. cit.*, p. 60), ainda que o significativo fluxo ilegal não seja considerado na contabilização oficial. Como se reconhece em 1958, "paralelamente ao movimento emigratório legal, não inferior corrente ilegal se deve ter verificado com destino a França" (*Boletim Anual da Junta de Emigração*, 1958, p. 82, *ap. op. cit.*, p. 56). Um pico dessas saídas clandestinas do país é atingido entre 1969 e 1971, com uma média de 117.760 emigrantes por ano, o que representa 66,7% do total da emigração (legal e clandestina). Em 1975, o total de portugueses emigrados em França atingia os 20% da totalidade da emigração estrangeira naquele país (3,4 milhões). Reportando-nos ao distrito a que Salvaterra do Extremo pertence, entre 1955 e 1974, as preferências de destino evidenciadas em Castelo Branco foram, pela França, de 92% do seu total (*op. cit.*, 56-7; 60-1; 109-10). J. Arroiteia não deixa de referir as migrações internas, anotando a emigração para os grandes centros urbanos do litoral (Lisboa, Porto, Setúbal), correlacionada com a diferença entre perdas e ganhos de população nos distritos de origem e de destino (*op. cit.*, pp. 119-20). Uma perspetiva mais recente do fenómeno da emigração, que procura desenvolver o quadro atrás descrito até aos nossos dias, pesquisando sentidos e identificando constrangimentos, encontra-se, em síntese, em João Peixoto (2013). Por outro lado, as conjunturas e as dinâmicas que integram os fenómenos migratórios e o correlativo êxodo das populações rurais no país, acolhem-se no "declínio de um tempo longo" que Fernando Oliveira Baptista (1996) apresenta e explana profundamente.

²⁴ A Referência respeita à confrontação da monografia, atribuída a esta data (Rodrigues e Moreira, 2013, p. 78), e a cópia manuscrita de 1936. Note-se que população de Salvaterra do Extremo, em 1911, tinha 2.023 habitantes, em 1940, 2.666, em 1950, o seu valor mais elevado, de 2.853 habitantes, em 1960, 1100, e em 1970, 627 (População da freguesia de Salvaterra do Extremo, INE, Recenseamentos Gerais da População, Censos de 1864 a 2011).

²⁵ Constitui-se como associação com atividade classificada como associação de solidariedade social, que dispõe de um centro e dia e de serviço de apoio domiciliário a idosos.

²⁶ Constitui-se como uma associação com atividade classificada como "Outras atividades associativas, n.e." (C.A.E.).

litúrgico. Contudo, parece ser um fenómeno generalizante esta substituição de instituições locais que geriam funções comunitárias, dir-se-ia, segundo um direito consuetudinário, por outras, de direito formal, instituídas juridicamente na figura de associações, como estas mesmas, dotadas, até, de escritura notarial. Paula Godinho já referia este fenómeno em Alto Trás-os-Montes, em finais do século passado, como uma resposta ao esvaziamento das antigas instituições responsáveis, nomeadamente, pelas festas de aldeia, "As mordomias podem, por diversos motivos, falhar uma festa. Já uma comissão de festas, porque o número de elementos que a compõem é superior, não corre esse risco, ainda que no interior das comissões sejam frequentes os atritos inerentes à preparação das diferentes sequências festivas. Mais do que as comissões, a organização em associações, que representam uma estrutura mais rígida dá maiores garantias" (2006: 296).

CONTEXTOS DO BODO

O Bodo está de modo intrínseco associado à Primavera e, em termos litúrgicos, à Quaresma, uma vez que esta celebração (de Quarta-feira de Cinzas a Domingo de Páscoa) termina no dia anterior à realização da festa em honra da Senhora da Consolação. Despontando ao final do Inverno, a Quaresma e a sua mesa regem-se pelo recolhimento, a introspeção e a frugalidade, magra de jejuns e abstinência de carne (de animais de sangue quente), sendo a Quarta-feira de Cinzas e a Sexta-Feira Santa, hoje, os únicos dias de prescrição obrigatória (Oliveira 1984: 17-58). A celebração do último ciclo da vida de Cristo lembra, na Semana Santa, o sacrifício e a própria finitude, projetando-se num tempo crítico para o antigo mundo rural. A escassez crescente nessa época do ano é a norma para a maioria, é um tempo de incertezas e riscos que esconde, sepultas, as sementes do pão. Não admira, pois, que se ensaiem prédicas, exorcismos e sacrifícios, na esperança da ressurreição que virá celebrar a promessa do renovo (Oliveira 1984: 75-84, Brito 1996: 221-22).

À exceção daqueles que podiam adquirir dispensas eclesiásticas ou um peixe mais rico, aos outros resta apenas um regime alimentar à base de vegetais, ovos ou, enfim, o recurso ao bacalhau, que não é carne, mas, também, não se entende bem como peixe. Avultado nas confeções mais ricas, ele é feito crescer nas outras por mãos femininas, as que dominam as artes dos fritos, das massas e polmes, e o sabem multiplicar em pataniscas e pastéis de bacalhau (Sobral e Rodrigues 2013, Brito 2004: 150-151), tal como desdobram os ovos em ovos verdes ou, de grãos, cozem as melhores sopas.

Eram poucos os recursos, reduzidos, quantas vezes, às vitualhas que restavam nas arcas, ao quase nada a que se conseguia chegar por compra, e ao que se podia saber colher das plantas silvestres dos campos. Neste período de regime austero, todas essas comidas se instituíram ritualmente, ganhando, apesar da sua frugalidade, um sabor de verdadeiros manjares, aqueles que marcam, pelo carácter excepcional, a singularidade de um tempo, de uma partilha, de um gosto (Oliveira 1984: 203-206).

Avisada pelo interdito de se ir às hortas, logo no Domingo de Ramos²⁷, a Quaresma esgota-se na Sexta-feira da Semana Santa (Oliveira 1984: 69-73). E o Domingo de Páscoa, que pode chegar até meados de abril, é a festa, e virá assinalar, de novo, a exuberância da carne e dos seus assados, seja ela a do sacrifício das crias do gado miúdo, ou do vivo, de onde se tire algum coelho ou ave. Junta-se-lhe os bolos, pães doces, fritos, e doces próprios da quadra²⁸. Em comensalidades fraternais mais alargadas e dádivas, são esses outros ricos manjares que marcam cerimonialmente, de algum modo, a ritual propiciação da Primavera que espreita (Oliveira 1984: 85-96).

²⁷ Em relação ao Domingo de Ramos, a generalidade dos autores referidos, E. Veiga de Oliveira, J. Lopes Dias, J. Pais de Brito, anotam práticas alimentares específicas associadas a este evento, seja pela prescrição da castanha como alimento tradicional "obrigatório" – em "caldo de castanhas piladas, geralmente com feijão branco (Porto, Lousada, Mindelo, Paços de Ferreira, Cinfães, Fafe, Areias (Santo Tirso, Caldelas (Braga)) (...). Nas Beiras, o costume é também conhecido (...) dá-se ao caldo de castanhas, que se faz com leite, açúcar e canela, o nome de 'caldulo", Veiga de Oliveira. 1984: 69-72 – ou pela interdição do consumo de couves, cf. Lopes Dias (1955: 231) Veiga de Oliveira (1984: 70-2), Pais de Brito (1996: 222).

²⁸ Cf. Castro e Durão (2004: 148-9). É no Sábado de Aleluia que se realizava "A Queima do Judas", ritual que incorporava um "testamento", numa prática de natureza burlesca protagonizada por grupo de rapazes, em que o "Judas", em efígie, é queimado, depois de lido o seu "testamento", referido sempre a personagens da comunidade, cf. Oliveira (1984: 75-84). "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.", Pais de Brito (in Castro e Durão *op. cit.* p. 150). A propósito dos doces da época, Pais de Brito sublinha, "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 interessa-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.", in Castro e Durão (*op. cit.*, pp. 148-9). Relativamente à região, ver Longo e Chambino (2009).

BODO E CONFRARIA

A Confraria do Bodo não se integra em alguma dimensão religiosa, se bem que esteja ligada, pelo próprio nome, à dádiva de uma refeição coletiva. Outros bodos e outras festas se celebram como um compromisso de contra-dádiva a alguma divindade a quem é prestada como uma oferenda, um sacrifício que interpela uma graça, uma proteção.

Os seus estatutos não contemplam, pois, nem com os objetivos piedosos que estão na génese das ancestrais congéneres que se conhecem, cujo propósito se modelava nos seus princípios estatutários, a "dupla intenção de ajuda mútua e de beneficência:

"Esta traduz-se na esmola aos pobres justificada por citações bíblicas e numa solene refeição que se lhes oferecia uma vez por ano. A Confraria do Espírito Santo de Benavente, cujos estatutos datam de 1234, rodeia este ato de um ambiente de alegria, expresso em cânticos e danças públicas que não deixam de evocar o antigo *potlach*, o que mostra como são persistentes os esquemas mentais relacionados com as celebrações coletivas. Quanto à ajuda mútua, traduz-se na solidariedade com os confrades em caso de pobreza e muito particularmente na doença e na morte (...). A concentração das prescrições dos estatutos em torno destes atos (preces, sufrágios) altamente simbólicos não pode deixar de significar que a rede da confraria constitui uma forma de parentesco artificial, de resto bem marcada pelo próprio nome de confrades (...)", (Mattoso, 1985a: 409).

A Confraria de Salvaterra do Extremo, por sua vez: "(...) é uma Associação Cultural sem fins lucrativos com personalidade Jurídica constituída pelos outorgantes da escritura de constituição e pelos demais associados que vierem a ser admitidos deste regulamento interno e funcionará por tempo indefinido, através das regras contidas neste regimento" (Regulamento Interno, Cap. I, Art.º 1.º (Denominação e Natureza Jurídica); e relativamente aos seus objetivos, em síntese exemplificativa: "1. A Confraria tem por objetivo a realização do Secular Bodo como manda a tradição (rins, chanfana, arroz de tripas e patas, sopa de grão com massa, ensopado de cabra / ovelha, pão da região e vinho tinto), em louvor de Nossa Senhora da Consolação, sempre que por qualquer tipo de contradição não exista comissão de festas em honra da mesma para o realizar, se existir Comissão de Festas toma assim a confraria uma posição auxiliadora da sua Confeção. (...) A Confraria tem por fim específico o levantamento, defesa e divulgação do Património Gastronómico da Região da Beira Baixa em geral, e em especial de Salvaterra do Extremo, do

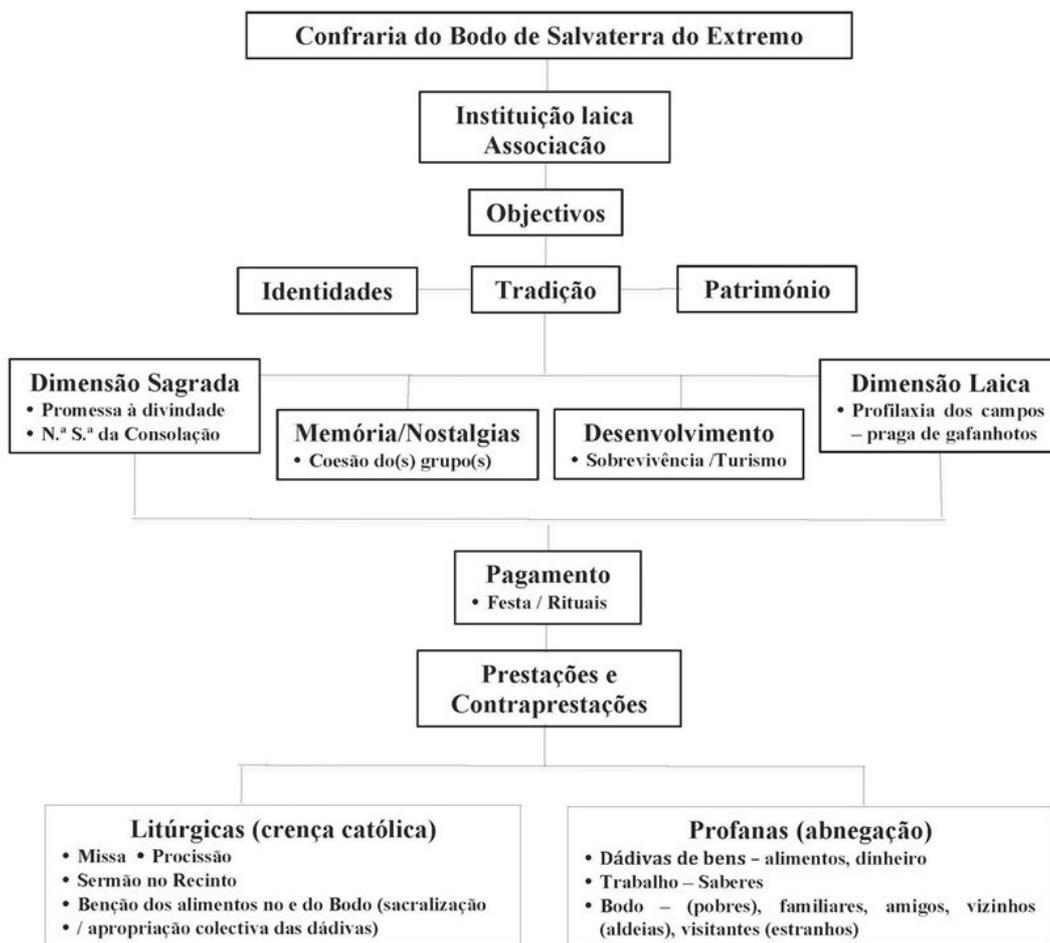
Município de Idanha a Nova e do centenário bodo. 2. Estão total e rigorosamente proibidos todos os actos de carácter político. (...)", (Art.º 4.º (Fins).

Estamos, deste modo, perante um caso que configura a situação de tantas outras confrarias no país: "As designações das confrarias revelam que a sua atividade se centra num produto (ex. o maranho), numa receita (ex. papas de sarrabulho), na promoção de um produto de um determinado núcleo como um concelho (p. ex. da urtiga de Fornos de Algodres), de uma localidade (p. ex. capão de Freamunde), ou de uma região mais vasta (p. ex. gastrónomos do Minho), (Forte 2013: 88).

A insígnia, que a confraria ostenta, reúne os elementos considerados simbolicamente mais representativos.

O complexo de relações estruturais e funcionais que se articulam entre a Confraria e o Bodo da Senhora da Consolação poderá, porventura, esquematizar-se do seguinte modo:

O Bodo de Salvaterra do Extremo: saberes e rituais



A ritualização da cadeia de procedimentos associados à construção do todo que são as comidas representadas no bodo, implica a sua organização em fases, por um lado e, por outro, nas tarefas especializadas correspondentes a cada uma delas.

Poder-se-á entender que o início se dá quando é promovida a recolha das ofertas, hoje meramente simbólica num percurso calculado pelas aldeias, a Torre e Salvaterra, correndo aqui as casas com maior receptividade ao pedido, adequando o modo de ser feito, também, de acordo com os seus donos, da maior deferência, ao tratamento menos formal, de proximidade, mais familiar. Não há critério que defina a natureza dessa doação, géneros como arroz, massa, grão-de-bico, azeite, toucinho, enchidos, entre outros, e dinheiro. O certo é que os grandes doadores são as autarquias, a câmara municipal e a união das juntas de freguesia, comprometendo-se a primeira em oferecer o dispêndio da carne. Reportando-nos ao bodo de 2017, o relatório da confraria contabiliza as ofertas, das quais constam, por exemplo, 3.900 € em dinheiro, a discriminação dos géneros e seus oferentes, onde surge a doação da câmara municipal correspondendo a 1.000 kg de carne e 45 kg de rins. Há ainda um outro peditório no decorrer do bodo, que angariou 1.267 €. Com exceção do pessoal da cozinha, todo o trabalho é voluntário e neste mesmo ano, em jeito de graça, estimou-se que a média de idade dos presentes estaria entre os 70 e os 80 anos.

O grande patrono são, decididamente as autarquias do concelho, a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova e, por intermediação, a União das Freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo. Além da referida participação, a câmara custeou melhoramentos apreciáveis nas infraestruturas e componentes funcionais, cozinha, pavilhão, mobiliário e espaço envolvente. E quanto aos comensais presentes, o cálculo é sempre generoso, apontando para umas 900 pessoas, entre os filhos da terra no exterior que vêm à festa, os vizinhos das freguesias do concelho e, claro está, os de Zarza la Mayor, que marcam sempre presença.

Os trabalhos de preparação dos alimentos iniciam-se pela manhã de domingo, o dia de Páscoa, e respeita à desmancha das rezes e ao corte das carnes, que naturalmente tem o seu preceito, e onde os homens são quem, na primeira fase, têm o papel fundamental. No passado, os animais eram trazidos na antevéspera, e eram mortos no local. A circunstância é devida às exigências de controlo sanitário e veterinário que obriga ao abate de animais apenas em instituições legalizadas para o efeito, como os matadouros municipais. Por essa razão, anos houve em que não se conseguia fazer a chanfana, devido ao sangue não coalhar, mas acabou por se resolver esse contratempo.

O sangue e as vísceras são muito delicados e exigem um conhecimento próprio para os cuidar, conservar e cozer, retirar partes não aproveitáveis, e alguém

não sabendo, logo há quem se disponha a ajudar.

Na véspera do bodo (Domingo de Páscoa) têm lugar três das refeições, um almoço de manhã, um jantar e outra com os rins, pela tarde, onde os comensais são os participantes nas tarefas de preparação e alguns convidados especiais.

A organização dos trabalhos de construção do bodo, dinamizada pelos elementos da confraria, integra de modo significativo a comunidade, não apenas os que podem participar de forma direta, mas também os outros, os locais a quem serão distribuídas as sobras do bodo, e mesmo aqueles que se distanciam, marcando outra interpretação da festa²⁹.

A terceira refeição da véspera é a chanfana, em jeito de merenda, onde acorrem os que ajudam à preparação do bodo e convidados com estatuto especial. Ao final do dia, panelas de ferro e caldeiros têm que ficar prontos para cozinhar, o que também implica estarem com a lenha posta para o lume.

É nas panelas de ferro que se faz o Arroz de Tripas e Patas e a Sopa de Grãos, e ao fim do dia (véspera) adiantam-se os preparativos para cozinhar. As panelas que irão cozer a Sopa de Grãos e os caldeiros o Ensopado, ficam prontos a acender o lume, o que irá acontecer pela madrugada (por volta das 2 horas ou 2:30) para que tudo esteja pronto ao meio-dia.

EM FECHO

A perspetiva historiográfica não é de somenos se se quiser lograr uma compreensão de Salvaterra do Extremo e do seu Bodo à Senhora da Consolação. Pensando no povo desta aldeia que já foi vila, e a questão dramática porque passou (como outras, naturalmente) quando da apropriação privada dos baldios, divididos por todos e a pagar cada um – as iniciativas de ação judicial (1896) por alegado incumprimento da lei e de manifestas irregularidades por parte dos terratenentes, as tentativas de ocupação de terras que reclamavam serem suas, a esperança saída

²⁹ Não são apenas aqueles que, quanto muito, iam à "prova dos rins", o momento reservado e mais intimista que antes se promovia apenas para os mais significativos doadores, mas os que ainda hoje não frequentam o bodo, por se ter como coisa para os que pouco ou nada têm. E há ainda uns outros, aqueles para quem vincar a ausência é afirmar-se e afirmar uma outra postura, uma crítica que se mantém reservada, ou uma dissonância com o sentido geral que a festa hoje toma, ou com os poderes que a conduzem, fazendo lembrar, de algum modo, os *hidden transcripts* de James Scott (*Domination and the arts of resistance: hidden transcripts*. New Haven: Yale University Press, 1990), ou o *registro escondido*, como diz José Manuel Sobral ("Memoria social, identidad, poder y conflicto". In *Revista de Antropología Social*, n.º 13, 2004, pp. 137-159), *op. cit.*, p. 152.

da implantação da República e as ações tomadas perante as novas autoridades republicanas, lograram-se. No último requerimento apresentado em 1911, ainda se pode encontrar a afirmação acusatória de "caciquismo" e de "caciques" locais, contudo, as autoridades limitaram-se a arrastar o processo sem lhe dar solução, até vir a esmorecer, por si, a partir de 1914, com as mobilizações para a guerra. E se ainda veio a manifestar-se depois da guerra, a repressão violenta, que sempre esteve presente, veio a agravar-se ainda mais com o advento da Ditadura Nacional, em 1926, afogando de vez as reclamadas pretensões à justiça da comunidade (cf. Rodrigues e Moreira 2013: 281-312).

Este ambiente vivido até à saída em massa da população, a partir dos anos 50³⁰, fez-me recordar um testemunho que J. Boissevain cita de um seu interlocutor,

"No se puede imaginar usted la miseria, la dependencia que sufría mi padre cuando tenía mi edad. Hoy día yo tengo ahorros, una pensión y un automóvil, y tengo servicios médicos estatales si caigo enfermo. El no tuvo nada de esto. Tuvo que trabajar muy duro hasta el final. También permaneció servil a la Iglesia y a los caciques locales. Yo tengo una independencia que él no conoció, que nunca imaginó siqueira" (Boissevain 1986: 123).

Há, pois, que pensar o bodo de um outro modo. É um capital simbólico e cultural que cumpre o estatuto de património cultural. Sendo atuado e atualizado num esforço que modela a prática, os costumes e uma certa ritualidade, congrega os aspetos materiais envolvidos, com um sentido vivido do intangível, do crer e saber fazer. E tudo isso se propõe e compõe com agentes e iniciativas locais, com um protocolo que se regista em forma de letra nos ditames da sua confraria, que reforça a identidade da comunidade e, de algum modo, a sua coesão, extensível à diáspora, e que também a promove, ligando Salvaterra a outros mundos.

Potenciando uma atratividade integrada nos fenómenos de patrimonialização e turistificação, o bodo não traz apenas os conterrâneos e os vizinhos, há ainda os forasteiros, os de fora, tocados pelas nostalgias da terra, dos "comeres de antigamente", do mundo longínquo da cidade e dos seus ritmos do quotidiano de onde

³⁰ Os censos populacionais de Salvaterra do Extremo, na série que os regista de 1864 a 2011, permitem observar as variações nas décadas mais significativas em que a de 50 se enquadra e a evolução populacional até 2011: 1930-2343; 1940-2666; **1950-2853**; 1960-1100; 1970-627; 1981-436; 1991-321; 2001-203; 2011-170 – só de 1950 a 1960, a população reduziu-se em cerca de 61,4%; cf. INE (Recenseamentos Gerais da População) *ap.* "Salvaterra do Extremo". In *Wikipédia* [online]. Disponível em https://pt.wikipedia.org/wiki/Salvaterra_do_Extremo. Ver ainda nota 23, relativa às mudanças verificadas no mundo rural a partir dos anos 50/60.

se ensaiam fugas (Sobral 2016, 2017). E depois são as comidas, a disseminação fragmentada dos alimentos que as compõem de um modo indiferenciado, e que por isso mesmo se podem repartir coletivamente, de um modo igualitário.

Integrado no programa dos Mistérios da Páscoa em Idanha, editado pela Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, o Bodo de Nossa Senhora da Consolação integra-se na rúbrica "Prolongamento da Alegria Pascal em Celebrações à Madre de Deus", colando-o assim, como uma extensão das celebrações pascais, a par de outras manifestações, sejam romarias ou outras festas de exterior. Parece ser este o futuro do cumprimento do voto à Senhora da Consolação, um desejo de futuro³¹.



Salvaterra do Extremo. O bodo de Nossa Senhora da Consolação. Preparação e cozinha. Panelas e caldeiros ao lume a cozinhar, na manhã do bodo. Foto do autor.

³¹ Com todo o respeito, atrever-me-ia a formular um outro voto. Desaparecidos os gafanhotos, porque não apelar à intervenção da Senhora, mas desta feita, em vez de se querer expulsar insetos, apelar-se-ia a uma outra invasão, mas desta feita a de visitantes.

BIBLIOGRAFIA

ARROTEIA, Jorge Carvalho (1983), *A Emigração Portuguesa – Suas origens e distribuição*, "Biblioteca Breve – 79". Lisboa: Instituto de Cultura e Língua Portuguesa – Ministério da Educação.

BAPTISTA, Fernando Oliveira (1996), "O declínio de um tempo longo". In Joaquim Pais de Brito, Fernando Oliveira Baptista e Benjamim Pereira, coords., *O Voo do Arado* [Catálogo]. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia / IPM, Ministério da Cultura, 35-77.

BARGÃO, José Dias, Capitão (1999) [1945], *Monografia de Salvaterra do Extremo* [ed. fac-simile]. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

BERNARDO, Bonifácio (2008), *A Festa de Nossa Senhora da Consolação*. Portalegre: Ed. de autor.

BOISSEVAIN, Jeremy (1986), "Cuando los santos salen de procesión: Reflexiones sobre la decadencia del patronazgo en Malta", In Ernest Gellner y otros. *Patronos y Clientes en las sociedades mediterráneas*. Madrid: Ediciones Júcar, 115-135.

BRITO, Joaquim Pais de (1996), "Coerência, incerteza e ritual no calendário agrícola". In Joaquim Pais de Brito, Fernando Oliveira Baptista e Benjamim Pereira, coords., *O Voo do Arado* [Catálogo]. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia / IPM, Ministério da Cultura, 217-229.

CASTRO, Celso & Durão, Susana (2004), "Entrevista com Joaquim Pais de Brito", *Estudos Históricos*, n.º 33: 147-158.

CATANA, António (2004), *Mistérios da Páscoa em Idanha*. Lisboa: Ésquilo Edições e Multimédia. Lda.

CHAMBINO, Eddy (2008), *Pastores, guardiões de uma paisagem*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

DIAS, Jaime Lopes (1934), "Regime e Organização do Trabalho Rural, Englobando a Questão da Higiene e Conforto no Concelho de Idanha-a-Nova", *Boletim de Agricultura*, n.ºs 9 e 10 – 3.ª série.

DIAS, Jaime Lopes (1991) [1948], *Etnografia da Beira – Lendas, Contos, Romances, Costumes, Indústrias Regionais, Tradições, Crenças e Superstições*. VII. Lisboa: Torres & C.^{ia} – Livraria Ferin. [Edição fac-simile]. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

FORTE, Maria João Figueiredo (2013), *Territórios culturais e património gastronómico: da “cerdeira” à cereja do Fundão* [Tese de Doutoramento em Estudos Portugueses, especialidade: Estudos de Cultura]. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas / Universidade Nova de Lisboa.

GODINHO, Paula (2006), *O Leito e as Margens – Estratégias familiares de renovação e situações liminares em seis aldeias do Alto Trás-os-Montes raiano (1880-1988)*, Lisboa: Edições Colibri / Instituto de Estudos de Literatura Tradicional.

LONGO, Paulo & CHAMBINO, Eddy (2009), *Doces de Festa em Idanha-a-Nova*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal de Idanha-a-Nova / Casa do Povo de S. Miguel d'Acha.

MATTOSO, José (1985a), *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325. I – Oposição*, Lisboa: Editorial Estampa.

MATTOSO, José (1985b), *Identificação de um País. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325. II – Composição*, Lisboa: Editorial Estampa.

MENDES, António Lopes, coronel [1914], *Monografia de Salvaterra do Extremo*. Salvaterra do Extremo: Cópia fotocopiada de cópia manual elaborada por António Joaquim os Santos Carreiro (Tó Bernardo), em 2000, transposta, por sua vez, de cópia manual de José Flores Romão, escrita em 1936.

NEVES, Céu (2016), "Na aldeia mais portuguesa quase não há portugueses". In Céu Neves, Desertificação, DN, *Diário de Notícias, Sociedade* [online], 24 de abril de 2016. <https://www.youtube.com/watch?v=qmlw-fdmP4c>

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de (1984), *Festividades Cíclicas em Portugal*, Lisboa: Publicações Dom Quixote.

PEIXOTO, João (2013), "Migrações". In José Luís Cardoso, Pedro Magalhães e José Machado Pais (orgs.), *Portugal Social de A a Z – Temas em aberto*. Paço de Arcos: Expresso e ICS-UL.

PINHEIRINHO, José António dos Santos (2001), *Rosmaninhal. Passado e presente da antiga vila Raiana da Beira Baixa*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

RIBEIRO, Orlando (1939), "Povoamento rural e regime agrário no Sudeste da Beira". In *Revista da Faculdade de Letras de Lisboa*, IV.

RODRIGUES, Ramiro de Oliveira & MOREIRA, José Manuel dos Reis Vermelho, coronel (2013), *Salvaterra o Extremo. A terra que nos viu nascer*. Idanha-a-Nova:

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

ROVISCO, Eduarda (2013), *Não Queirais Ser Castelhana. Fronteira e contrabando na raia da Beira Baixa*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian | Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

SALVADO, Maria Adelaide Neto (2001), *Nossa Senhora da Azenha – a Luz da Raia*. Castelo Branco: Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

Silva, Luís (2016), *Identidade Nacional. Práticas e Representações junto à Fronteira do Guadiana*, Lisboa: ICS Imprensa de Ciências Sociais.

SOBRAL, José Manuel & Rodrigues, Patrícia (2013), "O 'fiel amigo': o bacalhau e a identidade portuguesa", *Etnográfica*, 17 (3): 619-649.

SOBRAL, José Manuel (2016), "Globalização alimentar, identidades e culinária". In Diogo Ramada Curto (org.), *Estudos sobre a Globalização*. Lisboa: Edições 70, 371-95.

SOBRAL, José Manuel (2017), "O revivalismo da alimentação regional e local e as estratégias de desenvolvimento rural.". In Pedro Tomé Martín (ed.). *Reflexiones Rayanas. 2*. Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León “Michael Kenny”, 199-220.

TEIXEIRA, Vasco A. Valadares & RIBEIRO, Nuno Filipe (2013), "The lamprey and the partridge: a multi-sited ethnography of food tourism as an agent of preservation and disfigurement in Central Portugal" *Journal of Heritage Tourism*, DOI:10.1080/1743873X.2013.767813.

TEIXEIRA, Vasco A. Valadares (2005), *Comidas e práticas do sistema alimentar na região do Fundão*, Lisboa: Edições Colibri / Instituto de Estudos de Literatura Tradicional.

VASCONCELOS, José Leite de (1986) [1936], *Etnografia Portuguesa*. II. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

DEL GUSTO DE AMBIGÚ AL NECROGUSTO EN EL PUERTO DE VERACRUZ (MÉXICO)

por

Juan Antonio Flores Martos¹

Resumen: A partir de mi estudio etnográfico sobre el lugar que las retóricas y prácticas referidas a comidas y al sexo tienen en la sociedad e imaginación social veracruzana, basado en mi trabajo de campo realizado en los años 90 en esta ciudad, me centraré especialmente en el “gusto de ambigú”, en el placer compuesto y el gusto libertino de los varones veracruzanos. Teniendo en cuenta mis trabajos previos sobre el gusto (Flores, 2009) y el imaginario libertino veracruzano (Flores, 2016), exploraré también cómo se espectacularizan imágenes que representan cuerpos violentados y cadáveres mutilados –en un mercado “*necrogusto*” –, junto a cuerpos hipersexualizados de mujeres que se exhiben en las portadas de un diario popular de esta ciudad.

Palabras clave: Gusto; Cuerpo; Veracruz; México; retóricas culinarias y sexuales.

Resumo: A partir do meu estudo etnográfico sobre o lugar que a retórica e as práticas relacionadas à alimentação e ao sexo têm na sociedade e no imaginário social de Veracruz, no México, com base em trabalho de campo realizado nos anos 90 nesta cidade, vou-me concentrar no "gusto de ambigú", no prazer composto e no gosto libertino dos homens de Veracruz. Levando em conta meu trabalho anterior sobre o gosto (Flores, 2009) e o imaginário libertino de Veracruz (Flores, 2016), também exploro como as imagens são espetacularizadas, retratando corpos violados e mutilados – num notório *necrogusto* –, juntamente com corpos hipersexualizados de mulheres que são exibidos nas primeiras páginas de um jornal popular nesta cidade.

Palavras-chave: Gosto; corpo; Veracruz; México; retórica culinária e sexual.

*¿Pero por qué hablar de un estómago jarocho?
¿Acaso puede existir tal cosa? ¿Acaso puede existir un gusto jarocho
en la comida como por ejemplo existe en la manera en que
nos gusta los cuerpos y decimos: ¿me gusta ir al bule,
porque allá cómo hay culos? (Juan Eduardo Mateos,
“Tres breves disertaciones sobre el gusto jarocho”, 2017, ms.).*

¹ Profesor Contratado Doctor en Antropología Social, Facultad de Ciencias Sociales de Talavera de la Reina, Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM). juanantonio.flores@uclm.es

Hace algunos años publiqué un texto (Flores 2009) sobre el gusto y los discursos referidos a la comida (platos y bocados), y los deseos y prácticas sexuales en la cultura urbana del puerto de Veracruz, donde realicé mis investigaciones (Flores 2004, 2015, 2016). Entonces me centré de modo especial en las retóricas del gusto – en los campos de la sociabilidad, la gastronomía y lo sexual – que comprometen a los sentidos – una etnografía del sentido del gusto, enmarcada en una más amplia consideración de los otros sentidos –, en la imaginación social y cultural, y las prácticas e interacciones sociales de esta ciudad.

En esta breve contribución mi objetivo es profundizar en el análisis del peculiar gusto particularizado veracruzano que identifiqué entonces – gusto de ambigüo y placer compuesto –, presentando y resumiendo brevemente los resultados de aquel trabajo (especialmente en el apartado “Elementos para una cartografía del gusto en el Puerto”), y proporcionar algún elemento de utilidad para la comparación etnográfica y la teoría social centrada en las relaciones sociales, materiales y metafóricas entre la carne y el sexo en las distintas culturas – y especialmente en América Latina.² Asimismo, me interesa incorporar una reflexión sobre la expresión local “coctelear” como una variación y expresión concreta de ese gusto veracruzano, y confirmación de mis conclusiones de entonces. Por último, pondré el foco en la singularidad de espectacularizar imágenes que representan cuerpos violentados y cadáveres mutilados – en un mercado “necrogusto” –, que se exhiben en las portadas de un diario popular junto a cuerpos hipersexualizados de mujeres, en un contexto donde las desapariciones y asesinatos han sembrado el terror y transformado la cotidianeidad de sus potenciales lectores.

En otras tradiciones y sociedades es fácil detectar cómo la frontera entre la boca que se alimenta y la boca que ama es fluctuante. A través de los placeres de la boca se amplifican o rechazan los placeres del sexo (Châtelet 1985: 167-168). Para los falansterianos – a la vez amantes y cocineros – y la teoría “harmoniana” de Fourier (1973), la variación culinaria prolongaba metonímicamente la variación amorosa, apoyándose mutuamente. La “gustación del mundo” desarrollada por cada sociedad, contiene las formas y principios de su cosmología (Le Breton 2007: 287).

² Sobre ello reflexionaban recientemente López, Mariano y Medina apuntando que: *En tercer lugar, los vínculos sobre la relación entre carne y sexo. En un recorrido transcultural sobre este asunto en América Latina podemos apreciar las relaciones metafóricas que se sugieren, apoyándonos en mitos, en rituales y en categorías del lenguaje. Vemos cómo las conexiones múltiples entre los conceptos culinarios y sexuales de apetito, desgana y monotonía se aplican a las relaciones sexuales. Es muy posible que junto a Melanesia sea en la Amazonía donde los antropólogos han encontrado un caudal etnográfico más sugerente para analizar la complejidad entre esa relación* (Pollock 1985; Kensinger 1988). Pero también hay abundantes trabajos como los de Tarn y Prechtel (1990) y Pédrón (2013) sobre metáforas sexuales concretadas en comidas” (López, Mariano y Medina, 2016: 352).

El estereotipo en la cultura nacional mexicana de los jarochos como son conocidos los veracruzanos del Puerto, compone una “fisiología nativa” del porteño, con rasgos definidos en lo corporal, lo emocional, lo sexual, que lo anclan en el terreno de las pasiones, la emotividad y el exceso. El ser alegre y fiestero se presentan como atributos sinónimos y consensuados de la identidad de los habitantes del puerto de Veracruz, formando parte de su autopresentación identitaria.

La categoría nativa de convivir y convivio (a veces llamado también “conviviazgo”) apuntan al núcleo central de la relación personal y social en el Puerto. Algo muy valorado y básico en las relaciones interpersonales es “saber convivir”, una cualidad que condensa a la vez un respeto a la jerarquía (“dar su lugar” al interlocutor), y un reflejo de modulaciones y modales implícitos en las reglas del trato social. Participar en cualquier “convivio” (reunión o fiesta del grado que sea), implica habitualmente “tomar” alcohol y comida, y compartir conversación y tiempo con los demás (y muy frecuentemente música y baile también).

Un joven periodista local y escritor veracruzano, Juan Eduardo Mateos Flores, detallaba así los matices de este gusto en el convivio, y su rasgo diferencial con el resto de México

(...) el jarocho puede ir a un lugar porque la comida está bien verga, o como el jarocho acude a cierto lugar ya sea por la tradición misma de que ahí lo llevaban sus papás o porque, más allá de lo que se sirve, la convivencia, la bohemia, el estar ahí es una experiencia que nos diferencia de cualquier otro lado de la república. (Mateos, 2017, “Tres breves disertaciones sobre el gusto jarocho”).

Considero el gusto como uno de los sentidos que proporciona una vía de percepción y disfrute más específicamente sensual. Es en esta última acepción desde la que analizaré aquí el gusto veracruzano. El análisis del gusto más sensual – comunitario, social –, en tanto que uno de los sentidos, permite por otra parte una aproximación desde la lente etnográfica a la conceptualización de la estética nativa, y mediante la identificación y estudio de las categorías nativas del gusto proporciona una senda para trazar nexos con el estilo de la cultura urbana veracruzana. Asimismo, lo emplearé con el matiz más amplio que recoge una de las acepciones de nuestro diccionario de la lengua: “Placer o deleite que se experimenta con algún motivo, o se recibe de cualquier cosa” (DRAE, 1992).

ELEMENTOS PARA UNA CARTOGRAFÍA DEL GUSTO EN EL PUERTO

El Kochancle, que antiguamente ubicado en Netzahuatcoyotl y Echeven y que por el asedio de los Zetas se mudó a pleno centro de Boca del Río. En el Kochancle, además, antes de empezar a pedir tu plato fuerte, te regalan un consomé pequeño de camarón más una pizza azteca – tortillita con frijolitos y chicharrón – además que claro, el ambiente sonero: en Veracruz siempre se debe comer con música porque odiamos el silencio. (Mateos, 2017, “Tres breves disertaciones sobre el gusto jarocho”)

La frase e idea de “servirse al gusto”, se revela como una seña de identidad y particularización de gusto veracruzano, tanto en el ámbito de lo doméstico y privado – en las mesas de las casas en las que viví, con las familias Córdoba y Morgado, entre otras –, como en el campo de lo público. Este gusto particularizado o individualizado, también se exhibe de modo privilegiado en el Café de La Parroquia, en un escenario de gran convencionalidad y representación de la singular sociabilidad de la ciudad.

Para “nombrar” este tipo de gusto particularizado, ante una oferta muy plural que es desplegada ante los sentidos, he elegido el término “gusto de ambigú”, siendo ésta una categoría nativa habitual para los veracruzanos. Los ambigús³ a los que asistí en el Puerto – en clubes sociales, fiestas de graduación profesional, o fiestas de cumpleaños –, tanto en escenarios domésticos como en salones contratados, constaban de una o varias mesas sobre la que se colocaban de una vez los diferentes platos y comidas, siendo ofrecidos al mismo tiempo a su elección, y ante los cuales los invitados pasaban para servirse a su gusto.

Este gusto de ambigú también pude constatarlo con la experiencia de recepción de mis informantes veracruzanos ante un desfile de carnaval y el ambiente festivo de los Portales, por lo que es posible extraer una reflexión sobre la peculiaridad del gusto jarocho: ante una variedad que se le ofrece en un escenario público festivo, como en un “ambigú” compuesto de “platos” estéticos, musicales, corporales, gastronómicos dispuestos a la vez a los sentidos (vista, gusto, oído, olfato), el veracruzano selecciona y se sirve “al gusto” en su “plato”, sin experimentar la confusión y saturación del observador fuereño o extranjero.

³ El Diccionario Panhispánico de Dudas (2005) define “ambigú”, como la adaptación gráfica de la voz francesa *ambigu*, que se usa en español con los sentidos de “comida compuesta de platos normalmente fríos que se sirven todos a la vez y espacio donde se disponen” y “lugar de un local de espectáculos donde se sirven bebidas y cosas de comer”.

Un gusto público de ambigú, que por la valorización otorgada por los porteños a los aspectos sensibles constituye una suerte de “placer compuesto⁴” experimentado en ambos escenarios festivos, un placer sobredeterminado por varias causas simultáneas, entre las que no tiene sentido distinguir cuál conlleva el goce, importando únicamente que el individuo ya no sabe de dónde viene ni lo que quiere, excepto gozar (Barthes 1987: 316).

Trabadas con este goce sensual, compuesto y de ambigú veracruzano, se encuentran sus formas – y en ocasiones géneros – de habla, trufada de lo que podríamos calificar como léxico libertino, y de metáforas gastronómicas para aludir y representar prácticas sexuales. Este léxico libertino o del exceso se acentúa después de dejar el mundo de los eufemismos, de las correcciones y buenas maneras, de la contención de la expresión y la grosería, que reinaba en sus casas familiares.

Las escenas e imágenes que se desarrollan en las historias que me relataron, las sitúan en ocasiones dentro del campo de lo grotesco, mostrando a unos protagonistas y personajes en su calidad de cuerpos inacabados, deseosos de engullir al otro, de “comerse” a otra persona como metáfora – y eufemismo – de poseer sexualmente a ese otro, de incorporarlo. En el habla alburera porteña, “comerse a otro” equivale a “cogerse a otro” – mantener relaciones sexuales con él. Se despliega así una singular comensalidad, sexual y festiva para el hablante/deseante, repleta de metáforas gastronómicas que revelan tanto una erótica y sexualización del acto de comer/“coger”, como una corriente de carnavalización de la comida y el sexo, al mismo tiempo.

Otra expresión muy veracruzana es “atender” y “sentirse atendido”, en escenas que tienen que ver con la sociabilidad del convivio, la comensalidad, la fiesta, y las relaciones de amistad y sexuales, y precisamente por trenzarse por diferentes elementos, da lugar a una suerte de “placer compuesto”. Por ejemplo el modo en que un anfitrión atiende a sus invitados a su fiesta. También se utiliza “atender” en un sentido estrictamente sexual, como sinónimo de mantener satisfecha sexualmente a su pareja, entendiéndose que como una obligación inexcusable dentro del

⁴ Este concepto de pasión o placer “compuesto” tiene su génesis en las obras de Charles Fourier (1973) y de Brillat-Savarin (1986), y un desarrollo crítico y teórico con Barthes (1977, 1987), remarcándose en todos ellos un sistema eufórico de lo mixto. Según Fourier (1973: 209,212) la pasión compuesta – una de las pasiones mecanizantes junto con la “mariposeante” y la “cabalista” – consiste “en una fogosidad ciega, un estado de embriaguez y de entusiasmo que nace del conjunto de varios placeres sensibles y anímicos experimentados simultáneamente ... nace del conjunto de varios placeres de un solo orden, todos sensuales o todos anímicos.” Barthes (1977: 109) caracteriza esta pasión “compuesta” – o “romántica” – de Fourier como la pasión del desbordamiento, la exaltación (sensual o sublime) y de la multiplicación.

matrimonio el que el varón atienda a su esposa, y viceversa, y sancionándose el no “atender” con la justificación social y comprensión ante las infidelidades y el mantenimiento de relaciones sexuales “por fuera”, con otras personas. En el caso de las meseras (camareras) que trabajan en las cantinas o fondas de la ciudad, los varones veracruzanos utilizan el término de “atender” o “sentirse atendidos” en los dos sentidos de la comensalidad y conviviazgo (como servidoras de comida y bebida), y el sexual (como cuerpos accesibles a sus deseos sexuales). Así expresaba Enrique F. su deseo de ir a una cantina de Circunvalación, después de conocer a dos de las meseras que trabajaban en ella una madrugada, y con las que había coincidido comiendo unas tortas: “Vamos a que nos atiendan. Y a lo menos un dedo, un dedeo con ellas”.

En cuanto a la imaginación social veracruzana sobre el comer y el “coger”, podemos distinguir entre dos categorías, y sus valoraciones morales y emotivas relativas a:

- a) El gusto indiscriminado: El comer/coger de todo y en exceso: los “comegente”. Existe en la ciudad una valoración muy negativa a la idea de “coger de todo” – mantener relaciones sexuales de modo indiscriminado –, animalizando la conducta de aquellos que supuestamente lo hacen – llamándoles por ejemplo “chacales” a los chicos jóvenes de las colonias populares periféricas –, o nombrándoles como “comegentes” para aludir a su orientación bisexual – en especial a los embarcados o marinos griegos, capaces de “comer” carne de varón y de mujer. En el caso de la “gente de las colonias” (barrios periféricos) aflora una subalternidad adjudicada a los sectores pobres y marginales, inscribiéndola en unos gustos – y usos – sexuales, corporales y morales mercenarios y estigmatizados. Hay un claro repudio cultural a esa glotonería corporal – al “comer en exceso” y al “comer de todo” (Le Breton 2007: 283).
- b) El gusto selectivo: el “comer” / coger sólo carne y cuerpos extranjeros: las/los “gabacheras/os”. En el habla coloquial de Veracruz, se denomina gabachos a los norteamericanos y, por extensión, al resto de extranjeros occidentales. “Gabachero/ a” remitiría a su dedicación y gusto por frecuentar el trato (amistoso, sexual) con personas extranjeras, llegando a convertir en algunos casos en una compulsión, modus vivendi o en una dedicación casi exclusiva. Se les llama “gabacheras” a las prostitutas portaleras que están especializadas en ofrecer sus servicios sexuales a extranjeros y específicamente a embarcados (marinos). Pero también son gabacheros/as personas de distintas dedicaciones (guías de turismo, músicos, oficinistas,

bohemios y desocupados) que dedican una buena parte de su tiempo y energía a conocer, salir y mantener relaciones sexuales con extranjeros y extranjeras que se encuentran haciendo turismo y de paso por la ciudad.

En mi texto anterior sobre el gusto veracruzano (Flores 2009), identificaba tres categorías morfológicas del gusto veracruzano como relevantes: compostura, grosería y revoltura. Después de indagar en esta cultura urbana y la vida cotidiana veracruzana, he podido evidenciar una preocupación – si se quiere “barroca” –, por preservar y dramatizar las formas en cualquier interacción — social, sexual, gustativo-culinaria. Al mismo tiempo es patente un tipo de aversión a descomponer la forma o la figura en todos los aspectos de la vida social, desde las relaciones de amistad en el convivio (conviviazgo), hasta las relaciones sexuales y “amorosas”, o las de la comensalidad y la propia materialidad de las comidas o “platillos”.

Es probable que el juego de encarnar lo grosero en algunas manifestaciones estéticas y sensoriales, tanto en platos de comidas como en actos corporales implicados en la comensalidad y la sociabilidad, pueda estar conectado con la necesidad de exorcizar el peso de “lo grosero”, cargado sobre las espaldas de los jarochos por el estereotipo nacional. En este punto, creo necesario hacer una reflexión sobre la morfología de los platillos y de las prácticas sexuales en el Puerto de Veracruz.

Siendo el sentido del gusto el sentido de la diferenciación por excelencia, la exploración realizada permite iluminar los modos en que las retóricas veracruzanas que comprometen al gusto, alimenticias y sexuales, abordadas en estas páginas, bajo sus aparentes analogías y similitudes, resultan diferentes, conteniendo un distinto modo de proceder y exhibiendo una diferente lógica. Por un lado, las retóricas culinarias proceden por acumulación, por saturación de elementos, dentro de una lógica que podíamos denominar como de la enumeración y la yuxtaposición – con las figuras de la retórica de la enumeración (en ocasiones barroca) y la hipérbole, entre otras. En cambio, las retóricas sexuales exhiben una lógica de selección, de particularización del gusto ante una oferta plural, manifestando una suerte de “lógica de ambigú” – en buena medida, con las metonimias (la parte por el todo: “culo” por “mujer”), como figuras retóricas recurrentes en este tipo de lógica y discurso. Ambas retóricas y lógicas, constituyen una parte del entramado de sentidos que dinamizan las vidas de los habitantes de esta cultura urbana veracruzana.

El veracruzano sería un gusto particularizado que tiende a ser exhibido narrativamente y en la acción social en contextos de goce o placer compuesto, y ante una oferta plural de “bocados” (gastronómicos, sexuales) como en un ambigú. El elemento diferenciador, la singularidad de este gusto veracruzano que hemos re-

visado – su “ensamblaje”, de “coupage” cultural –, en buena medida provocado y conformado por las percepciones y apreciaciones centradas en comidas y cuerpos, atractivos y estimulantes – o repelentes y disfóricos – se encuentra probablemente en su marcada oralidad, en un fuerte anclaje en lo sensorial, y en una marcada hiperrepresentación en las conversaciones y prácticas sociales de la vida cotidiana ciudadana, en una peculiar combinatoria de morfología cultural – estética y moral – de raigambre caribeña.

Por otro lado, se ha detectado una cierta convergencia del régimen de sexualidad veracruzano que se caracteriza entre otras cosas por una alta tolerancia a la bisexualidad, y que gusta de combinatorias poco convencionales y una preferencia por la exhibición de las mismas en escenarios públicos con un gusto de ambigü en los convivios (comida + bebida + relaciones sociales) y sociabilidad veracruzana.

COCTELEAR

Los informantes de la antropóloga veracruzana Rosío Córdova, le contaban que acudían al cine porno Buñuel, en la Avenida Diaz Mirón, junto a la terminal de autobuses ADO, uno de los escenarios claves para las prácticas homoeróticas furtivas en la ciudad – y que cerró en Veracruz en 2003 –, “a coctelear, a agarrar una aventura”, permitiendo ocultar su orientación homoerótica. Las normas del local reflejaban la moral y convenciones heterosexuales de esta cultura urbana, y se prohibía a los clientes entrar travestidos al cine, así que era habitual que los varones entraran “de caballero”, y algunos de ellos se travestían en los baños, y así procedían a “coctelear”.

En su último libro, Córdova y Pretelín (2017) se refieren a que “coctelear” es un término que utilizaron los entrevistados para referirse a la convivencia que entablaban con quienes asistían al cine Buñuel por las noches. Según la investigadora Rosío Córdova, “coctelear” consistía para los asistentes al Cine Buñuel – un cine porno con público básicamente masculino – básicamente en observar, intentar, cambiarse de lugar, luego ligar y luego “cotorrear” (divertirse). Uno de sus informantes lo explicaba así:

Coctelear se dice cuando te invitan a una fiesta en donde va a haber comida y chupe y machos y tú puedes escoger. Mira es cuando te invitan a una botana [aperitivo, tapa]. En el plato hay salchichas, queso, de todo, y tú con el palillo empiezas a uno, a otro, al que se te antoje, así

es que en la fiesta tú escoges el que te guste y vales. (Córdova, 2013)

El término es usado también en relación con la forma de las salchichas de coctel – en clara alusión sexual a las “salchichas” que iban probando sus informantes que asistían al cine, en una misma noche.

Es preciso aclarar que esta expresión va más allá de una expresión común en diferentes partes de México – y también en Veracruz: “agarrar de botana a alguien⁵”, utilizada habitualmente para referirse a burlarse de alguien, a tomarlo como entretenimiento divertido o burlesco, como “tapa” o “aperitivo” (botana) para la diversión posterior.

EXPLORANDO UN “NECROGUSTO” VERACRUZANO: ¡LAS PORTADAS DEL “ÓRALE! JAROCHO. NOTICIAS EN CALIENTE”

Hace poco escribía sobre las relaciones entre la singularidad del gusto sensual veracruzano y su conexión, mediación y contaminación con la violencia. Reproduzco ahora un fragmento de dicha reflexión, porque creo que me sirve para pensar más atinadamente este gusto sensual particularizado y de ambigú hegemónico en el Puerto de Veracruz:

Podemos hablar así de un gusto, y concretamente de un goce, mediado por la violencia, visualizándolo como una amalgama o imán que polariza y organiza lo social. Y la búsqueda del goce y del placer sería lo que haría funcionar ciertas sociedades de una manera asistemática. Esto implica la consideración de las relaciones del hombre y la sociedad, desde la óptica del individualismo autocrático, y también, al egoísmo como guía de las pasiones y los placeres, motor de la sociedad. (Flores 2016: 546)

Uno de los diarios populares de mayor tirada y consumo entre los lectores de prensa en la ciudad de Veracruz es el “Órale! Jarocho. Noticias en caliente”, ha crecido en éxito y difusión paralelamente a la expansión de las violencias y terror instaurado en los últimos diez años por el narco y la inacción o cohabitación de

⁵ Agarrar a alguien de botana: fam // “Tomar ... como blanco pertinaz e implacable de una broma, mofa o burla.” (DMex, I:235) (Steel, 2000).

las autoridades ante las mismas.

Durante mi investigación de campo sobre el impacto creciente y normalización de las violencias en las vidas de las gentes del estado de Veracruz en estos últimos años, coincidentes con una extensión del dominio del narco – y la narcocultura –, se ha detectado un auge del consumo del citado diario, y llaman poderosamente la atención sus portadas, en las que de modo habitual coexisten la representación corporal de cadáveres – fallecidos por muertes violentas – y cuerpos deseables de modelos. En ese contexto de violencias, secuestros, asesinatos y desapariciones que han sembrado el terror y han transformado la cotidianeidad de sus potenciales lectores, este diario opta por espectacularizar imágenes que representan cuerpos violentados y cadáveres mutilados, exhibidos junto a cuerpos hipersexualizados de mujeres. Pareciera como si el gusto de las gentes veracruzanas también hubiera cambiado hacia el gusto, las representaciones y estética propios de la narco-cultura⁶. Es patente una contaminación por las representaciones y estética propia de la narcocultura mexicana, en un área como es el Golfo de México, y en particular el estado de Veracruz, donde la extensión y hegemonía del Narco – de los diferentes carteles y agencias en competencia – resulta muy visible, y ha permeado e impactado en las vidas de los habitantes de este territorio.

De entre las docenas de portadas que he registrado y analizado sólo en los dos últimos años, selecciono la portada del día de ayer⁷ (26 de marzo de 2018). En ella destaca un titular ilustrando una gran fotografía del cadáver de un hombre tumbado ensangrentado, con el torso casi desnudo (véase figura 1):

⁶ Coincidimos con Mondaca cuando apunta a que “La narcocultura es la caja de resonancia de la sociedad, el reflejo de los procesos históricos de violencia” (2014:37).

⁷ <https://www.facebook.com/periodico.orable/photos/a.1559623091009142.1073741828.1544592179178900/1834767110161404/?type=3>



Figura 1: Portada de Órale! Diario Jarocho. Noticias en caliente, 26-marzo-2018.

¡LO MASACRAN! EJECUTAN A BALAZOS a tablero frente a su padre en el interior del bar “El Rubí” en Jaltipan (página Justiciera).

Éste es acompañado de una fotografía en la parte superior derecha de una modelo en ropa interior y haciendo como si se desabrochara el sujetador, con el titular: “¡Destapa a “Brozo”! La bella modelo Isabel Madow confiesa como la trató Victor Trujillo durante sus programas”.

Los otros titulares tratan de muertes violentas – “Narco, tras asesinato de jefe policiaco” –, con dos fotografías: una de dos rostros de mujeres jóvenes, y otra del cadáver de un varón, remitiendo todas las noticias a la sección “Página Justiciera”. En suma, la portada presenta cuatro cadáveres y el cuerpo femenino de una modelo exhibiendo sus atributos.

El impacto de estas imágenes, son presentadas al mismo tiempo como “bocados” visuales en un mismo plato-portada, y rayando la pornografía de la violencia y la pornografía – a secas. Autores como Naief Yehya (2013) han utilizado el concepto de *pornocultura*⁸ para referirse a la experiencia de que la violencia y la muerte ya no se encuentran simuladas en los medios de comunicación en México, y a la inflación de sexo violento y violencia sexualizada. En esa línea, propongo tentativamente para su análisis el concepto de *necrogusto*⁹ que expresaría un gusto sensual y disfrute en la arena pública por las imágenes de cadáveres reales. Con este concepto pretendo aproximarme más que a la estrategia y opción de este medio de comunicación para “vender más periódicos”, al éxito en el consumo de los mismos entre los veracruzanos, y a cómo sus imágenes y titulares tienen una presencia en la agenda pública y conversacional de la ciudad.

La singularidad del gusto veracruzano que ya detecté y empecé a analizar durante mi trabajo de campo etnográfico en la ciudad de Veracruz en los años 90, y en concreto ese gusto sensual – gastronómico y sexual al tiempo – particularizado de ambigú, se ha ido amplificando y transformando con la omnipresencia e impacto de las violencias de la última década. La contaminación de la estética y valores morales implícitos en la narcocultura, la diseminación del régimen de visibilidad de la pornocultura, y su evolución hacia un necrogusto – como una variación de ese gusto de ambigú – en una cultura urbana inmersa en un proceso de normalización de las violencias y del terror.

⁸ Para Giménez Gatto “el concepto de pornocultura de Naief alude, en su versión más radical, a la representación del sexo y de la muerte en el registro de lo real. A la trasgresión vinculada a imágenes extremas, categorizadas actualmente en las imágenes controversiales.” (véase en Martínez, 2013).

⁹ Yehya utiliza el concepto de “pornografía necrófila asexualizada”: “(...) que comenzó a desarrollarse un material que sería consumido en condiciones semejantes a la pornografía con una intención si bien no forzosamente masturbatoria, sí para un estímulo emocional” (Yehya 2013).

BIBLIOGRAFÍA

- BARTHES, Roland (1977), *Sade, Loyola, Fourier*. Caracas, Monte Ávila Editores.
- BARTHES, Roland (1987), “Lectura de Brillat-Savarin”, en R. Barthes, *El susurro del lenguaje*. Barcelona, Paidós.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1986) [1825], *Fisiología del gusto*. Barcelona, Bruguera.
- CHÂTELET, Noëlle (1985), *La aventura de comer*. Madrid, Júcar.
- CORDOVA, Rosío & Pretelín, Jesús (2017), *El Buñuel. Homoerotismo y cuerpos abyectos en la oscuridad de un cine porno en Veracruz*, Ciudad de México, Editorial Itaca.
- CÓRDOVA, Rosío (2013), “La zona oscura del cine porno: prácticas homoeróticas y violencia simbólica en la sala Buñuel del puerto de Veracruz”, *VII Congreso de la AMEGH* (Academia Mexicana de Estudios de Género de los Hombres), Puerto Vallarta. <http://www.entrehombres.net/205-vii-congreso-de-la-amegh-mesa-2-la-zona-oscura-del-cine-porno-practicas-homoeroticas-y-violencia-simbolica-en-la-sala-bunuel-del-puerto-de-veracruz/>
- FLORES, Juan Antonio (2004), *Portales de múcara. Una etnografía del puerto de Veracruz*, Xalapa, Editorial de la Universidad Veracruzana.
- FLORES, Juan Antonio (2009), “El gusto en los cuerpos veracruzanos: retóricas y prácticas culinarias y sexuales”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 64, 1, 133-166.
- FLORES, Juan Antonio (2015), “Paseos y tránsitos emocionales en Veracruz. Una etnografía de agencias espirituales y clubes anónimos de autoayuda”, *Retóricas de los sentimientos. Etnografías amerindias* (Manuel Gutiérrez y Alexandre Surrallés, eds.) Madrid, Iberoamericana, 233-264.
- FLORES, Juan Antonio (2016), “Sade en los trópicos: historias, violencias y fantasías en el Puerto de Veracruz”, *Heridas en el sí mismo. Propositiones corporales* (Luisa González y Manuel Gutiérrez, eds.), Madrid, Fundación CITAP, 521-549.
- FOURIER, Charles (1973), *La armonía pasional del nuevo mundo*. Madrid, Taurus.
- KENSINGER, Kenneth (1982), “Sex and Food: Reciprocity in Cashinahua Society”, en Kenneth Kensinger (ed.), *Sexual Ideologies in Lowland South America*, Bennington, Working Papers on South American Indians 5, 1-3.

- LE BRETON, David (2007), *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Nueva Visión.
- LÓPEZ, Julián; MARIANO, Lorenzo & MEDINA, Xavier (2016), “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71, 2, 327-370.
- MARTÍNEZ, Artjen (2013), “Presenta Naief Yehya ‘Pornocultura’, ensayo sobre violencia sexualizada en los medios”, *Arte erótico. Placeres textuales*, <http://arteerotico.com/presentacion-de-pornocultura/>
- MATEOS, Juan Eduardo (2017), *Tres breves disertaciones sobre el gusto jarocho*, (ms.).
- MONDACA, Anajilda (2014), “Narrativa de la narcocultura. Estética y consumo”, *Ciencia desde el Occidente*, v. 1, 2, 29-38.
- PÉDRON, Sylvie (2013), “La semaine sainte à Santiago Atitlán, Guatemala. Rites de fertilité, nourriture rituelle et métaphore sexuelle”. *Amérique Latine Histoire et mémoire*. Les cahiers, ALHIM 25.
- POLLOCK, Donald K. (1985), “Food and Sexual Identity Among the Culina”, *Food and Foodways*, 1, 25-42.
- STEEL, Brian (2000), *Breve Diccionario Ejemplificado de Mexicanismos*, <http://bdsteel.tripod.com/EspanolSpanish/bsteelbdemlab.htm>
- TARN, Nathaniel & PRECHTEL, Martín (1990), “Comiéndose la fruta: metáforas sexuales e iniciaciones en Santiago Atitlán” *Mesoamérica*, XIX, 73-82.
- VV.AA. (2005), *Diccionario Panhispánico de Dudas*. Madrid, Real Academia Española de la Lengua.
- YEHYA, Naief (2013), *Pornocultura: el espectro de la violencia sexualizada en los medios*, México, Tusquets.

CANTINAS COLONIAIS E O VINHO PORTUGUÊS NA CAPITAL DE MOÇAMBIQUE

por

Nuno Domingos¹

Resumo: Este texto procura, de forma preliminar, pensar as ligações entre o comércio de vinho português em direção ao espaço colonial e a rede de relações que, no terreno, envolviam este tráfico. Neste contexto, o espaço das cantinas, lugares de venda do vinho, da colônia de Moçambique surgem como observatório privilegiado. Com base em bibliografia secundária, mas também a partir de trabalho de campo realizado em Maputo, este texto coloca um conjunto de questões de investigação direcionado ao período do chamado colonialismo tardio, quando as colônias portuguesas, nomeadamente Angola e Moçambique, se tornaram o principal destino externo do “vinho comum”.

Palavras-chave: Vinho; colonialismo; Moçambique.

Abstract: This article aims to interpret the links between the Portuguese wine trade towards the colonial territories and the network of relations that, in the terrain, involved this traffic. In this context, the canteens, places where de metropolitan wine was sold in the colony of Mozambique, are privileged observatories of research. Based on a secondary bibliography, but also on the results from fieldwork conducted in Maputo, this text poses a set of research questions directed to the so-called late colonial period, when the Portuguese colonies, namely Angola and Mozambique, became the main destination of the metropolitan table wine.

Keywords: Wine; colonialism; Mozambique.

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO E COLONIALISMO

As ciências sociais têm pesquisado a relação entre a alimentação e a história dos impérios coloniais, existindo hoje trabalhos especificamente consagrados ao tema (Dietler 2007, Laudan 2013). A antropologia da alimentação encontra igualmente no quadro histórico-geográfico dos impérios coloniais um terreno privilegiado para as suas investigações. Algumas das obras que configuram o cânone da antropologia

¹ Investigador Auxiliar do Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa.

têm o quadro colonial como referência de pesquisa e na alimentação um elemento fundamental dos seus programas de investigação. Encontram-se entre estes casos, as obras pioneiras de Audrey Richards publicadas nos anos 30 (Richards 1932, 1939) sobre os sistemas alimentares africanos, nomeadamente no território que na altura correspondia à Rodésia do Norte, hoje a Zâmbia; as análises de Jack Goody (1982) e Mary Douglas (1979, com Brian Isherwood) sobre alimentação e processos de estratificação social; ou a monografia de Sidney Mintz sobre a história global do açúcar (1985), na qual os sistemas de plantação caribenhos surgem em relação com os padrões de consumo na Europa, nomeadamente em Inglaterra.

Estas obras ambicionam discutir dinâmicas estruturais desde o detalhe etnográfico e da atenção às trocas proporcionadas pela relação entre produção e consumo. Os produtos alimentares foram componentes fundamentais no sistema de trocas imposto pelos regimes coloniais. Esta troca alterou os sistemas alimentares nos territórios colonizados, nas nações colonizadores, mas igualmente em todos os países que, mesmo não estando envolvidos na troca comercial imperial, de alguma forma vieram a participar nos seus circuitos (Bush, Bryant e Wilk 2013). Este fluxo comercial transformou a dinâmica dos padrões de produção e consumo a nível global, bem como o valor material e simbólico dos alimentos. Integrados em sistemas de alimentação locais, regionais, nacionais, estes alimentos foram apropriados, manipulados, transformados. Moldados por esta herança colonial, alguns movimentos migratórios são hoje eixos dinâmicos de diversificação alimentar, obrigando mesmo a uma atualização da definição de gastronomias nacionais (Smith 2012).

Se o movimento de troca colonial ajuda a interpretar a evolução dos sistemas alimentares, a história e a antropologia dos alimentos pode, retroativamente, ser o ponto de partida para o estudo de grandes processos históricos, desde a constituição de economias e sistemas mundo, como às próprias lógicas de construção nacional (Mintz 1985). A análise destes processos beneficia de investigações realizadas a partir do trabalho de campo etnográfico.

No caso português, a relação entre alimentação, antropologia e história tem vindo a ser investigada, revelando como o campo alimentar nacional se constitui também como o resultado de dinâmicas de troca globais (Sobral 2014a, 2014b). Neste contexto, a expansão marítima, na sua diversidade de tempos e espaços, desempenhou um papel relevante no itinerário da globalização alimentar (Curto 2002).

VINHO COLONIAL

O vinho é um dos produtos alimentares que possibilita o estabelecimento da relação entre a história portuguesa e um conjunto de processos tendencialmente globais. Objeto privilegiado para estudar as estruturas da sociedade portuguesa, pela sua enorme importância agrícola e fundiária, tanto em área plantada como em mão-de-obra utilizada, e pelo lugar ocupado nos consumos quotidianos ao longo dos séculos, a história do vinho demonstra como a economia nacional se encontrava ligada a mercados de consumo externos (Baptista 1993, Simões 2006, Freire 2010).

Mais estudada, a história do vinho do Porto é a representação mais típica desta interligação da economia e da sociedade portuguesas com escalas de produção e consumo mais vastas (Martins 1990). O peso do mercado inglês na economia no vinho do Porto, peça fundamental da estrutura exportadora portuguesa durante vários séculos, e a influência desta troca no desenvolvimento da indústria nacional, concedeu à “questão do vinho do Porto” um lugar central na análise da economia nacional. Mas o vinho do Porto, juntamente com outros vinhos ditos nobres, licorosos, o mais importante dos quais o Madeira, não esgotava o fluxo de exportação de vinhos portugueses. O chamado vinho comum era igualmente colocado em vários destinos. Embora historicamente o peso do vinho comum nos lucros da troca comercial vinícola não fosse comparável ao do Porto, ele foi ganhando dimensão, embora com grandes flutuações (Martins 1990, 236). Se em 1875-1879 valia apenas 23,5%, no período entre 1900-1904 já valia 46%, para cair para 15% entre 1930-1934. A partir dessa data a proporção dos lucros do vinho comum aumentou, até chegar ao máximo de 59,4% entre 1960 e 1964. Antiga, a relação do álcool com o império cresceu muito na transição para o século XX e durante quase todo o século XX. Neste período, o espaço imperial português conquistou uma fatia significativa na exportação do comércio do vinho comum (Martins 1990, 253).

O mercado do vinho Porto nunca passou pelo espaço colonial, onde na primeira parte do século XX absorvia apenas 0.8% das exportações das caves de Gaia (Martins 1990, 250-251). Já no que respeitava o vinho comum, o mercado africano tornou-se influente desde o final do século XIX. Se entre 1865 e 1899 representava 8% das exportações (em comparação com os 45% destinados ao Brasil e os 39% que iam para França) entre 1900 e 1949 já representava 27% (contra 28 para o Brasil e 21 para França), e entre 1950 e 1986 alcançou 51% das exportações totais de vinho comum português (Martins 1990, 253).

Anos	Percentagem
1900-1904	(17,6%)
1920-1924	(10,8%)
1930-1934	(24,2)
1940-1944	(27%)
1950-1954	(61,8%)
1960-1964	(61,8%)
1970-1974	(35,7%)
1975-1979	(2,3%)

Tabela 1: Comércio de vinho para África no total de exportações de vinho (Martins 1990, 253).

O acesso privilegiado dos produtores de vinho portugueses aos mercados coloniais era um fator crucial para o incremento deste tráfico (Capela 1973). Este privilégio sobre diversos tipos de concorrência, revelava o poder destes atores económicos nos processos de decisão de políticos e legisladores. Assim, a abertura dos mercados coloniais aos vinhos portugueses, beneficiando de um conjunto de vantagens fiscais, realizou-se em condições excepcionais, já que o Estado regulamentou a proibição do desenvolvimento de indústrias de produção de álcool nas colónias, detidas por colonos, que operava pela transformação da cana de açúcar. Os protestos de produtores locais, apoiados por alguns governantes na metrópole, não foi suficiente para travar estas medidas. Por último, a conquista do mercado africano pelo chamado vinho colonial encontrava-se ainda facilitada pela perseguição à produção de bebidas tradicionais por parte das populações africanas² (Capela 1973, Matias 2006). Todas estas medidas criaram condições extraordinárias para os produtores de vinho metropolitano escoarem para os mercados coloniais uma produção cronicamente excessiva.

No que respeita à então colónia de Moçambique, os números da estatística oficial comprovam como este comércio aumentou no pós-guerra:

² Sobre as bebidas tradicionais em Moçambique ver Medeiros (1988).

Anos	Hectolitros
1945	(64.251)
1947	(82.146)
1949	(123.920)
1951	(163.433)
1953	(160.408)
1956	(283.789)
1958	(309.468)
1960	(332.795)
1962	(294.480)
1964	(416.900)
1966	(429.640)

Tabela 2: Comércio de vinho para Moçambique, em hectolitros (Anuário Estatístico de Moçambique).

O PERCURSO DA MERCADORIA

Transportados por barco em grandes pipas desde os armazéns situados na zona oriental de Lisboa até ao porto da então Lourenço Marques, o vinho colonial, depois de fiscalizado na fronteira, era guardado por armazenistas locais, que mantinham relações com os produtores da metrópole. O aumento do número de armazenistas a partir da década de 50 na capital de Moçambique é outro indicador do crescimento deste comércio no período em causa.

Anos	Número de armazenistas
1917	17
1935	14
1945	15
1955	66

Tabela 3: Armazenistas de vinho em Lourenço Marques.

Provenientes da metrópole, os vinhos eram distribuídos desde os armazéns para a extensa rede de lugares de venda onde seriam comercializados. Entre os espaços mais importantes encontravam-se as chamadas cantinas. A cantina era um local de comércio variado³. Se genericamente, nelas se vendiam bens alimentares essenciais e tecidos, eram também responsáveis pela disseminação de outros bens de consumo (Zamparoni 1998, 335). Algumas cantinas desempenhavam, porém, outras funções: locais onde se podia pernoitar, colocadas ao longo dos itinerários migratórios, nomeadamente em direção às minas sul-africanas, ofereciam também serviços de prostituição (Harries 1993, 99-103; Zamparoni 1998, 350).

As cantinas localizavam-se em diferentes contextos espaciais. Nas maiores cidades, ocupavam as zonas onde vivia a população colona mais pobre, perto das zonas de transição para as periferias onde se encontravam as populações africanas mais urbanizadas, afastadas do centro da cidade. Encontravam-se igualmente nos progressivamente vastos subúrbios africanos. Nas cidades mais pequenas teriam um estatuto elevado, sem concorrência dos espaços de consumo dirigidos aos colonos brancos nas grandes cidades, nomeadamente os cafés, bares, botequins e restaurantes. Mas os cantineiros estavam presentes no enorme espaço rural que preenchia a grande maioria do território de Moçambique. Nestes contextos, a sua função comercial era especialmente importante: essencial para a disseminação de determinados produtos e padrões de consumo. Um dos efeitos mais evidentes desta oferta nas cantinas foi a alteração dos hábitos de vestir, sendo responsáveis pela generalização das capulanas, hoje uma marca da moçambicaneidade (Zamparoni 1998, 146-147).

As cantinas dirigiam-se sobretudo à população africana. A grande maioria desta população era designada por indígena, no quadro de um sistema colonial que separou indígenas e civilizados, considerando a possibilidade dos primeiros gozarem do estatuto e direitos dos segundos, por meio de uma assimilação. Formulado na teoria e inscrito na legislação, este sistema concedeu o estatuto de assimilado a um grupo muito restrito de africanos, sendo extinto em 1961, já quando as movimentações nacionalistas assustavam o poder português (Penvenne 1995).

Em Moçambique, desde o final do século XIX, os indígenas eram os grandes consumidores de vinho colonial. Na colónia da África oriental portuguesa, este produto ficou conhecido por “vinho para o preto”, nome de uma pioneira obra sobre o tema da autoria de José Capela (1973). A maioria dos estudos sobre o

³ Nas estatísticas coloniais não encontramos o termo "cantina", provavelmente porque o termo replica a expressão inglesa (Van Onselen 1976) e havia outras designações portuguesas que podiam descrever esse tipo de estabelecimento: tabernas, botequins, pousadas.

mercado de vinhos portugueses nas colónias foca-se nas primeiras décadas do século XX e, muitas vezes, no caso de Moçambique colonial. Uma das razões para este facto, serão certamente os artigos críticos publicados em *O Africano* (1908) e o seu sucessor, *O Brado Africano* (1918) sobre o papel destrutivo do vinho nas vidas das populações locais. Nestes jornais, detidos por uma elite africana reunida à volta do Grémio Africano de Lourenço Marques (1908), denunciava-se como o comércio do vinho colonial, à custa da degradação física e moral da população africana, sustentava uma parcela da burguesia metropolitana. Este modelo vingava em detrimento do desenvolvimento de um sistema económico dito moderno, mais evoluído nos seus métodos, que incluía uma exploração mais racional do trabalho africano, como pretendia uma burguesia local em formação, de que os membros desta elite africana fariam parte. O fechamento do espaço público moçambicano com o advento do Estado Novo e a imposição de formas de controlo e censura mais eficazes, é crucial para explicar o quase desaparecimento da questão do vinho, politicamente problemática, das manchetes dos jornais.

Apesar de menos presente na imprensa enquanto problema social e político, o vinho não deixou de continuar a sair a ritmo elevado da doca do Poço do Bispo em direção às colónias. De acordo com os dados coletados pela Conceição Andrade Martins (1990), apresentados atrás, a importância do mercado colonial dos vinhos de mesa portugueses aumentou significativamente a partir da década de 1950.

CANTINAS E CANTINEIROS

No processo de exportação de vinho para os mercados coloniais vários agentes assumiram um papel indispensável. O estudo destes grupos profissionais alimentaria diversas investigações. Na metrópole, destacavam-se, entre outros, os proprietários agrícolas, os produtores, os taberneiros e os trabalhadores rurais, mas também os políticos que representavam os interesses do vinho colonial. Nas colónias, os armazenistas, os distribuidores e os cantineiros. Entre os consumidores do vinho colonial, predominando os africanos, haviam também colonos, nomeadamente os mais pobres. Com qualidades distintas e preços diferentes, o vinho colonial não era uniforme. Mas mesmo que os colonos mais pobres bebessem o vinho colonial de pior qualidade, muito alcoolizado para aguentar a viagem, o seu número era pequeno para escoar os excedentes da produção nacional. Pelas cantinas da colónia de Moçambique, os indígenas, perseguidos se fabricassem e consumissem as suas bebidas tradicionais, sustentavam este comércio transcontinental.

Espalhadas em rede pelo território, nas cantinas passava-se, consumia-se, e sociabilizava-se. De uma perspectiva mais estrutural, as cantinas criavam eixos de desenvolvimento de uma economia colonial, fundamentais para a circulação de mercadorias e de hábitos de consumo, de que o vinho é um exemplo. A função económica permitia, também, consolidar a fixação de comunidades. À sua volta estabeleceram-se relações diversas, lugares de troca económica e social. Esta troca era estruturalmente desigual, dada a dependência do consumidor africano do cantineiro e a proteção que o Estado concedia, por princípio, a este último. Mas os cantineiros, conhecidos por serem indivíduos pouco educados, rudes, manhosos, usurários, que enganavam os clientes, especialmente os africanos, não representavam um bom exemplo para a celebração nacionalista. E, no entanto, ao lado dos missionários e de meia-dúzia de funcionários públicos que lutavam por controlar um território muito vasto, eram dos poucos que se encontravam no terreno, fora das grandes cidades.

Em Moçambique, no comércio das cantinas, os portugueses constituíam apenas uma fração desta classe de comerciantes. A partilhar o ofício encontravam-se indianos, sobretudo de origem hindu e muçulmana, chineses e também, menos significativamente, havia também comerciantes libaneses e gregos (Zamparoni 2000). Esta oferta dispersa, caracterizava o panorama das cantinas em Lourenço Marques nas primeiras décadas do século XX. Durante o século XX, nomeadamente a seguir à Segunda Guerra Mundial, os cantineiros portugueses conquistaram uma quota mais extensa neste comércio. Eram eles que comercializavam o vinho pelo território moçambicano, com ligação aos grandes armazenistas da cidade.

A presença das cantinas no espaço urbano da capital de Moçambique colonial sugere a colocação de um conjunto de problemas de investigação. Num quadro populacional muito diverso, marcado pela distinção marcante entre o centro da cidade, branco, e as periferias, africanas, este comércio é um instrumento rico para avaliar um conjunto de dinâmicas sociais e culturais (Zamparoni 1998 Domingos 2012), nomeadamente no período do chamado colonialismo tardio. As questões seguintes procuram explorar o estatuto destas cantinas enquanto lugares de troca económica e social e de contacto.

Uma primeira linha de pesquisa interpreta os cantineiros enquanto classe profissional. Muitas das vezes, o interesse em conceder prioridade de análise à origem nacional dos cantineiros, essencial para perceber percursos, genealogias comerciais, especializações mercantis, acaba por marginalizar as propriedades partilhadas, que explicam como, em determinadas circunstâncias, chineses, portugueses e indianos de diferentes origens, para não falar de outras minorias, exerciam a par um conjunto de funções comerciais. Apesar da diversidade, a partilha de determinadas

propriedades sociais e competências, é fundamental para perceber como eles se ajustaram a esta economia colonial. A relação desta classe com o Estado colonial coloca questões sobre as políticas centrais do governo, nomeadamente sobre a utilização desta rede como parte de uma estratégia de ocupação territorial, tanto no aspeto da soberania como da economia.

Como complemento do primeiro ponto, importa perceber a diversidade deste mercado de oferta de bens e produtos, para compreender como as lógicas da especialização da oferta comercial se ajustaram à lógica da procura, mas também a transformaram. Neste sentido, a especialização das redes comerciais, muitas vezes dependentes de laços alicerçados pela origem nacional dos comerciantes, é fundamental para interpretação da organização do mercado das cantinas. A existência de processos de estratificação social suburbanos ajustava-se à hierarquização de alguns destes espaços. Estas divisões separavam, dito de uma forma simples, os lugares mais modernos, consumidores de produtos mais diversificados, raros e caros, daqueles cujos padrões de consumo se confinavam aos produtos de primeira necessidade, consumidos pelos mais pobres de entre os mais pobres. As possíveis estratégias de cartelização da oferta nestas cantinas, em prejuízo dos consumidores, merecem atenção. Na capital, onde a oferta e a diversidade de produtos eram maiores, havia uma determinada especialização.

A relação destes pontos de comércio com o Estado colonial apresenta outras vertentes. Durante a investigação realizada nos subúrbios de Maputo, muitos habitantes locais referiram que os cantineiros prestavam regularmente informações à polícia portuguesa e alguns deles, chegou a sugerir-se, poderiam mesmo trabalhar para a PIDE. Estas declarações referiam-se às décadas de 60 e 70, quando o início das ações dos movimentos independentistas desencadeou o aumento das atividades de vigilância nos subúrbios de Lourenço Marques. Os cantineiros não se podiam certamente furtar a prestar informações à polícia, mas não é claro até que ponto esta rede se encontrava organizada. Na capital de Moçambique, os incidentes que em setembro e outubro de 1974, já depois da mudança de regime em Portugal, colocaram em confronto, em resultado das ações de milícias de extrema direita que advogavam uma independência branca, parte da população africana do subúrbio e parte da população colona, tornaram difícil a vida dos cantineiros portugueses. Muitos deles viram as suas cantinas saqueadas e alguns perderam mesmo a vida. A acusação de colaboração com a polícia colonial, no contexto racialmente muito tenso destes meses, foi uma das razões adiantada para as perseguições.

Por último, as cantinas são um laboratório de estudo sobre as relações sociais em contexto colonial. Espaços de convivência, as cantinas eram instituições fundamentais no processo de construção de uma condicionada autonomia subur-

ba, embora a propriedade deste comércio, muito desigual, escapasse aos negros e mestiços. E apesar disto, o papel destes espaços de comércio na solidificação de uma sociedade suburbana foi evidente. A participação de colonos pobres neste processo de construção do subúrbio, indivíduos que habitavam as suas margens, é ainda pouco clara⁴. Algumas cantinas, situadas entre a chamada “cidade de cimento” e a chamada “cidade de caniço” constituíam espaços de comércio interracial, o que não ocorria noutras zonas da cidade, onde a segregação se impunha. O grau deste relacionamento possuía limites estruturais, mas espelhava uma maior igualdade, conferida por uma maior proximidade de classe, num ambiente político discriminatório.

Ainda no que respeita à troca social que existiria nas cantinas, outros trânsitos entre a cidade branca e a cidade africana, muito menos igualitários, se podiam constatar. No intuito de frequentarem cantinas suburbanas onde se ofereciam serviços de prostituição, muitos colonos brancos realizavam percursos do centro para as periferias. Na lógica urbana segregada de Lourenço Marques estes percursos eram muito raros. O peso da prostituição nas sociabilidades quotidianas na capital de Moçambique foi investigado para as primeiras décadas do século XX (Zamparoni 1998, 351 e 553), mas sobre o sucedido no período do pós-guerra, quando o número de colonos cresceu significativamente, passando a haver um maior equilíbrio entre homens e mulheres brancas, sabe-se bastante menos.

Durante um período de trabalho de campo em Maputo, ocorrido em março de 2017, entrevistei o filho de um antigo cantineiro, um dos poucos cantineiros, falecido em 1992, que manteve o negócio depois da independência de Moçambique a 25 de junho de 1975. Manuel Vergueiro, nascido em 1969, mantinha-se na altura a morar no bairro da Mafalala, onde o pai, António Vergueiro, explorou uma cantina. O seu depoimento, longe de esgotar as questões enunciadas, permite caracterizar melhor este processo:

“Nasci aqui na Mafalala. O meu pai era um comerciante português. Ele era de Vilar de Perdizes, Trás-os-Montes. Tenho lá uns primos, que a gente tem estado em contacto. Tenho dois irmãos em Portugal. O meu pai foi provador de vinhos em Portugal. Saiu muito cedo lá do Norte, veio para Lisboa, andou a vender vinhos. Aí fez a transição dele para a África, em 1959. Depois disso só voltou em 1984 a Portugal. Veio para cá para os cimentos da Beira e depois veio para cá para a zona sul e

⁴ Recentemente a tese de doutoramento de Matheus Serva Pereira, centrada na primeira metade do século XX, oferece contributos importantes para o estudo destas dinâmicas de sociabilidade (Pereira 2017).

começou a fazer a vida dele. A vida dele era caixeiro-viajante, Lourenço Marques, pelo país fora. A minha mãe é africana.

Não sei se já ouviste falar das Lagoas. O meu pai tinha uma casa lá. Então vinham os marinheiros, vinham lá dos barcos, queriam as prostitutas. São memórias, histórias do meu pai. Ele teve também um restaurante, o Restaurante Azul, a caminho de Xipamanine. Aí vendia vinho. Vendia ao barril na altura. Os catembes, os penaltis.

Nasci num tempo perturbado, em 1969. Quando começo a ter ideia das coisas é em 1975 mesmo. Naquela altura, o que eu sei dizer, houve uns comerciantes portugueses que foram protegidos porque a maioria dos portugueses tiveram que cavar daqui ou então expulsos daqui. Mas não foi o caso do meu pai e do João Gomes, o falecido João Gomes. Foram duas pessoas que foram protegidas pela Frelimo. Então quer dizer que crescemos no seio da Frelimo.

A maioria das pessoas (brancos portugueses) tiveram medo, mesmo, porque isto estava uma Síria, naquela altura, estava uma Síria. Então as pessoas fugiram. Muitos para a África do Sul e para a Rodésia. Acredito que, conforme vejo e leio, a maioria dos portugueses que foram para a África do Sul e para a Rodésia foi os gajos mais poderosos, financiaram a criação da RENAMO, numa de “Poça, estes gajos lixaram, vamos lixar a eles, posso assim dizer”.

Alguns cantineiros portugueses trabalhavam para o governo colonial, eram informadores, havia o problema da PIDE. Esses foram até 75, piraram-se, até os que sabiam que andavam pela esquerda, piraram-se, sabiam que não escapavam com a FRELIMO. O meu pai ele sempre disse que a política dele era o trabalho, comer bem e beber bem.

Mas para falar da comunidade portuguesa naquela fase, houve aquela fase muito conturbada que foi 75/76. Aqueles dois foram protegidos, e apareceu a calma aqui. De lá para cá era aquela comunidade portuguesa que cá ficou e também os chamados cooperantes, os portugueses que vinham para cá por alguma missão de serviço, então encontravam os antigos portugueses quando eles viessem cá para conhecer a Mafalala. Então, a tendência era ir encontrar um conterrâneo, um português, pronto. Os que iam cá ficando, a vida também começava a normalizar-se, tínhamos cooperantes cá, começou aquela situação de os cooperantes e os portugueses se encontrarem na praia para uma jogatana de futebol aos domingos. Eu fui crescendo e como é que eles progrediram? Iam a casa de cada um. Por exemplo, o meu pai tinha posses e a tendência é

que viessem a casa dele, pronto, a Frelimo o protegia, ele tinha posses, depois entrou num negócio de compra de garrafas de / .../, então, pronto, a vida foi progredindo para ele, no bom sentido.

O meu pai teve os filhos cá e pelos filhos ele preferiu não sair daqui. Temos aqui muitos mestiços como eu, muitos, mas muitos que ficaram cá sem conhecer os pais, ao contrário do meu pai. Mas houve muitos outros que fugiram porque não dava para estar. Mas acredito que tinham amor também aos filhos. Ficaram com as mães por aí. Há uma moça que é essa situação que estou a dizer, que vai para Portugal no dia 25. Conseguiu descobrir o pai em Portugal, mas isso é uma coisa que já está a acontecer. Dia 25 já vai embora. Mas é uma senhora, uma matulona, mãe de dois ou três filhos. Mas a maior parte não conhece.

Então, a primeira mulher do meu pai voltou para Portugal e ele ficou. Só vai a Portugal em 84. Ela já tinha falecido até. A história que o meu pai sempre contou, porque ele tinha deixado cá os filhos, ou não podia largar os filhos cá. Ele teve a mãe dos meus irmãos, que foi a primeira mulher dele, lá em Portugal. Depois, vieram cá para Moçambique. Os meus irmãos nasceram cá. Depois tiveram que se ir embora, porque foram comandos paraquedistas portugueses. Tiveram que se ir naquela altura, porque não dava mesmo para eles. Foi por aí, tiveram que se ir embora. Então o meu pai teve a minha mãe, teve a nós. Ele ficou porque ... então chegou aquela fase da comunidade, começamos a encontrarmos muito para vermos o porco nessa altura. Era o prato predileto. Não tínhamos nada cá. A única coisa que havia era porco, todo o mundo criava porcos. Então, vinham aqui às costeletas, na brasa. Então a vida aos fins de semana era, costeletas, cerveja, costeletas, cerveja.

O meu pai tinha uma relação mais próxima com os africanos do que os outros portugueses, porque ele não olhava para a cor. Tratava as pessoas como fossem, motivo pelo qual a FRELIMO o acolheu. Os outros cantineiros não eram assim tão próximos da população. Tinham aquela coisa. Preto é preto, tinham aquele problema. Eles pensavam “Epá, isto é uma raça para extinguir”. O meu pai não tinha esse problema. O João Gomes também não. Eram pessoas de coração.

Foi em 1984 que o meu pai voltou a Portugal, porque queria ver os netos. Os meus irmãos, tinham um filho cada um, então ele diz “antes de morrer quero ver os meus netos”. Motivo pelo qual chegou lá ia ficar três meses e só ficou 15 dias. A velocidade de Portugal já não lhe dizia nada. “Eu vou a Portugal, aquilo é a correr, vais para comer uma

sopinha já estão a tirar da frente, tudo a correr, essa vida”. Segundo ele contou o dinheiro que devia ficar a gastar lá, e veio cá para baixo.”

BIBLIOGRAFIA

- BAPTISTA, F. de Oliveira (1993), *A Política Agrária do Estado Novo*. Porto: Afrontamento.
- BUSH, Leigh; BRYANT, Adrienne & WILK, Richard (2013), “The History of Globalization and the Food Supply”, in Anne Murcott, Warren Belasco and Peter Jackson (eds.). *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury Publishing, 34-49.
- CAPELA, José (1973), *O Vinho para o Preto*. Porto: Afrontamento.
- CURTO, José (2002), *Álcool e Escravos*. Lisboa: Vulgata.
- DIETLER, Michael (2007), “Culinary encounters: food, identity, and colonialism. In *The Archaeology of Food and Identity*, edited by Katheryn Twiss, Carbondale: Center for Archaeological Investigations Press, University of Southern Illinois, 218-242.
- DOMINGOS, Nuno (2012), *Futebol e Colonialismo. Corpo e Cultura Popular em Moçambique*. Lisboa: ICS.
- DOMINGOS, Nuno; SOBRAL, José Manuel & WEST, Harry G. (eds.) (2014), *Food Between the Country and the City. Ethographies of a Changing Global Foodscape*. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury.
- DOUGLAS, M. (1987), “A Distinctive Anthropological Perspective”, in M. Douglas, ed., *Constructive Drinking: Perspectives on Drinking from Anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- FREIRE, Dulce (2010), *Produzir e beber. A questão do vinho no Estado Novo*. Lisboa: Âncora Editora.
- GOODY, Jack (1982), *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- HARRIES, Patrick (1993), *Work, Culture, and Identity: Migrant Laborers in Mozambique and South Africa, c. 1860-1910*. Portsmouth, NH: Heinemann.
- LAUDAN, Rachel (2013), *Cuisine and Empire, Cooking in World History*. Berkeley: University of California Press.
- MARTINS, M. C. Andrade (1990), *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: ICS.

MATIAS, M. Goretti (2006), "A questão do álcool e a exportação de vinho para o Ultramar: o debate de 1902", em *O Douro Contemporâneo*, Gaspar Martins Pereira e Paula Montes Leal (coord.). Porto: Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense, 233-246.

MEDEIROS, Eduardo (1988), *Bebidas moçambicanas de fabrico caseiro*. Maputo: Arquivo Histórico de Moçambique.

MINTZ, Sidney (1985), *Sweetness and Power, The Place of Sugar in Modern History*, London. New York: Penguin.

ONSELEN, Charles von (1976), "Randlords and Rotgut, 1886-1903. An essay on the role of alcohol in the development of European imperialism and southern African capitalism, with special reference to black mineworkers in the Transvaal Republic", *History workshop*, n.º 2, 33-89.

PENVENNE, J. Marie (1995), *African Workers and colonial racism. Mozambican Strategies and Struggles in Lourenço Marques, 1877-1962*. London: James Currey.

PEREIRA, Matheus Serva Pereira (2017), "Os "Grandiosos batuques": tensões, arranjos e experiências coloniais em Lourenço Marques (1890-1940)". Tese de Doutoramento em História: Universidade Estadual de Campinas.

RICHARDS, Audrey (1932), *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge & Kegan Paul.

RICHARDS, Audrey (1939), *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba tribe*. Oxford: Oxford University Press.

SIMÕES, Orlando (2006), *A Vinha e o Vinho no século XX, Crises e Regulação*. Oeiras: Celta.

SMITH, A. (2012), "National Cuisines". In Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford & New York: Oxford University Press, 444-460.

SOBRAL, J. Manuel (2014a), "The Country, the Nation and the Region in Portuguese Food and Cuisine". In Nuno Domingos, José Manuel Sobral e Harry West (eds.), *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Food Landscape*. Londres: Bloomsbury, 145-160.

SOBRAL, J. Manuel (2014b), "The High and the Low in the Making of a Portuguese National Cuisine in the Nineteenth and Twentieth Centuries". In Jakob A. Klein & Anne Murcott (eds.), *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 108-134.

TEIXEIRA, V. Valadares (2005), *Comidas e Práticas do Sistema Alimentar na Região do Fundão*. Lisboa: Edições Colibri/Instituto de Literatura Tradicional.

ZAMPARONI, Valdemir (1998), *Entre Narros e Mulungos: colonialismo e paisagem social em Lourenço Marques, c. 1890 c. 1940*. PhD diss. São Paulo: Faculdade Letras e Ciências

Humanas da Universidade de São Paulo, 1998.

ZAMPARONI, Valdemir (2000), “Monhés, Baneanes, Chunas e Afro-maometanos. Colonialismo e racismo em Lourenço Marques, Moçambique, 1890-1940”. *Lusotopie*, 191-222.

PARAJES DELEITOSOS PAISAJE, MESA Y EVOCACIÓN POÉTICA: RUEDOS, CHACRAS Y HUERTOS

por

Pedro A. Cantero¹

Resumen: Propongo una serie de reflexiones cruzadas con evocaciones y fotografías. A modo de un diálogo entre razonamiento y sus propias sombras². Me hubiera gustado hacerlo al modo del maestro Heidegger en “La experiencia del pensamiento” (*Aus der Erfahrung des Denkens*). Alternando reflexiones impresas en letra romana común y, en cursiva, notas sobre instantes, paisajes... que evocan apetencia. Esa fue mi intención, obligar a detenerse, al modo del paseante ante lo que se le ofrece a los sentidos.

Palabras clave: parajes; sentidos; huertos; mesa; deleite; nostalgia; paisaje; memoria; evocación.

Resumo: Proponho uma série de reflexões cruzadas com evocações e fotografias. Acontece a modo de um diálogo entre raciocínio e as suas próprias sombras. Teria querido fazer à maneira do mestre Heidegger em “Da experiência de Pensar” (*Aus de Erfahrung des Denkens*). Alternando reflexões impresas em letra romana comum e, em itálico, notas sobre instantes, paisagens... que evocam apetência. Essa foi a minha intenção, de obrigar a deter-se, tal passeante perante o que lhe proporcionam os sentidos.

Palavras-chave: paragens; sentidos; hortos; mesa; deleite; nostalgia; paisagem; memória; evocação.

¹ GISAP/UPO, Sevilla, pacanmar@gmail.com

² «Mi propuesta filosófica, [...] pretende someter la razón filosófica a un diálogo constante y continuo con sus propias sombras. No intenta ni pretende disolver nuestra inteligencia en lo irracional (en la locura, en la disolución de la identidad, en el pensamiento mítico o mágico, o en el mundo ético de las pasiones, o en las estéticas de lo siniestro, o en relación al ámbito de lo sagrado). Se trata, más bien, de favorecer un constante forcejeo entre la razón y esas sombras. Ese diálogo preserva el carácter crítico de la razón. Y en él la razón adquiere madurez y solvencia en virtud de esa prueba, o de ese experimento, consistente en abrirse a todo aquello que la reta, o que la asedia desde su propio extrarradio» (Eugenio Trías, “Razón y religión en el fin del milenio”, en *Revista Catalana de Teología*, 2000, vol. 25: 509).

I

«Je me risque à nouveau dans une fantaisie. Or cette fantaisie dans laquelle je plonge est peut-être plus sérieuse au fond qu'on ne pourrait le croire à première vue» (Françoise Héritier, Le Goût des mots, Paris, Odile Jacob, 2013: 9).

Mi propósito no es otro que el de merodear parajes en busca de lo que celan sin olvidar el consejo de Virgilio cuando en el primer libro de las Geórgicas aconseja:

*«Pero antes de romper el llano inculto,
estudia el viento, los cambios del cielo,
los cultivos y hábitos del lugar,
qué frutos da su tierra y cuales niega³».*

Existen parajes que invitan al deleite, con solo contemplarlos el ánimo se siente incitado al goce. La contemplación es hasta tal punto placentera que no cuenta el tiempo ni hay mayor premura que abandonarse a la plenitud que nos inspiran. Los monjes zen entienden que el encuentro fortuito con un elemento revelador de la naturaleza despeja la espesura interior y permite acceder a nuestro ser más hondo, a modo de una gracia, se nos revela nítido.

«El corazón discurre sobre estos campos. Lo llevan los ojos, los oídos, el olfato. Se hace sentido. Lo sabe, lo acecha todo, lo espera todo, se tiende sobre la tierra, se abriga entre dos surcos, pasa entre los olivos. La belleza es un vuelo. ¿Quién lo dijo? No se está quieta en las cosas y no se mueve de ellas. Dentro y fuera. ¿Cómo decirlo? Parece que somos pozos oscuros, hondos, donde nada llega. Y asomándonos, está todo. La loma, el peñascal, la vera, la zanja, la desazón, la felicidad acechadora, la alegría que apunta, la sombra cernida. ¡Ay corazón, lento y oscuro!» (J. A. Muñoz Rojas, Las cosas del campo, 2009: 29)

Como sostiene Bergson en *Matière et Mémoire*, la memoria del espíritu no pierde nada, cuanto percibimos queda celado y ella lo recrea libremente⁴, tal ráfagas

³ Versión de Nicolás Ramírez Moreno, Sevilla, Ediciones Ulises, 2017.

⁴ *«Ainsi, qu'on l'envisage dans le temps ou dans l'espace, la liberté paraît toujours pousser dans la nécessité des racines profondes et s'organiser intimement avec elle. L'esprit emprunte à la matière les perceptions d'où il tire sa nourriture, et les lui rend sous forme de mouvement, où il a imprimé sa liberté» (Paris, Alcan, 1929: 279).*

de intensa claridad que se nos presentan con la urgencia del pródigo retornado; epítomes de aquellos paraísos terrenales que se nos concedieron por un tiempo. En la literatura se dan numerosas muestras de esa recreación. Desde Proust a Joyce o Tanpinar encontramos ejemplos titánicos por hurgar en la memoria con la meticulosidad del abejorro taladrando su morada. Pero hay otros cuya punta emerge del inmenso iceberg del inconsciente, en imágenes fugaces que florecen al albur de un encuentro. El vergel fue una de las privilegiadas, por encerrar la felicidad pasada. La matria lejana de nuestra juventud.

«Llevaba un mes sin dormir en su propio hogar. Ante sus ojos apareció la imagen de aquella casa en la parte de atrás de Emirgân, con su jardín cerrado que recordaba a los patios de las antiguas medersas, con el balcón que abarcaba todo el paisaje desde Kandilli a Beykoz. De día, con el sol, el jardín se llenaba con los rumores de abejas y otros insectos. Tenía algunos frutales, un nogal, un castaño delante de la puerta, gran cantidad de flores cuyos nombres desconocía a los costados de la casa; la puerta interior daba a un pasillo estrecho y cubierto de cristal que en tiempos había sido invernadero. Allí había una amplia mesa central, un armarito de bebidas y un largo diván. La escalera era amplia» (Ahmet Hamdi Tanpinar, Paz, Madrid, Sexto piso, 2014: 89).

El goloso, presente en el paisaje la delectación. Gulusmeo luego existo. La boca como medida del universo. Los labios primero, por el capricho exigente de besar, el paladar después, como necesidad de asumirlo regaladamente. Paladear es más importante que alimentarse, es la forma imperiosa de comunión.

Recuerdo una estancia en Meudon, una mañana de estío, en casa de una amiga. Los ventanales se abrían al parque, de la cocina llegaba el olor a pan caliente y a café. Ève apareció con una bandeja en la que, junto a la blancura de la porcelana, destacaba una copa de cristal con jalea de flor de acacia. Aquel desayuno fue singular, sentí que el jardín ya no era un mero decorado sino que el mismo verano se deslizaba en mis adentros, me fecundaba.

II

El *Hortus conclusus* fue durante siglos realidad y metáfora, remanso de paz apartado del mundanal ruido, que ya Epicuro definía como lugar que propiciaba la ataraxia (libre la mente de pesares): «¡Forastero, aquí te hallarás bien, el placer es el bien supremo!»; y en el medievo cristiano, como imagen pictórica, estuvo asociado a la Virgen María. El huerto monacal fue, al mismo tiempo, lugar simbólico, espacio de labor y de distendimiento.



Fig 1: Hortus conclusus y Fons signatus (*Speculum humanae salvationis*) 1450⁵. Fotografía de PAC.

«El jardín es la parcela más pequeña del mundo y es por otro lado la totalidad del mundo. El jardín es, desde el fondo de la Antigüedad, una especie de heterotopía feliz y universalizante». (Michel Foucault, “Des espaces autres”, in *Architecture, Mouvements, Continuité*, n.º 5 (Octubre 1984⁶)).

⁵ La Haya, Meermanno Koninklijke Bibliotheek.

⁶ Texte de la conférence dictée au: Cercle des études architecturales (14, mars, 1967).

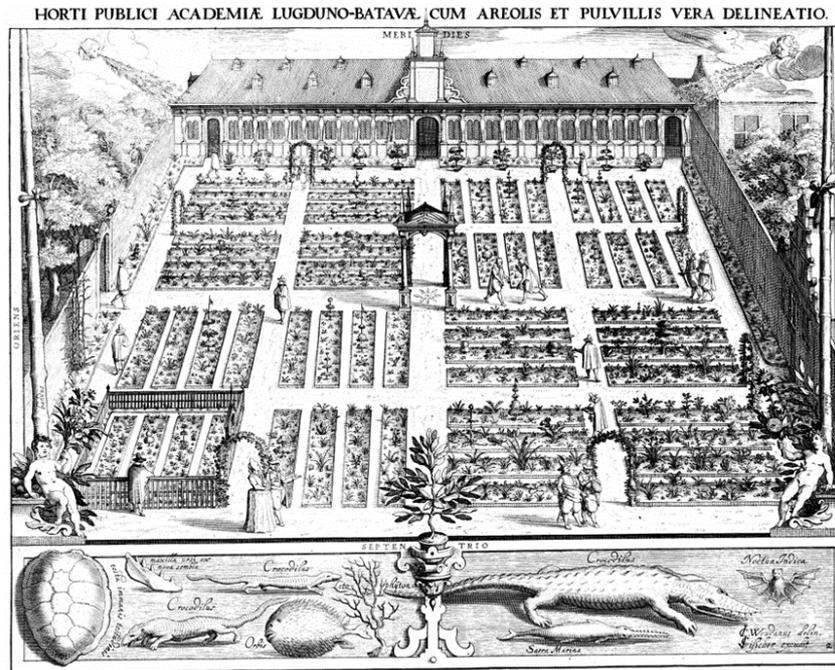


Fig 2: Jan Woudanus, Leiden 1610. Fotografía de PAC.

«Caminos,
Caminos del pensar, ellos mismos andantes,
evasivos. ¿cuándo regresarán de nuevo?
[...]
Caminos, ellos mismos andantes,
año abiertos, de súbito cerrados...
[...]
Y otra vez la penuria,
la oscuridad que titubea,
en la luz expectante».

(Martin Heidegger, “Pensando”,
en *Experiencias del pensar*, Madrid, Abada, 2014: 181).

«Si como sugiere Aristóteles, los hombres aspiran por naturaleza a la felicidad, parece lógico y razonable que busquemos un lugar donde hacer realidad ese íntimo anhelo de paz y dicha. Ese espacio idílico, edénico, a la par bello y saludable, eutópico, [...], no es otro que el jardín» (Santiago Beruete, *Jardinosofía*, Madrid, Turner, 2016: 26).



Fig 3: Hortus deliciarum, De Sphaera (Biblioteca Estense) s. XV. Fotografía de PAC.

En el monasterio de Santa Paula de Sevilla las monjas fabrican confituras y, sobre todo, jaleas que resumen el olor de Sevilla. Cernuda, al recordar los dulces conventuales, apunta que al morderlos se muerden los labios de un ángel, consumando el ensueño. Aquellas livianas golosinas me evocan la carnalidad misma de la ciudad. La imposible encarnación de un soplo, inalcanzable, evanescente al solo intento de retenerlo. ¿Cómo poder perpetuar la comunión? ¿Cómo paladear el espíritu y la carne? Con estas jaleas florales las monjas han captado lo que de la ciudad presienten, su aroma. Azahar, jazmín y rosa resumen el perfume de sus recoletos jardines. Azahar, rosa y jazmín asumen la esencia de la ciudad.

Llevarse a la boca esa piel delicada, cumple con aquel rito arcaico por el que cada lamido se convierte, más que en el lengüetazo del titán, en renovado misterio. Nos impregnamos no solo de la carne sino también del soplo. El alma de patios y plazuelas, de la cal y el albero, del ladrillo y la piedra, del olor y hasta de los mismos cuerpos de zagalones cándidos y muchachas despiertas.

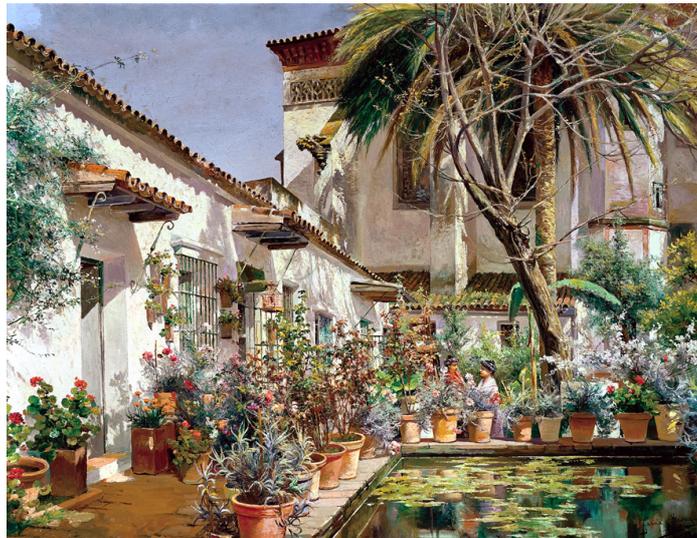


Fig. 4: Manuel García Rodríguez, Compás del Convento de Santa Paula, Sevilla c. 1920-1925.
Fotografía de PAC.

En Santa Ana de los ríos de Cuenca. el jardín del Carmen Viejo cumple un papel similar. Las monjas enclaustradas ofrecen a los viandantes un agua floral (agua de pítimas) que se vende al pie del monasterio frente al mercado de flores. Ataco, llantén, borraja, linaza, rosa, yerbabuena, escancel, violeta, pimpinela, clavel, cedrón, toronjil, hierba luisa... Dicen que es buena para el Susto. En verdad, se acude al refrigerio por si el diantre... con el fin de alimentar cuerpo y alma con un brebaje que han dado en llamar horchata o bebida de vida eterna, pues cumple, a modo de comunión, un sacramento impenetrable. Recibir en los adentros el espíritu del lugar.



Fig. 5: Jardín del monasterio del Carmen Viejo, Cuenca (Ecuador). Fotografía de SFM.

Los rasgos distintivos del jardín conventual «son su planta cuadrangular, su cerramiento perimetral y el carácter utilitario de sus plantaciones. Tanto la reiteración exhaustiva de los elementos formales como la geometrización del trazado parecen obedecer menos a un sentido estético que a la búsqueda de una seguridad que emane del simbolismo religioso» (Santiago Beruete, Jardinosofía. Una historia filosófica de los jardines. Madrid, Turner, 2016: 69).

La yachac tiene en el jardín un manual práctico que le libra asociaciones y fórmulas místicas tanto por el color, el aroma, la forma o su conocimiento. El jardín de la mama sabia es su libro de la vida de constante lectura y cálculo, en incesante evolución, de ahí que deba consultarlo a cada paso como el médico su vademecum. Aun tan solo para inspirarse de su energía. Así, ella misma es jardín encarnado.

El jardín de una sabia indígena (yachac) tiene algo de aquellos huertos antiguos que no buscan tanto a sanar el cuerpo como a satisfacer el espíritu. Su presencia basta para amainar el peor diantre, el que no se nombra y acecha. En mi peregrinar por la sierra andina, hubo dos jardines de yachac que me revelaron aquella “gracia”, el de Mama Luz en Ilincho (Saraguro) y el de Mama Fabiola en Naunag (Caguanapamba). Ambos celaban una energía singular. La que se dirige al ánimo y lo reconforta. Con tan solo aproximarse, ambos serenaban. Ambos tenían un no sé qué de plenitud que bastaba para sentirse aliviados. Como el seno de una madre alivia el dolor del niño asustado.



Fig. 6: Naunag, jardín de mama Fabiola, yachac de Caguanapamba (Cañar, Ecuador). Fotografía de SFM.

Como sugiere Atawallpa Oviedo Freire, el daño proviene del temor que nos oprime y él no se cura con filtros ni pócimas. Necesitamos liberarnos de su amenaza. Necesitamos sabernos en paz – consigo mismo y con el entorno – para ganar el sosiego y saberse limpio.

«Hay elementos como hierbas que ni siquiera tiene que tomar la persona, porque no es el elemento químico activo de la planta lo que hace que lo cure porque orgánicamente la persona está bien; necesita la energía de la planta, el “ushai” de la planta; a eso le llaman la limpieza».
(Oviedo Freire, El retorno del Hombre Rojo, Quito, Abya Yala, 1997: 27)

III

Podría evocar aquí todos esos paisajes de tierras placenteras que han dado al mundo una mesa excepcional. Hablo de parajes tan sugestivos como los de la Gascoña, El Valle del Loira, la Borgoña, la Toscana, la Ribera navarra, las chacras de Saraguro y los ruedos de las sierras andaluzas, por nombrar tan solo una muestra de aquellos que me permitieron gozar una gastronomía arraigada y conocer a gulusmeros excepcionales.

«Esperan tierras/ brotan fuentes/ vientos anidan/ medita la gracia»
(Martin Heidegger).
Aus der Erfahrung des Denkens, (Desde la experiencia del pensar),
Abada editores.

La chacra es un espacio de cultivo que propicia el bienestar familiar, donde viven hermanadas diversas plantas, con tecnologías y calendarios propios de cada lugar. Los hermanamientos más frecuentes combinan el maíz con las habichuelas (porotos) y las calabazas (sambos y zapallos), aunque según la altitud pueden completarse con otras plantas.



Fig. 7: Chacra en Pinguil, Tungurahua, Ecuador (Fotografía Javier Andrada).

«Se siembran hileras de maíz con poroto y se intercalan algunas filas o kashiles de cebada, arveja, haba, antiguamente también quinua y kiwicha. Hay además plantas dispersas de achogchas, papas, ocas, mellocos, mashua, racacha, taso, jícamas, y se dejan prosperar plantas de ataco, bledo y paico; en los extremos se observan plantas de chocho (tawri). Por último, cuando las plantas de maíz han adquirido cierto desarrollo y pueden competir, se siembran sambos y zapallos que cumplen con dos objetivos: eliminar la presencia de plantas no deseadas y cubrir el suelo para evitar el efecto erosivador de las lluvias. En los linderos y caminos antiguamente se formaban cercas de piedra sobre las cuales se sembraban pencas (chawar), tunas (chontaruro) y cactus en general. También se reforzaban con árboles frutales como capulí, lugma, tocte, cáñaro – en el que generalmente se enredaban granadillas. Además se hallaban algunas plantas de shulalag, pallares, mora y poleo. En la parte frontal de la casa se plantaban tomates de árbol, arbustos de babaco, chamburo, plantas de achiras y ají, así como plantas aromáticas o medicinales de cedrón, pata con panga, flor de cristo; a ellas se agregaron plantas exóticas de manzanilla, toronjil, violeta, hierbabuena, naranja o limón. Eran también frecuentes las plantas de poder o de gran energía, como el wantuk y el sanpedro o aguacolla, que luego, con la llegada de los españoles, se enriquecieron con la ruda y la santa maría, utilizadas para protegerse de malos espíritus, de robos, pero también juegan un papel importante en los ritos y concepción de los mitos» (Hernán Loyola, en Pedro A. Cantero, coord. *Sara Llakta. El libro del maíz*, 2012: 132).

Descripción idílica propia de la profusión museística. Lo cierto es que tanto en las chacras de tierras de clima extremo como en las del subtrópico puede verse desde la asociación de tres a seis variedades a una profusión cercana a la que narra Hernán Loyola. No suele faltar la trilogía del maíz con la habichuela y los dos tipo de calabazas. Esa profusión y su ordenamiento son los que hablan de la fertilidad del paraje y de la mesa consecuente. Un ejemplo elocuente son las chacras familiares de la comunidad de Las Lagunas en Saraguro donde, amén de alimentos, alumbran por doquier flores que sirven a preparar horchatas similares al agua de pítimas y a construir ofrendas florales para la misa del domingo u otras grandes fiestas.

Mediante diversificación de los cultivos se dispone de alimento nutritivo, sano, y orgánico para la familia; los residuos para el alimento de los animales de cría y los excedentes se llevan a la feria de la ciudad de Loja, generando ingresos para los comuneros. La producción se procesa: el sambo en colada y mermelada y dulce, la cebada en machica, la quínoa en harina, el maíz en: chuchuga, machica, tostado, colada, en tortilla, tamales y sambates... (Segundo Abel Quizpe Cango, Pueblo Viejo, San Lucas, Loja).



Fig. 8: Chacras en Ñamarín, Loja, Ecuador (Fotografía Javier Andrada).

IV

Darwin llega a Floreana el 23 de setiembre de 1835 y lo primero que describe es su humanidad, cuántos, quiénes y cómo habitan la isla. Qué cultivan, la fertilidad de su tierra, las cabras y chanchos silvestres que la pueblan, el saludo de la brisa del sur, el refrigerante verdor y la situación de las tortugas desbastadas por la rapiña exterior. Todo parece interesarle, sin limitar su horizonte, pues todo forma parte de la vida.

*Las casas se levantan aquí y allá sobre un trozo de tierra llana cultivada de boniatos y batatas. No es fácil imaginarse lo grato que nos fue contemplar la negra tierra vegetal después de estar acostumbrados por tanto tiempo a no ver más que el árido suelo del Perú y norte de Chile. Los colonos se quejaban de su pobreza, pero obtenían sin gran trabajo lo necesario para su subsistencia. En los bosques hay muchos jabalíes y cabras; pero la alimentación animal está constituida en su mayor parte por carne de tortuga. En consecuencia, su número se ha reducido grandemente en esta isla; pero con todo eso los habitantes cogen en dos días bastantes tortugas para el consumo de toda la semana. Dícese que en otro tiempo había barcos que se llevaban hasta 700, y que algunos años atrás las embarcaciones que acompañaban a una fragata sacaron en un día a la playa 200. (Charles Darwin, *Diario de un naturalista alrededor del mundo*, 2003: 383-384).*



Fig. 9: Galápagos, Isla Floreana, asilo de la paz (foto Javier Andrada).

Convenimos con Merleau-Ponty, que la naturaleza no es una esencia “per se” indistinta de los seres que la habitan, indistinta del hombre, sino que los humanos la sentimos como efecto de nuestra corporeidad, de nuestra existencia en el mundo. Es a través de nuestro cuerpo que somos indivisos de la naturaleza. [...] Los sentidos intervienen en la percepción de los estímulos, mas estos surgen de la compleja unión entre cuerpo y entorno. Si el paisaje es una experiencia existencial del lugar, experiencia creadora de la que surge la verdad del lugar, todo paisaje encierra su potencia creadora (*poiesis*). Como manifestación de la tierra misma, el paisaje es una *geopoiesis*. (Andrada, Cantero, Ruiz Ballesteros, *Floreana. Isla Mundo en Galápagos*, 2015: 147-148).

V

Los ruedos de las sierra andaluzas son como ecosistema un logro excepcional. Creación humana en torno al aprovechamiento adecuado del agua, los ruedos representan una de las construcciones humanas más adaptadas al medio, por haber alcanzado un equilibrio ecológico en su triple dimensión: ambiental, social y mental. Verdaderos oasis entre lo densamente poblado y el ancho campo. Los ruedos fueron un oasis en todos los sentidos: nicho ecológico, lugar de “encuentro”, fuente de suministro, espacio cargado de simbolismo...



Fig. 10: Huerta en Castaño del Robledo, Huelva (fotografía de Javier Andrada).

Paseando entre lievas, albercas y albarradas retengo la siguiente reflexión de Darwin. *Es interesante contemplar un enmarañado ribazo, cubierto por muchas plantas de varias clases, con pájaros que cantan en los arbustos, con diferentes insectos que revolotean y con lombrices que reptan entre la tierra húmeda, y reflexionar que esas formas, primorosamente construidas, tan diferentes entre sí y que dependen mutuamente de modos tan complejos, han sido generadas por leyes que actúan a nuestro alrededor...* (Charles Darwin, *El origen de las especies* (1988: 631), Madrid, Austral).

Recuerdo la huerta de mi infancia rodeada por dos regaderas plantadas de arbustos en las que pululaban renacuajos, salamandras, tritones, arañas, libélulas, culebras... que hacían mi delicia. Los viejos troncos en descomposición con gran riqueza de gusanos y larvas, asombrosa a los ojos de un niño. Los pájaros aleteando en torno a los frutos maduros. La infinidad de lombrices que el arado dejaba al descubierto y que tanto apreciaban las aves. La miríada de abejas y mariposas durante la floración. El trajín incesante de escarabajos, hormigas y abejorros. El hervidero mismo de la vida que la huerta encarna.

El espacio nos piensa, en él sentimos, le sentimos, nos sentimos; contaba un viejo anarquista siciliano: «cuando salgo al campo siento el aliento de la tierra y en él distingo el de otros bichos. Sé cuando debo estar atento a lo que busco y cuando puedo abandonarme a la fragilidad de un trino» (Andrada, Cantero, Ruiz Ballesteros, *Floreana. Isla Mundo en Galápagos*, 2015: 128).



Fig. 11: Alberca de mi huerta del Alamillo, Galaroza, Huelva (fotografía Javier Andrada).

El júbilo de la huerta no tenía parangón, a la serenidad de la siembra, sucedía el encanto de la floración, la jovialidad del riego, la mansedumbre de las siestas y meriendas, ese quehacer común culminaba con el disfrute de la cosecha. Toda la familia encontraba en la huerta la ligazón gozosa que la casa del pueblo no siempre consentía. No hay huerta igual, todas difieren en función del emplazamiento y de la mano que les cuida.

Los ruedos forman un sistema complejo de gran interés biológico. Entendiendo como tal esa totalidad en la que los humanos cuentan como elemento crucial del entorno que forma y se transforma. Si no fuera por los intereses espurios que guían buena parte de la investigación en biotecnología, me extrañaría que en los albores del tercer milenio se haya perdido esta perspectiva holística de la vida y se centre esta disciplina puntera en una parcelación tan extrema de la ciencia que tienda a ignorar la interrelación de todos los organismos entre sí y que, como

consecuencia de ello, sufra tan gravemente nuestra agricultura, en vez de considerar el policultivo como un macro-organismo fructífero.



Fig 12: Ruedos en Galaroza, Huelva (fotografía Javier Andrada).

*Cuando no contemplemos ya un ser orgánico como un salvaje contempla a un barco, como algo completamente fuera de su comprensión: cuando miremos todas las producciones de la naturaleza como seres que han tenido una larga historia; cuando contemplemos todas las complicadas conformaciones e instintos como el resumen de muchas disposiciones útiles todas a su poseedor, del mismo modo que una invención mecánica es el resumen del trabajo, la experiencia, la razón y hasta de los errores de numerosos obreros; cuando contemplemos así cada ser orgánico ¡cuánto más interesante – hablo por experiencia – se hará el estudio de la Historia Natural! (Darwin, *El origen de las especies*, 1988: 628).*

Los ruedos son también, no lo olvidemos, espacio de sociabilidad privilegiada, pues cada huerta era una prolongación de la casa y el conjunto de huertas una vecindad, con lo que eso conlleva de reciprocidad, ayuda y disfrute mutuos. La huerta fue lugar de provecho, lugar de ensueño y lugar de asueto.

*Del monte en la ladera,
por mi mano plantado tengo un huerto,*

*que con la primavera
de bella flor cubierto
ya muestra en esperanza el fruto cierto.*
(Fray Luís de León, Oda I “Vida retirada”)



Fig. 13: Anglada Camarasa, La Higuera. Fotografía de Coral Soler.

Vuelta a los orígenes. Yo mismo. Evocación sin trampa. Esfera de obsidiana enterrada en la arena. Aquella vieja higuera cuyas brevas aún hoy me resultan fabulosas... Jamás otra sombra fue comparable a la que nos protegía del sol en nuestros juegos de niño en aquel huerto de tía Micaela mientras las mujeres lavaban y el agua fresca fluía haciéndonos sentir el privilegio inconfesable de un paraíso que por alguna falta grave perdimos para siempre. ¡Matria amada de mi infancia! Solo alcanzable en el canto. “Hortus nostalgicus”.

Válgame para reafirmarme en lo dicho esta égloga, cuando lejos de su tierra, el gran Jerjes añora la sombra amable de su huerto:

*Ombra mai fu
Di vegetabile,
Cara ed amabile,
Soave più*

Largo di Händel, Ombra mai fu: Aria da Xerxes HWV 40, por Andreas Scholl:
<https://www.youtube.com/watch?v=N7XH-58eB8c>

O CICLO PASCAL EM IDANHA-A-NOVA

por

António Silveira Catana¹

Resumo: Este artigo aborda as principais representações do ciclo pascal em Idanha-a-Nova (Centro interior de Portugal), perspectivadas como práticas de religiosidade popular atual. Destaca-se o papel desempenhado por mulheres. Descreve-se a mobilização social em curso com vista à apresentação duma candidatura dos Mistérios da Páscoa a inscrição na lista de Melhores Práticas da UNESCO, elaborando-se um bem de património cultural imaterial (PCI).

Palavras-chave: Mistérios da Páscoa; liturgia católica; religiosidade popular; UNESCO; PCI; Portugal.

Resumen: Este artículo trata sobre las representaciones del ciclo pascual en Idanha-a-Nova (centro interior de Portugal) como manifestación de la religiosidad popular. Se destaca especialmente el papel actual desempeñado por mujeres. Se describe la movilización social en curso para la presentación de la candidatura de los Misterios de Pascua en la Lista de Mejores Prácticas de la UNESCO, elaborando así un bien de patrimonio cultural inmaterial (PCI)..

Palabras-clave: Misterios de Pascoa; liturgia católica; religiosidad popular; UNESCO; PCI; Portugal.

O raiano concelho de Idanha-a-Nova, o quarto do país em extensão, reúne um conjunto admirável de práticas e expressões religiosas no ciclo da Páscoa que abrange o período desde quarta-feira de cinzas até ao domingo de Pentecostes.

Por força da acção evangelizadora templária, de ambos os conventos franciscanos, da singularidade de possuir em actividade nove santas casas da misericórdia, de afeiçoadas e afeiçoados guardiões em cada comunidade, de párocos felizmente atentos às recomendações do Concílio do Vaticano II, condensa com muita genuinidade ainda muitas das devoções e práticas rituais, sobretudo no ciclo pascal, fazendo com que o mesmo concelho seja considerado de referência pela sua matriz identitária rural.

É certo que somos herdeiros de uma milenar história patriarcal. É certo que em tempos não muito distantes havia ainda uma sub-representação das mulheres,

¹ Investigador da cultura local. Contacto: ascatanaidn@gmail.com. Por resolução pessoal, o autor não escreve segundo o novo Acordo ortográfico.

quer nos protagonistas, quer na narrativa das práticas e expressões religiosas. Porém, também nestas terras arraianas da Idanha, constata-se que se vem esbatendo tal desigualdade de género, nos últimos decénios, graças a uma maior participação das mulheres e do seu assumir de responsabilidades, não só no campo social como também no da devoção popular.

Dada a gritante perda da população não só no concelho de Idanha-a-Nova como nos demais do interior, as irmandades das santas casas da misericórdia, passaram a admitir irmãs para assegurar a manutenção dos actos de culto externo ou interno de acordo com o respectivo Compromisso. Devido ao seu notório empenhamento, actualmente duas desempenham o cargo de provedoras na Irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Alcafozes e do Rosmaninhal e uma outra o de vice-provedora na da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova. Refira-se ainda o crescente envolvimento das mulheres como detentoras, de um modo especial no caso do Canto da Encomendação das Almas.

Na realidade, as gentes simples e de coração lavado das terras da Idanha vêm merecendo que, de ano para ano, cresça o número de visitantes que se deixam contagiar com as suas vivências dos mistérios profundos. Estes fazem parte do imaginário da sua infância, mormente, no período pascal, embora sem o recolhimento e o fervor desmedido, sem os rigorosos e obrigatórios jejuns e abstinências e sem as penitências voluntárias com práticas desumanas de mortificação, comuns noutros tempos mais recuados.

Tais vivências dos mistérios profundos das suas hospitaleiras e solidárias gentes, na maioria de cabelos brancos como a neve, expressam-se na nobre simplicidade dos gestos e das orações da piedade popular, nas expressões dos rostos das e dos guardiões das memórias, onde afluem profundos sinais da mais íntima espiritualidade, nos silêncios sepulcrais das procissões em louvor de Deus em homem amortalhado na agudeza da Paixão, nos inúmeros cantos, dentro dos espaços sagrados ou de rua cujas vozes enchem a noite de uma profunda magia que só experimenta quem as ouve. Tais cantos nocturnos que ecoam na serenidade da vasta campina, de um modo especial no da Verónica, no das Três Marias. Também assim acontece no da Encomendação das Almas, quando pasmam e humedecem os olhos da grande maioria das detentoras, que os dedicam aos seus entes queridos e às almas do Purgatório. Após a ressurreição do mesmo Deus em homem, espelham o regozijo e a alegria do coração e da alma, sentidas com os olhos da fé, cantando as alvíssaras à Virgem Mãe ao ritmo do toque do milenar do adufe tocado com arte por mãos de mulheres calejadas e hábeis.

O ciclo pascal é rico, nestas terras arraianas, em inúmeras dessas manifestações da piedade popular, arreigadas e firmadas desde cultos pré-romanos até

às vivências da devoção popular dos nossos dias, em que algumas espelham a sensação de que o tempo parou e que é constatada por visitantes desconhecidos desta ingênua pureza de valores antropológicos e cristãos. Todo este conjunto admirável de devoções e práticas rituais merecem estudo atento por especialistas para melhor conhecermos as raízes identitárias das gentes das terras das Idanhas.

O APRENDIZ DE ETNÓGRAFO E DE HISTORIADOR DA RELIGIOSIDADE POPULAR

Desde os meus tempos de infância, saboreei muitas das delícias da afortunada herança de uma cultura intangível de tradições remotas, na voz límpida e bem timbrada de minha saudosa e querida mãe, Isabel Maria Silveira, ao entoar os cantos de quaresma, de romaria e de trabalho sempre que realizava as costumeiras lides de casa. Estes últimos aprendera-os conjuntamente com o rancho das mulheres e das raparigas enquanto mondavam e sachavam sobre o olhar atento do capataz. Ranchos de gente que possuía a virtude de saber espantar a miséria, a tristeza e a melancolia, cantando mesmo durante as afadigadas e sazonais lides do campo, por força do que lhe ensinara a vida semeada de sacrifícios quotidianos ao serviço dos grandes proprietários da vila. Gente sem honras e sem reconhecimentos, tão só marcada, desde os verdes anos, pela rudeza e rizeza do trabalho, do nascer ao sol-pôr, recebendo em troca, uma magra retribuição monetária para ajuda do sustento do agregado familiar.

Habituei-me também à sonoridade do adufe, tocado com mestria, aos domingos à tarde, em ciclo local distinto, desde Sábado de Aleluia até ao São João, sempre que a minha mãe se juntava com as vizinhas, num recanto da rua de cima, sobranceira ao terraço da nossa casa, para cantarem num sentir amoroso as mais belas canções, eivadas dos ideais mais puros, revivendo os tempos de meninas e moças em que as mães e avós as cantavam.

Habituei-me ainda de criança, especialmente ao serão, em tempos em que enchiam as morcelas, as farinheiras e os chouriços, na altura da nossa matação do porco e da dos meus familiares paternos, a ouvir minha avó, Maria Lopes, a desfiar um nunca mais acabar de contos e de histórias e ainda um rosário de orações.

Anos depois, em tempo da guerra colonial, no ano de 1968, quando regressiei de cumprir o serviço militar obrigatório, em Moçambique, mais propriamente no distrito de Tete, fui colocado, na qualidade de professor efectivo do então denominado Ensino Primário, na freguesia de Alcafozes que dista 14 quilómetros da vila de Idanha-a-Nova, sede do concelho e localidade que fora cenário do meu nascimento.

Uma das raras mães dos meus alunos que ia saber do rendimento escolar do seu filho, João, terminava sempre a conversa convidando-me a participar nas procissões quaresmais da aldeia dada a circunstância de me deslocar diariamente de Idanha-a-Nova.

Em tempo quaresmal, numa bela noite de sexta-feira, com o céu estrelado, mas muito fria, ao deslocar-me a Alcafozes, já a procissão corrida tinha saído da igreja da Misericórdia, fascinou-me, no mais íntimo do meu ser, quando, no silêncio da noite, por vezes, apenas quebrado pelo latir de cães, ouvi a voz harmoniosa e encantadora do Ti Alberto Amaral, entoando a Ladainha de Todos os Santos e repetindo o povo participante o santo ou santa invocados.

Alberto Amaral, alfaiate e barbeiro, era um homem simples e sem dar nas vistas, bem-amado e reconhecido como detentor da tradição pelos alcafozenses. Ainda hoje o seu nome baila na boca dos mais idosos sempre que se referem à pureza das suas tradições religiosas. Era ele então o regrador dos actos de culto externo ou interno incumbidos à Irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Alcafozes nos diferentes contextos performativos. Era o natural e exemplar guardião do tesouro das melodias e o detentor dos ritos e rituais das práticas e expressões religiosas quaresmais.

Sem sombra de dúvida que, para além da minha mãe e da minha avó, foi o Ti Alberto Amaral e o povo de Alcafozes que despertaram em mim esta minha paixão pelos bens patrimoniais imateriais de matriz rural. Passageiro único no meu automóvel, ano após ano, em muitas e muitas noites frias, fui percorrendo quilómetros e quilómetros de solidão, ao encontro de tantas e tantos generosos guardiões de uma cultura popular marcada pela fé. O crescente evoluir desta minha voluntária paixão só foi possível, graças à bênção da minha amada, embora por vezes movida de ansiedade, quando regressava, horas altas de noite tempestuosa. À medida que ia realizando o trabalho de campo, na qualidade de aprendiz de etnógrafo, mais me ia encantando e motivando com a diversidade das práticas e expressões da piedade popular, em tempo quaresmal.

Aconteceu que, o facto de ter sido coautor com o fotógrafo Hélder Ferreira (2005) do livro *Mistérios da Páscoa em Idanha*, permitiu que a partir da sua publicação, os paroquianos das diferentes paróquias do município passassem a ter real conhecimento das diversas manifestações que ocorriam nas restantes. No meu modesto parecer, tal facto foi mais um contributo para fortalecer a autoestima dos participantes nos actos litúrgicos e paralitúrgicos pascais, mormente nos detentores de cada paróquia.

A partir de 2006, nas ditas noites frias e, por vezes, regeladas, no trabalho de campo que venho efectuando, passou a acompanhar-me o técnico do muni-

cíprio Alexandre Martins Gaspar que tem sido uma notória revelação devotando-se apaixonadamente ao estudo e ao registo fotográfico e fílmico das práticas e expressões da religiosidade popular das gentes das terras arraianas da Idanha que foram cenário do nascimento de ambos.

Graças ao forte incentivo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova e ao incondicional apoio e prestimosa colaboração do citado Alexandre Gaspar, dos guardiões e das guardiãs das comunidades locais, das irmandades das santas casas da misericórdia, das confrarias e dos párocos, com início, no ano de 2009, passei a calendarizar as diferentes manifestações religiosas e a descrevê-las, embora de forma sucinta. Ano após ano, o opúsculo intitulado Agenda dos Mistérios da Páscoa em Idanha que é edição da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, com tiragem de 3.000 exemplares, é distribuído gratuitamente.

No quadro abaixo, firmadas na memória e nos testemunhos das pessoas mais idosas de cada uma das comunidades locais podemos verificar o crescente envolvimento dos detentores e dos demais participantes na reactivação de práticas e expressões religiosas que haviam esmorecido por força da hierarquia da igreja e da forte emigração, que, em especial, nos anos 60 do século passado atingiu cerca de 25% da população do concelho.

PRÁTICAS E EXPRESSÕES RELIGIOSAS DO CICLO PASCAL²

<i>Práticas e expressões religiosas do Ciclo Pascal</i>		
	2009	2017
Quaresma	106	164
Tríduo Pascal	49	76
Domingo Pascal	10	17
Prolongamento Alegria Pascal	12	15
<i>Total</i>	177	272
Comunidades envolvidas	13	18

Como atrás referi, ao longo do tempo pascal, são inúmeras e diversas as práticas e expressões religiosas que ocorrem nas diferentes paróquias do muni-

² Este artigo decorre de uma comunicação apresentada no VIII Encontro de Antropólogos Ibéricos. Agradeço a possibilidade de contar aqui esta história em formato de artigo. Os agradecimentos estendem-se às pessoas mencionadas no artigo, que contribuíram de diferentes formas para o livro e seus resultados.

cípio. De seguida, descreverei apenas as de Quinta-Feira Santa em Segura, as de Sexta-Feira Santa em Monsanto e as de Sábado Santo ou de Sábado de Aleluia em Idanha-a-Nova.

QUINTA-FEIRA SANTA EM SEGURA

Breve introdução

No concelho de Idanha-a-Nova, donde dista da sede do mesmo 38 km, mora a vetusta e raiana aldeia de Segura, situada, ali mesmo junto do rio Erges e bem pertinho da ponte internacional, a ligar um dos mais antigos percursos fronteiriços entre Portugal e a vizinha Espanha.

Um dos garantes, para que se preservem algumas das tradições multisseculares quaresmais dos segurense é sem sombra de dúvida a instituição denominada Irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Segura. Em tempo de Quaresma, no ano de 2015, o então Provedor da mesma, Eduardo Fernandes da Preta, de 80 anos de idade, que desempenhara as funções de chefe mergulhador e nadador salvador, durante 36 anos, no Regimento de Sapadores de Bombeiros de Lisboa, informara-me à laia de desabafo: – *Já somos tão poucos e quase todos com uma certa idade. Se não nos unirmos, será com dificuldade conseguir-se arranjar doze Irmãos e o Provedor do ano, para levarmos avante as cerimónias tão lindas da nossa terra que os nossos pais e avós nos deixaram... tudo está preso por um fio de lã podre, mas tenho esperança que os homens do poder, cumpram o que prometem e venha sangue novo para as nossas aldeias.*

O peditório para a Ceia dos Doze

O dia de Quinta-Feira Santa para os irmãos da Santa Casa da Misericórdia de Segura inicia-se com a tradição do peditório para a Ceia dos Doze. O sino da igreja da Misericórdia, tocado pelo Provedor do ano ou por outro dos irmãos, apela à reunião dos irmãos e ao mesmo tempo anuncia que vai dar-se início, dentro em breve, ao peditório. Antigamente, tal costume era bem mais cedo, mas actualmente, como a maioria dos e das residentes são reformados, é pelas nove da manhã.



Reunidos alguns dos irmãos na dita igreja, vestidos com a opa preta e escolhido o que leva o cântaro de zinco para recolher o azeite, outro, a cesta de vime para os ovos, outro, a bolsa de pano para guardar os donativos em dinheiro que vão sendo registados pelo tesoureiro e que são um contributo para a referida Ceia dos Doze, iniciam o peditório com o objectivo de percorrerem todas as ruas da aldeia, levando, à frente, a bandeira da Irmandade empunhada por um dos irmãos. Um outro dos irmãos, numa das mãos leva uma pequena cruz preta com Cristo arvorado, pendendo da mesma um laço de fita roxa, e, na outra mão, uma campainha que segura pela pegadeira de madeira que vai tocando, de vez em quando, para anunciar a presença da Irmandade com a finalidade do povo se aprontar para entregar voluntariamente a sua oferta. Atrás dos irmãos, segue o provedor do ano, vestindo a opa roxa e empunhando a vara ou bordão.

Sempre que um dos irmãos com boa voz, com boa garganta, bate à porta de cada um dos residentes da aldeia, diz: – *Esmola para a Santa Casa da Misericórdia. Quem quiser e puder, pelo divino amor de Deus.*

Desde há uns anos a esta parte, sempre que a Irmandade realiza o peditório pelas ruas, dois outros irmãos, levam ainda um cesto com pão que distribuem por todas as viúvas e viúvos, necessitados ou não.

Há que registar que o costume, desde há séculos, em Segura era de alguns dos irmãos distribuírem após a Ceia dos Doze, o pão, de porta em porta. Era a esmola oferecida às viúvas pobres e aos mais necessitados. O já citado informante, Eduardo da Preta, referiu-me que os tempos ainda bem que mudaram e que já se não justifica fazer a distribuição pela calada da noite, por já não haver tanta precisão.

Mais informou que se mantém tal hábito, mas passou-se a fazer a distribuição a todos e todas as viúvas, na hora do peditório, como atrás aludi. Fez ainda questão de lembrar que, nos seus tempos de menino e moço, viu os irmãos de opa preta, com a cabeça coberta com o capuz entregarem a esmola, na sua rua, na escuridão da noite, e que, ao entregarem o pão, procuravam não ser reconhecidos. Mais acrescentou que, ao baterem na porta, diziam apenas: – *Esmola da Santa Casa!*

As cerimónias na igreja da Misericórdia

Para além do alecrim que atapeta todo o chão lajeado da igreja da Misericórdia que fora cortado no campo pelos citados irmãos, fazem ainda parte da decoração da mesma, nas cerimónias de Quinta e Sexta-Feira-Santas, as vistosas *cabeleiras* que estão associadas a ritos pagãos primitivos que foram cristianizados, e as quais são memórias de sobrevivências de sociedades rurais, relativas a práticas propiciatórias da fertilidade das terras.

As *cabeleiras*, oferta dos fiéis ao Senhor Morto, apresentam-se em vasos com plantas provenientes da germinação de grãos de trigo e/ou de ervilhaca, colocados em ambiente de total escuridão, de modo a ficarem num louro esbranquiçado. Tal prática destinava-se, noutros tempos, uns a rogar ou agradecer bons frutos e outros por terem tido trabalho em dias ardentes e abrasadores de junho aquando da ceifa e da malha dos cereais. Actualmente, oferecem-nas para agradecer graças concedidas, como o nascimento são e escorreito de um neto ou neta, do sucesso de uma operação de um familiar ou em outros momentos de grande aflição e angústia.

No dia de Quinta-Feira Santa, os segurense jantam mais cedo, porque as cerimónias vão ser demoradas e vividas com muita intensidade. Segundo o informante Eduardo da Preta, acima referenciado, antes da missa e das cerimónias que vão ter lugar na igreja da Misericórdia, o pároco, o provedor do ano e as duas crianças que o ladeiam, nos actos litúrgicos seguintes, jantam, no Centro de Dia, a mesma ceia que o provedor, simbolizando Jesus Cristo, servirá aos doze, depois das cerimónias.

Numa das inúmeras vezes que jantei, antes da missa, nesse preciso dia, na casa da mãe da Zezinha Pechincha, Ester Ramos Caldeira, então com 66 anos de idade, perguntámos-lhe por que havia sempre naquela refeição, aquele saboroso e desenfatiado esparregado de folhas de ervas amargas. E, de rompante, respondeu-me: – *Nesta refeição de Quinta-Feira Santa, não podem faltar no acompanhamento do peixe frito (do rio), as folhas largas de urtiga, de fava, de saramagos, de celgas, de labças, de borragem, de leitugas, do nabo e das diabelhas. Na casa da minha mãe, não se comia carne no dia 25 de março, porque se dizia que o Verbo Divino encarnou nesse dia e ainda continuamos a não comer nos dias de Quinta e Sexta-Feira Santos. É a nossa tradição.*

Como mais à frente me referirei, também nesta mesma noite, na Ceia servida aos Irmãos da Misericórdia, o esparregado de ervas amargas acompanha o peixe frito.

Ao cair da tarde, ao iniciar-se a celebração eucarística, presidida pelo pároco, no mais profundo silêncio, os irmãos com meias brancas calçadas, mas com os dedos do pé direito descobertos, entram pela porta da sacristia de joelhos e com as mãos no chão vão avançando por cima do alecrim, vestidos com a opa preta e de capuz na cabeça, até chegarem aos bancos corridos onde vão sentar-se, mas mantêm-se de joelhos com as mãos no chão, enquanto não chegam também caminhando em idêntica posição, frente ao altar, o provedor do ano, acompanhado das duas crianças em que cada uma transporta um castiçal com vela acesa.



Durante a missa, o celebrante sobe ao púlpito para a pregação da homília e após historiar a Última Ceia, o pároco acena ao provedor para que inicie o

lava-pés.

De acordo com a tradição judaica, o escravo lavava os pés do senhor. Durante a Última Ceia, Cristo num gesto de profunda humildade, lavou os pés aos discípulos, antes de instituir a Eucaristia, conforme relata o Evangelho de S. João (13, 4-5): (...) *Levantou-Se da mesa, tirou as vestes e, tomando uma toalha, colocou-a à cinta. Depois deitou água numa bacia, e começou a lavar os pés aos discípulos e a enxugá-los com a toalha que pusera à cinta.*

O provedor do ano, após uma mulher da comunidade, sabedora dos rituais, lhe colocar, no lado direito da cintura, uma alva toalha de linho em diagonal pelo ombro esquerdo que prende noutra com alfinetes e lhe entregar uma bacia de louça com água que irrompeu de um idêntico jarro, começa, simbólica e humildemente, o ritual do lavar os pés aos irmãos.

Num ambiente de fundo silêncio da comunidade presente, depois do provedor, num acto simbólico, lavar o pé de cada irmão e limpá-lo com a toalha presa à cintura, abraçam-se com emoção interior, espelhada em ambos os rostos, e, de seguida, esse mesmo irmão abraça também o seu antecessor.

Concluída a cerimónia do lava-pés, logo que é retirada a toalha da cintura ao provedor, volta a sentar-se, defronte do altar, ladeado pelas duas crianças do sexo feminino, enquanto os demais irmãos continuam sentados lateralmente, em bancos corridos.

No final das cerimónias, os irmãos saem também de joelhos, com as mãos no chão e às arrecuas. Não será tal arreigado costume chegado até nós, vindo desde tempos medievais, em que se acreditava que os espíritos malévolos habitavam no alto, mesmo no interior do espaço sagrado?

Acresce referir que a preponderante acção do provedor, durante a cerimónia do lava-pés, que também chegou até nós, em Segura e em Alcafozes, não terá a ver com o importante e relevante papel que desempenharam as misericórdias, nas quebras de poder da igreja pela forte tendência anticlerical, nos períodos conturbados do Liberalismo e da implantação da República? Não foram as misericórdias, nesses tempos de agitação, o garante da continuidade das cerimónias tradicionais da Semana Santa, tão ao querer e gosto do povo cristão do mundo rural?

Enquanto, desde tempos remotos, assistimos em todo o mundo cristão a que o Papa, os Bispos ou os Párocos presidam à cerimónia do lava-pés, por aqui, nestas terras arraianas da Idanha, tal manutenção do provedor de presidir à dita cerimónia vem sendo possível, no meu entender, graças ao compreensível bom senso e condescendência dos sucessivos párocos, face à meritória dinâmica das ditas irmandades das misericórdias nos citados tempos conturbados da história da Igreja Católica.

A Procissão do Encontro ou do Calvário

Terminadas as cerimónias, inicia-se na mesma igreja, já noite cerrada, a Procissão do Encontro, organizada pela irmandade da Santa Casa da Misericórdia.

O canto popular religioso tem lugar, durante o piedoso acto da procissão, em que os regradores, colocados a meio da mesma, comandam os arcaicos cânticos da Ladainha das 46 Santas, embora algumas já não constem da actual liturgia. A seguir ao canto da santa invocada, repetem sempre: – *Orai por nós!* O povo crente, participante na procissão, repete os mesmos cânticos.

É costume, nesta paróquia de Nossa Senhora da Conceição, o pároco acompanhar a procissão apenas até ocorrer o Encontro. Na verdade, este é um dos momentos mais sublimes e emocionantes que ocorre, no mais intenso silêncio, numa das encruzilhadas da aldeia, assinalada com um rústico cruzeiro de granito, bem perto da citada Igreja.

Entre os antigos, as encruzilhadas, cruzamento de caminhos, eram lugares ensombrados por lobisomens ou por espíritos com que o homem possuía interesse em reconciliar-se, eram lugares epifânicos, isto é, onde ocorriam revelações e aparições, eram lugares que conduziam à pausa e à reflexão.

Note-se que o cenário do Encontro em Segura é único no mundo cristão, bem diferente do comum Encontro entre a Virgem e a imagem do Senhor dos Passos, de vestes roxas e prostrado de joelho no chão, carregando a cruz aos ombros.

A imagem da Virgem, vestida também de roxo, simbolizando a dor, sai da igreja matriz, apenas conduzida pelos irmãos da Santa Casa da Misericórdia, a caminho da primeira encruzilhada do percurso da procissão onde vai ocorrer o ansiado Encontro. Ao entrar na dita encruzilhada, assinalada com um rústico cruzeiro de granito, já se encontra bem posicionada a bandeira da irmandade empunhada por um dos irmãos, ladeado por outros dois que conduzem as lanternas. Em momento próprio, em frente da imagem da Virgem, o irmão que conduz a dita bandeira num gesto de saudação faz uma genuflexão, secundado pelos irmãos das lanternas.

De seguida, avançam, no meio de ambas as alas da procissão para dar lugar a que se aproxime uma das três cruces com Cristo arvorado, sendo, por vezes, uma destas, a mais leve, conduzida por uma mulher, por cumprimento de promessa.

Para os fiéis desta comunidade, no momento do Encontro, as duas primeiras cruces, posicionadas na procissão, representam os dois ladrões crucificados, no sítio do Calvário ou Gólgota, ladeando Jesus Cristo. A terceira, a maior, é a que representa Jesus Cristo, no momento da Sua crucificação e morte.

Após a acima mencionada vénia da bandeira da irmandade à imagem da Virgem, surge um irmão ou uma devota conduzindo a primeira cruz em frente

da imagem da Virgem em que os irmãos que a suportam sobre os seus ombros ficam imóveis, simbolizando para os fiéis presentes, que não reconhece na mesma cruz o Seu Amado Filho. Acontece o mesmo com a aproximação da segunda cruz. Quando o irmão que conduz a terceira cruz, considerada para a comunidade crente, a que possui o verdadeiro Cristo arvorado, se aproximar dos irmãos que carregam a imagem da Virgem, dá três passos atrás. Voltando a repetir, o mesmo gesto de aproximação e dando de novo três passos atrás. Só à terceira vez, como que só nesse instante a Virgem reconheça o seu amado filho, acontece que os irmãos que carregam a imagem da Virgem genuflectem, perante a vénia da cruz, identificada com a imagem de Cristo arvorado, empunhada pelo irmão.

Toda esta representação cénica, marcada por um fundo respeito e um sossego de oiro, cala profundamente todos os segurenses, bem como todos os outros participantes cristãos ou não.

A procissão vai prosseguindo o percurso por ruas, ruelas, quelhas e veredas, enquanto os regradores, colocados a meio da procissão continuam entoando em alta voz a ladainha, invocando o nome de cada uma das 46 Santas, constantes dos apontamentos que seguram nas mãos. As 46 santas da ladainha, registadas nos apontamentos, conforme grafia dos mesmos, são as seguintes: Santa Maria, Santa Madalena, Santa Isabel, Santa Teresa, Santa Rita, Santa Filomena, Santa Lúcia, Santa Josefa, Santa Anastácia, Santa Micaela, Santa Basilissa, Santa Martinha, Santa Verónica, Santa Inês, Santa Brígida, Santa Doroteia, Santa Margarida, Santa Perpétua, Santa Franciscana, Santa Tecla, Santa Catarina, Santa Mónica, Santa Joana, Santa Ângela, Santa Juliana, Santa Pulquéria, Santa Marinha, Santa Cristina, Santa Ana, Santa Marta, Santa Clara, Santa Rosa, Santa Eufémia, Santa Libânia, Santa Regina, Santa Eurélia, Santa Rafaela, Santa Gertrudes, Santa Cecília, Santa Bebiana, Santa Barbara, Santa Leocádia, Santa Luzia, Santa Adelaide, Santa Fausta e Santa Francisca.

Registe-se que a primeira mencionada é Santa Maria e a segunda é Santa Madalena, a padroeira dos Templários.

A procissão, iluminada apenas pelas velas, ao passar por fora da povoação, atravessando o campo de particulares, vai-se aproximando de um lugar alto denominado Calvário onde se encontram as três cruzes de pedra de granito, bem enegrecido pelo rodar dos anos.

Ao chegar a procissão ao local, cada irmão ou irmã que conduz as ditas três imagens posiciona-se junto de cada uma das cruzes de granito. Permanecendo, junto da maior o que conduz a cruz que para o povo representa o Santo Crucifixo. A imagem da Virgem, aos ombros dos irmãos, é disposta lateralmente às cruzes.

Arrumadas as imagens, nos lugares do costume, há tempo para silêncio, recolhimento e oração individual. Na escuridão da noite, apenas a luz das velas ilumina os rostos do povo crente e devoto. O belo e ímpar cenário evoca o sacrifício divino e apela a sentimentos de emenda das faltas cometidas, conforme pretendem atestar as preces que se proclamam.

À voz de um dos regradores rezam:

*Um Pai Nosso à Sagrada Morte e Paixão de Nosso Senhor Jesus Cristo.
Um Pai Nosso pelas almas do Purgatório em geral e que Deus as chame
à Sua Santíssima conta.*

Um Pai Nosso pelo maior pecador que aqui houver e que Deus o converta na sua Divina Graça.

Uma "Salva" Rainha a Nossa Senhora.

E, de seguida, num latinório, cantam:

Quirié lá inzone (Christe, eleison) Cristo, tende piedade de nós!

Quirié lá inzone (Christe, audi nos) Cristo, ouvi-nos!

Quiristé lá Aldinós (Christe, exaudi nos) Cristo, atendei-nos!

Senhor de Misericórdia

Senhor de Misericórdia

Senhor de Misericórdia

Filho Redentor do Mundo

Dondés Déos, miseréem-nós

Patre Santo que é Deus

Dondés Déos, miseréem-nós

À semelhança doutras antecessoras e conforme atesta a reportagem do Diário de Coimbra, intitulada: *Mulher prega há 42 anos o Sermão do Calvário*, a saudosa Ti Lola, Leonor dos Ramos, ali mesmo naquele lugar e naquele momento, antes de pedir para se rezar, pelas intenções acima mencionadas, pregava de improviso à sua maneira o dito sermão.

Sou daqueles a quem a Divina Providência me concedeu a graça de ainda presenciar esses momentos encantadores da devoção piedosa da, então viúva, Leonor dos Ramos, reconhecida narradora da memória e uma incontestável guardiã de ritos e cantos quaresmais.

Depois de ter assistido a um desses sermões, pedi-lhe, posteriormente, que me escrevesse o sermão do Calvário que costumava proferir de cor. Passado algum tempo, escreveu o texto referente ao sermão, do qual guardo religiosamente cópia e que de seguida passo a transcrever:

Jesus a caminho do Calvário sofreu os seus martírios e os últimos tormentos. Com o madeiro verde que foi cortado pelos Judeus e do qual fizeram uma cruz pesada e lha colocaram sobre os ombros, seguiu Jesus para o Calvário, com a qual já não podia. Simão de Cirene pediu a Jesus para Lha ajudar a levar. Grande desejo era o seu de o ver nela penar. Seguiam-no uma grande multidão de onde ia também Pilatos que era, nesse ano, governador da tribo dos Judeus e outra multidão de mulheres. Mais além, acompanhavam a Mãe de Jesus, sua irmã Maria e Maria Madalena. Toda a multidão chorava copiosamente por verem o sofrimento de Jesus. Todo o percurso da caminhada açoitavam Jesus com chicotes e varapaus, até Jesus cair ao chão pela primeira vez. Voltou a cair pela segunda e terceira, chegando até beijar terra com sua divina Boca. Chegando aqui, ao Monte do Calvário, depois de O açoitarem novamente, cuspiam-lhe na Cara. Tiram-Lhe a Cruz e deitam-no na mesma com os Braços e os Pés encruzados pregados com grossos, como veem estes cravos. Levantaram a Cruz e Jesus disse:

– Tenho sede.

Havia ali um vaso com fel e vinagre. Então, os guardas dos judeus pegaram numa esponja e ensoparam-na no vinagre e deram-na a beber, mas Jesus não bebeu e disse:

– Tudo está consumado.

E, inclinando a Cabeça expirou. Os guardas dos judeus vendo Jesus já morto, correram a Pilatos para lhes dar ordem, para Lhe partirem as pernas. Pilatos disse:

– Não Lhas quebrareis, nem um osso só.

Os guardas indignados chegaram a Jesus e cravando-Lhe uma lança, atravessaram o peito, aonde começara a jorrar sangue e água.

José de Arimateia, um homem rico e decidido, correu entre a multidão, mas oculto para o não conhecerem foi pedir o corpo de Jesus para ser sepultado. Pilatos entregou-lhe o corpo de Jesus. José de Arimateia e Nicodemos descem-No da Cruz. Bendito, bendito sejas. Sua Mãe ao ver sofrimento do Seu Filho Amado, exausta e sem forças, acompanhada de sua irmã Maria e de Maria Madalena, para ajudarem. Enquanto os discípulos sentando o Filho de Maria ao colo, pediam uma toalha. Ao abrirem a toalha aparece a Figura de Jesus da maneira como havia de ser sepultado. Não cravado de pés e mãos, mas o Seu Divino Corpo estendido e os Seus braços cruzados, sobre o Seu peito chagado pelos malfetores. Quem tudo viu dá testemunho e o seu testemunho é verdadeiro.

Rezemos mais um Pai Nosso pelo amor de Jesus e pelo nosso amor por Jesus.

Assina: Lôlá

Segura, 1997

Registe-se que, quer no Museu Paroquial de S. Miguel d’Acha, quer no da Santa Casa da Misericórdia de Proença-a-Velha pode o visitante observar um envelhecido Santo Sudário em tecido de linho com a pintura do corpo de Cristo em tamanho natural e com “*os Seus braços cruzados, sobre o Seu peito (...)*”, conforme, via tradição oral, é descrito pela Ti Lola.

João Moreira Carreiro, então com 68 anos de idade, o principal regrador, informou-nos que continuam a seguir os apontamentos das solenidades da Semana Santa que pertenceram à saudosa Leonor Ramos Pereira, mais conhecida por Ti Lola que veio a falecer em 14 de agosto de 1998, com 83 anos de idade.

Tal como, desde remotos tempos, após a paragem, no Calvário, a procissão regressa ao ponto de partida, a igreja da Misericórdia, continuando a ecoar durante percurso processional e no silêncio da noite, a citada ladainha.

No final da Procissão do Encontro ou do Calvário, em Segura, é costume as mulheres cortarem um raminho de alecrim e levarem-no para casa. Maria Leonor Robalo Baptista Carreiro, então com 67 anos de idade, natural de Segura e residente em Idanha-a-Nova, informou-me que, desde pequenina que viu a sua avó levar para casa um raminho bento dos que cobrem o chão da Igreja da Misericórdia. Acrescentou que ainda hoje traz de Segura o ramo de alecrim para a sua casa em Idanha-a-Nova e coloca-o atrás da porta de entrada para não cair fásca na sua morada. Também ouvi dizer a outras informantes da mesma localidade que o chá do ramo de alecrim bento faz bem às doenças da cabeça. Concluída a procissão, os irmãos que levaram a imagem da Virgem reconduzem-na para a igreja matriz, acompanhando-os muitos fiéis, reinando o silêncio durante o percurso. Terminado o acto, em frente do portal da igreja, é cantada com muita devoção, pelos devotos participantes a Salve-Rainha.

A Ceia dos Doze

Por volta da meia-noite, continua a Irmandade da Santa Casa de Segura a recriar a Última Ceia, na qual Jesus Cristo instituiu a Eucaristia. É a denominada Ceia dos Doze que é servida no Centro de Dia, sempre que o provedor do ano, não tenha possibilidade de que a mesma seja servida na sua habitação.

Para além da sopa, pão e vinho, o prato comum nas quatro Ceias dos Doze do concelho, é o bacalhau, embora confeccionado de diferentes maneiras, mas em Segura é ainda servido o peixe frito do rio, pescado ali bem perto, no rio Erges, acompanhado de esparregado de ervas amargas atrás mencionadas.

Não será tal tradição, em Segura, do esparregado de ervas amargas uma evocação do que Deus disse a Moisés e a Aarão no Egipto, ao instituir a Páscoa? Não terá a ver com a presença dos judeus em algumas localidades desta região, incluindo Segura? Pois o atrás citado Livro do Êxodo refere: «Nessa mesma noite, comer-se-á a carne assada ao fogo com pães sem fermento e ervas amargas.» (Ex 12,8). Ora a ceia pascal judaica, para além do cordeiro tradicional, é constituída por frutas em calda e ervas amargas conservadas em vinagre. As ervas amargas são comidas em memória do que o povo israelita sofrera no Egipto. Não terá a ver o hábito de comer o esparregado das ervas amargas com a presença de comunidades judaicas em terras arraianas das Idanhas e que de uma forma subtil o conseguiram introduzir na Ceia dos Doze? Garcia (2009), numa comunicação que apresentara, no Centro Cultural Raiano de Idanha-a-Nova, afirmou que:

(...) No início do século XVII, regista-se um decréscimo populacional.
(...) As fintas convidavam também a sair do país. Por exemplo, no concelho de Idanha-a-Nova, em 1631, foram arrolados para pagamento do juro do Perdão Geral de 1605, mais de 75 cristãos-novos, assim distribuídos: Idanha-a-Nova: 40; Monsanto: 15; Proença-a-Velha: 8; Medelim: 1; Salvaterra: 2; Segura: 1.

É óbvio que para além dos cristãos novos arrolados, nesta precisa data, muitos outros permaneceriam em terras da Idanha. Medelim onde também se regista apenas um arrolado, ainda hoje ostenta na sua toponímia a Rua da Judiaria e onde, nos anos 70 do século passado, destruíram um edifício que fora sinagoga.

Nos finais dos anos 80 do século passado, foi-me concedida autorização para entrar na sala de jantar da casa do então provedor, quando estava prestes a terminar a ceia. Constatei então que todos se encontravam vestidos com a opa preta, excepto o provedor em que a mesma era de cor roxa e ninguém falava, no decurso da refeição. A ceia fora confeccionada pela sua família, porém, no momento de se iniciar o repasto, de acordo com a tradição, todas as mulheres da família saíam de casa. Cabia, e ainda hoje cabe ao provedor servir a refeição aos irmãos, mantendo-se o costume de rezar, no final da mesma, orações pelos irmãos falecidos que serviram a Santa Casa da Misericórdia e de acção de graças pelos presentes.

A Encomendação das Almas

Ainda na escuridão da noite de Quinta-Feira Santa, de há uns anos a esta parte, um grupo de segurense, constituído por homens e mulheres, reactivou o costume de cantar, junto à torre, a encomendação das almas, após finalizar a Procissão do Encontro ou do Calvário. Todavia, por ser diferente, o modo de encomendar as almas do povo de Segura, em relação ao que conheço nas demais paróquias do concelho, aos amantes desta temática aconselho a pormenorizada descrição em Andrade (1949).

SEXTA-FEIRA SANTA EM MONSANTO

Breve introdução

A prendada e histórica aldeia de Monsanto conquistara, em tempos do Estado Novo, no ano 1938, o Galo de prata, no concurso da aldeia mais portuguesa, não só pelas suas belezas naturais, mas também mercê dos usos, costumes e tradições dos Monsanto, bem expressivos das suas raízes identitárias. Graças às tradições de séculos, piedosamente preservadas, embora sem a energia anímica de outros tempos, os dias da Semana Santa continuam a ser sagrados não só para o povo que mora na vila, mas também para o que mora nos 17 lugares e lugarejos que circundam o mítico e inexpugnável morro com o mesmo nome. Também já não sobem por caminhos tortuosos e sinuosas veredas, até à vila, para assistirem às citadas cerimónias, dado que a grande maioria dos Monsanto já é de idade avançada. Actualmente, a autarquia local assegura o transporte em veículos para que cumpram os preceitos legados pelos seus avoengos.

Em dia de Sexta-Feira Santa, em Monsanto, habitualmente pelas 20,30 horas, na igreja Matriz de S. Salvador, repleta de fiéis, orgulhosos do seu passado, as cerimónias religiosas, ricas em vários contextos performativos, começam com a leitura da Paixão que é escutada em exemplar silêncio. Acontece que, no preciso momento do narrador ler *E, inclinando a cabeça, expirou*, os irmãos da Santa Casa da Misericórdia de Monsanto dispersos pela igreja, simultaneamente, colocam na cabeça o capuz do respectivo balandrau ou opa, de cor preta. Mantêm o capuz na cabeça até ao momento final das cerimónias dessa noite.

Terminada a leitura da dita Paixão, segue-se a Oração Universal. Depois, um dos irmãos dirige-se para o altar-mor e, puxando um cordel, vai correndo um

pano de seda roxa que, ao mesmo tempo, vai descobrindo Cristo arvorado na cruz que estava completamente encoberto. Nesse momento, o celebrante canta: – *Eis o madeiro da Cruz no qual esteve suspenso o Salvador do Mundo.*

E o povo entoando três vezes, sempre em tom cada vez mais alto, responde: – *Vinde adoremos.*

Depois do breve cântico, o celebrante dirige-se para a imagem articulada de Jesus Cristo que, na noite anterior havia sido conduzida no esquife para a igreja, e beija os pés da dita imagem arvorada na cruz. Tal gesto é depois secundado, primeiramente, por todos os irmãos e a seguir pelos devotos presentes que o desejem praticar, enquanto se ouvem os cânticos dos Impropérios e o da Paixão.

No decorrer da adoração e do beijar da cruz, com Cristo arvorado que contemplam, é ocasião de muitos dos fiéis reflectirem sobre o sacrifício divino e os próprios pecados.

Concluído o ritual da adoração e do beijar da cruz, o celebrante, procede à distribuição da comunhão cujas hóstias provêm da sagrada Reserva e haviam sido consagradas, na missa da noite anterior, Quinta-Feira Santa, visto que em dia de Sexta-Feira Santa não se celebra missa. As cerimónias prosseguem de seguida com o Sermão do Senhor Crucificado.

A representação cénica de Maria Madalena no Sermão do Senhor Crucificado

A presença da mítica e mística personagem Maria Madalena, em Monsanto, está presente, não de uma forma subtil, mas bem vincada e marcante, precisamente, em momento próprio do dito sermão do Senhor Crucificado. Assim acontece, quando o pregador, no púlpito, começa a historiar a vida de Madalena. Surge então, junto do guarda-vento, uma linda rapariga, de volumosa cabeleira solta, trajada de luto, com rosas vermelhas a enfeitar os cabelos e com um xaile vermelho que lhe cai dos ombros. Esta, com um ar provocante, caminha pela coxia, até que, em certo momento, o pregador narra o seu arrependimento. Repentinamente, Madalena dá um grito, despoja-se do xaile vermelho, das rosas e do ramo de flores, enquanto corre a prostrar-se aos pés de Cristo arvorado na cruz. Nesse acto, uma outra jovem cobre-a então com um véu preto. Terminada a encenação, a jovem toma o lugar destinado, na capela-mor, e o sermão continua.

Relativamente à vivência da representação cénica de Maria Madalena, Almeida (1992), registara o seguinte depoimento da monsentina Adosinda Pantaniscas:

(...) Ai, os homes no cor, inté s'impinavam p'ra la verem e ela sempre numa fona, d'um lado p'ro outro, - e assim c'om aqueles tregêtos - c'mo uma mulher da vida... vossemecê percebe, num percebe?!!!

Vai daí - quando ela vê Nosso Senhor na cruz - coitadinha - bota o xaile pró xão - avanta a flor do cabelo e bota-se de joelhos ós pés da cruz e c'aqueles cabelos pretos a varrerem-le o xão...

Ai que mai bem fêta, inté o povo xorou.

É a coisa mais linda da Sumana Santa. O nosso Padre lá assentado - naquela poltrona qui l'arranjaram - mas nem os olhos alevantava do xão. - Cá p'ra mim, ele nem gosta munto destas partes - mas se calha um dia ele tirar a Maria Madalena arrependida das cerimónias da Páscoa, o povo dá cabo dele!!!

Aquando da formação de Portugal, a Ordem do Templo assentou arraiais em terras do actual concelho de Idanha-a-Nova, em 1165, com a doação, por D. Afonso Henriques da Ydania (Idanha-a-Velha) e de Mons Sanctum (Monsanto) ao Mestre da Ordem, Gualdim Pais. Nestas terras arraianas das Idanhas, a mesma Ordem reconstruira ou construíra oito fortalezas para a defesa dos ataques dos Mouros e aqui permanecera, durante 147 anos, até à sua extinção, em 1312. Sabendo-se que a padroeira dos monges guerreiros templários fora Santa Maria Madalena parece-me ser perfeitamente natural que a sua acção evangelizadora ficasse assinalada neste território que dominaram e daí que a figura de Maria Madalena continue a povoar o imaginário popular por força da tradição oral.

O Descimento da Cruz

Após a representação cénica de Maria Madalena, segue-se o enternecedor e comovente acto do Descimento da Cruz. Dois irmãos sobem por uma escada, a fim de retirarem da cruz a imagem, em tamanho natural, de Jesus Cristo arvorado na mesma. Ao despregarem os cravos, com as pancadas secas dos martelos, por vezes, fazem arrepiar os mais sensíveis. De seguida, com o auxílio de um alvo lençol, dobrado em faixa, quase sem O tocarem, conseguem descê-Lo, envolvendo todo o ritual de uma angélica candura e de uma espiritualidade íntima de dor, até O colocarem no esquife.



Blázquez (1992), realça que a primeira vez que em Salamanca se realizou o Descimiento, foi a 17 de abril de 1615, dentro da capela de Vera Cruz. O sermão demorou meia hora e foi pregado por um franciscano. Acrescenta ainda que três religiosos subiram a um estrado de madeira em que estava o Crucificado e detrás subiram em escadas e descravaram-No. Depositaram o corpo de Jesus nos braços de sua mãe e depois num esquife forrado de tafetá de cor roxa. De seguida, começou a procissão do Santo Enterro.

Não terão sido os franciscanos do Convento de Santo António de Idanha-a-Nova (Catana, 2007) e os do convento com o mesmo patrono da vizinha vila de Penamacor (Salvado, 2001), aquando dos sermões que proferiam pelas povoações em redor, durante a Semana Santa que incentivaram a comunidade de Monsanto no ritual do Descimiento que chegou até à actualidade?

O cântico da Verónica e o das Três Marias

Ditosa foi a mulher
Que foi ao monte Calvário.
Limpar o rosto de Deus
Senhor de Santo Sudário.

Concluído o cerimonioso ritual de colocar a imagem do Senhor morto, no esquife, e antes dos irmãos se preparem para organizar a Procissão do Enterro do

Senhor, surge, no altar-mor, uma graciosa jovem monsantina que, após ter subido para um banco que um dos irmãos da Misericórdia colocara no preciso lugar em que o mesmo ritual há séculos se cumpre, dá início à representação cénica da Verónica entoando com alma o respectivo cântico em latim cuja letra é retirada das Lamentações de Jeremias, no Cap. I, n.º 12, que a seguir se transcreve: *O vos omnes, qui transitis per viam, attendite, attendite et videte si est dolor sicut dolor meus.*



A tradução é a seguinte: *Ó vós todos, que passais pelo caminho, parai, parai e vede se há dor semelhante à minha dor.* Quando a cantora, trajada com um vestido de seda de cor branca, pronuncia, pela primeira vez, a palavra latina *attendite*, bruscamente desenrola o sudário onde está estampado o rosto doloroso e ensanguentado de Cristo. No final do cântico, toca a matraca o irmão que colocara o banco para subir a Verónica, denominada no Alentejo por *padeirinha*.

Tal representação cénica que chegou até aos nossos dias e não é descrita por nenhum dos quatro evangelistas, resulta da tradição oral que, a seguir, descrevo

resumidamente. Conta-se que uma padeira que se encontrava a tender o pão para depois cozer no forno, ao dar conta que Cristo seguia, junto de sua casa, com a cruz às costas a caminho do Calvário, correu ao Seu encontro e limpou-Lhe o rosto numa alva toalha onde ficou estampado o mesmo, ensanguentado. Matos (1952), na descrição da Sexta Estação da Via Sacra, intitulada *Uma piedosa mulher limpa o rosto de Jesus*, anota:

Consideremos o heroico gesto da mulher chamada Verónica que avança através da multidão e dos soldados para ver o divino Jesus. Vê-O cingido de cadeias, coroado de espinhos com os membros desfalecidos e banhado em suor e sangue. Tão pungente espectáculo comove a sua alma até às lágrimas.

O seu amor vence todos os receios e então, aproximando-se de Jesus, enxuga-lhe o rosto desfigurado, aquela face augusta que arrebatava e deslumbra a todos os Santos e diante de cujo esplendor os anjos se cobrem com as asas”.

Ali vão as Três-Marias

Ai! Todas três a chorar(i).

À cata de Jesus Cristo

Ai! Sem o poderem achar(i).

Ouvido o plangente cântico da Verónica, ainda dentro da Igreja Matriz, imediatamente as Três-Marias, junto do esquife, entoam o cântico dos Eus.

Relativamente ao cântico das Três-Marias em Monsanto, Salvado (2011), escrevera:

“Pelas noites de Sexta-Feira Santa e, durante a procissão do Enterro que da Igreja de S. Salvador conduz o esquife com a imagem do Senhor morto até à Igreja da Misericórdia, sobressai um cântico do qual se desprende uma subtil tristeza. Irrompe na noite como um lamento sentido e profundo arrancado do fundo da alma, respondendo ao lúgubre som das matracas e ao canto entristecido da Verónica. Entoam-no três mulheres vestidas de negro, de cabeças cobertas por lenços e xailes negros, em sinal de luto, como outrora era usual nas aldeias da Beira. (...) É o cântico dos ÉUS, como lhe chamam em Monsanto: «Éus, É-é-é-éus, É-é-é-éus, Mi Domnié, Éus, É-é-éus, Éus-ééus; Éus, é-é éus, Éus-éus-éus, Salvator noster!»

No fluir do tempo, muitas têm sido as montanãs que emprestaram a sua voz a este cântico, quase lamento, triste e angustiado. Outrora cantavam-no três irmãs do Lugar de Maria Martins: Maria Rodrigues Azinheira, Ana Azinheira e Hermínia Azinheira, e, em certos anos a uma delas juntavam-se duas vizinhas; Ti Matilde (do Zé Costa) e Ti Maria de Jesus (do António Costa), depois foi a vez da gente da Vila: Adriana azinheira, Irene Gregório e Maria da Luz Azinheira, vinda do Lugar de Maria Martins.

Há alguns anos que três dos elementos do reconhecido grupo Adufeiras de Monsanto, Amélia Fonseca, Lídia Amaral e Celeste Recheda dão expressão à força dramática deste belo cântico, mas neste ano de 2011, as vozes de Adriana Azinheira, Irene Gregório e de Maria da Luz Azinheira, voltaram a ecoar pelas ruas de Monsanto.

Este Cântico dos Eus constitui, a par da descida e da Adoração do Senhor na Cruz, do Canto da Verónica e do Arrependimento de Maria Madalena, um momento pleno de significado nas vivências quaresmais em Monsanto da Beira”.

Graça Capinha, professora doutora da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, idanhense de gema, que assistira à representação cénica de ambos os cantos de Monsanto, referiu-me quanto apreciara a riqueza das nossas tradições ainda vivas em algumas das terras arraianas da Idanha. Começou por salientar que, após a proibição do teatro pela igreja no século V, voltara a haver referências ao teatro, novamente e quase que por ironia do destino dentro do espaço da igreja, a partir do século IX. Chamavam-se "tropos" a estas representações, que eram em latim e que tinham como actores os próprios sacerdotes. A mais antiga de que há referência era precisamente "o tropo das Três Marias", exactamente o que tinha acabado de ver e que é descrito pelos medievalistas. Estes "tropos" eram representados por alturas da Páscoa um pouco por toda a Europa. Como o povo não sabia latim, era a forma achada para os fazer perceber a ressurreição de Cristo: visualmente, dramatizando o acontecido. Acrescentou ainda que estes tropos atraíam tanto público que começaram a ser alargados a mais episódios bíblicos (1º primeiro, à volta da Paixão e da Ressurreição; depois, ao Natal, etc.). No século XI, supõe-se, estes tropos passaram para o adro das igrejas e começaram a ser falados em língua vernácula. E, finalmente, nos séculos XII e XIII, passaram à forma de "*miracle plays*", também chamados "*pageants*" (por causa dos carros em que eram representados) e percorriam todas as ruas das cidades. Tais representações cresceram de tal modo que passou a representar-se toda a história

bíblica. Supõe-se também que a Festa do Corpus Christi (sem explicação litúrgica) tenha sido criada para que estas peças fossem representadas: chegavam depois a durar semanas e eram representadas (e pagas) pelas corporações/guildas de artífices e comerciantes (exemplo, os aguadeiros responsabilizavam-se pelo episódio do Dilúvio). A colectânea escrita mais antiga, em Inglaterra, é do século XIV.

A Procissão do Enterro do Senhor

Organizada a procissão, à frente vai a cruz preta com a toalha branca. Posiciona-se depois o pendão de damasco roxo com a orla e as maçanetas douradas, que vai enrolado e deitado. À semelhança do pendão, também a bandeira das almas, ambas conduzidas por irmãos, segue deitada. Atrás desta, vai o Senhor Morto, no esquife, coberto com o pálio. As figuras de Madalena e das Três Marias vão atrás do esquife. Imediatamente a seguir vai a imagem denominada de Nossa Senhora das Lágrimas, também conduzida, pelos irmãos, o pároco, a Verónica e o irmão que transporta o banco e toca a matraca.

No rústico e encantador cenário do casario Monsanto com ruas estreitas, verdadeiros labirintos, e diminutos largos do percurso por onde passa a procissão nocturna, em noites frias, por vezes gélidas, apenas os plangentes cantos da Verónica, seguido do das Três Marias, quebram um silêncio de oiro que espelha a fé e a piedade popular das gentes Monsanto. Estas, na maioria de pele enrugada e de mãos crespas em quem vão minguando as forças, os sorrisos, as esperanças e os dias da sua finitude terrena, estão habituadas ao sofrimento por força de uma vida rural dura e difícil e também a agradecer a Deus, aos santos e santas da corte celestial os favores e a protecção dos seus.

Os sítios das práticas de ambos os cantos também de rua são os seguintes: à saída, junto do portal da igreja; no cruzeiro, frente ao edifício onde funcionaram os correios; no início do largo da Praça; próximo da antiga farmácia e, de novo, à beira do portal da igreja matriz. Os citados sítios do percurso, conforme planta topográfica anexa, são os seguintes: adro da igreja, rua Fernando Ramos Rocha, largo do Cruzeiro, rua Marquês da Graciosa, rua do Castelo, largo da Misericórdia, rua da Capela e adro da igreja.

Recolhida a procissão, os fiéis e a irmandade voltam a ocupar todos os bancos da matriz e, antes de se iniciar o Sermão do Senhor Morto, escutam, pela última vez, o canto da Verónica e o das Três Marias. Logo que o sermão termine, a irmandade prepara-se para reconduzir, quer a imagem de Nossa Senhora das

Lágrimas quer o esquife com a imagem do Senhor Morto, à igreja da Misericórdia.

Reorganizada a procissão, volta a ir à frente erguida a cruz preta com a alva toalha dependurada, seguida do Guião e da Bandeira das Almas, deitados. Incorpora-se na mesma, a grande maioria dos fiéis que participaram nas cerimónias anteriores, reinando um profundo silêncio, durante todo o itinerário e até que as imagens sejam colocadas, no interior da igreja, nos devidos lugares. Na despedida, após comemoração, fé e rituais vividos com serena intensidade perante ambas as imagens, tal como acontecera com seus pais e avós, volta a morar, no íntimo dos monastérios, um irresistível anseio e uma desmedida esperança de novo encontro, no ano seguinte.

SÁBADO DE ALELUIA EM IDANHA-A-NOVA

Breve introdução

Uma singular e secular tradição idanhense, repleta de místico simbolismo, é a do Santo Sepulcro. Na manhã anterior ao Sábado de Aleluia, a de Sexta-Feira Santa, a capela lateral de São Jacinto da igreja matriz, fica linda e artisticamente enfeitada, pelos irmãos da Confraria do Santíssimo Sacramento, transparecendo na sua arquitectura efémera o Santo Sepulcro. Este, ornado de inúmeras cabeleiras atrás referidas, evocando a passagem da semente morta à nova planta, símbolo da morte e da vida, símbolo da morte de Cristo e da Sua Ressurreição, é um dos centros vitais da expressão da fé dos idanhenses.

Nessa mesma Sexta-Feira Santa, à noite, após ter entrado na igreja matriz a procissão do Enterro do Senhor, os irmãos da Santa Casa da Misericórdia de Idanha-a-Nova que conduziram o esquife com a imagem de Cristo morto, de tamanho natural, depositaram-na no arcaz que servira de sepulcro, precisamente, no interior da dita capela de S. Jacinto, profusamente ornamentada, como atrás referi.

Na noite de Sábado Santo, a Missa da Aleluia que se celebra na igreja matriz inicia-se habitualmente pelas 21,00 horas. Muito antes do início da mesma, começa a encher-se o adro de gente e a ouvir-se, de quando em vez, o toque dos apitos e de um ou outro chocalho que a rapaziada mais nova exhibe com satisfação.

Bem perto da hora do início da missa com a igreja e o adro apinhados de gente, o alvoroço cresce com a chegada dos componentes da Filarmónica Idanhense acompanhados do mestre, mas sem envergarem a farda, vestidos como no dia

a dia. Vão posicionar-se ordeiramente, no guarda-vento da igreja matriz que se encontra de portas escancaradas.

No momento em que o pároco se coloca paramentado em frente do altar para iniciar a missa, a filarmónica começa a tocar o hino da Aleluia ou da Virgem do Almurtão e irrompem de imediato os toques dos assobios e dos chocalhos por uns momentos. De seguida, a filarmónica inicia o animado e ruidoso cortejo pelas ruas da vila a anunciar a Ressurreição de Cristo, pelo longo e antigo percurso da procissão do Senhor dos Passos, acompanhada de centenas e centenas de crianças, jovens e adultos tocando os assobios e chocalhos.

Fechadas as portas do guarda-vento, em plena paz e harmonia, com a igreja cheia de fiéis, o pároco com o turíbulo donde saem baforadas de fumo do incenso queimado, dirige-se para a capela lateral de São Jacinto, onde incensa o Santo Sepulcro.



De seguida, regressa frente ao altar, e inicia a missa vespertina. Tendo em conta a tradição local, a celebração da Vigília Pascal ocorrerá, no dia seguinte, na missa de Domingo de Páscoa. Acontece que muitos dos que se incorporaram no animado e ruidoso cortejo participam, na manhã seguinte, não só na missa do Domingo de Páscoa, mas também na procissão da Ressurreição que a precede.

No final da missa de Sábado de Aleluia, um grupo espontâneo de adufeiras, ao ritmo dos míticos e arcaicos adufes, canta as Alvissaras ao pároco que presidiu

à Eucaristia e os fiéis presentes também se envolvem cantando na alegria de Cristo Ressuscitado, quadras como estas:

- | | |
|---|---|
| – Já apareceu a Aleluia,
Quem a achou, quem a acharia? | Já os campos enflorescem,
O rosmaninho tem flor(i). |
| – Achou-a o Senhor Vigário,
No Sacrário de Maria. | Já os passarinhos cantam,
A Ressurreição do Senhor(i). |

Com a saída dos participantes da *Missa da Aleluia* e quase em simultâneo com a chegada do animado e divertido cortejo que percorreu as ruas da oitocentista vila anunciando a Ressurreição de Cristo, ao som da Filarmónica Idanhense, dos apitos e dos chocalhos, um mar de gente enche o amplo adro. Ninguém arreda pé.

Ali mesmo, como é costume, convidadas pelo pároco as adufeiras e os elementos da Filarmónica entram, para a casa paroquial para confraternizarem à volta da mesa servida com iguarias.

A alegria do povo simples, bem expressa na moldura humana que enche todo o amplo adro, a escadaria e o patamar que conduz à torre sineira, aguarda o momento mais impressionante e hilariante quando o pároco e seus familiares começam a lançar à rebatina sacos de amêndoas das janelas e da porta de entrada da residência paroquial, para os mais jovens e até graúdos que se aproximam do alcance tentando agarrar, com ambas as mãos, um dos benditos sacos que voam pelo ar... É interessante observar, no meio de tantos e tantas com mãos no ar, que os mais sortudos são as crianças facilitadas pelos ombros dos jovens pais...



Das centenas de pacotinhos de amêndoas lançados ao ar, muitos destes são abertos no final da risada geral e repartidos pelos amigos em redor. Tudo decorre em ambiente de fraterno convívio, nestas terras arraianas onde mora a paz e a ingénua franqueza e a franca hospitalidade das suas gentes.

De seguida, também ali bem próximo, na praça da República, a União de Freguesias de Idanha-a-Nova e Alcafozes organiza um animado convívio onde se come pão e chouriça assada, regada com vinho tinto, a evocar tempos antigos em que, após o “aparecimento da Aleluia”, os rapazes enchiam as inúmeras tabernas da vila para comer a chouriça que haviam *roubado* do fumeiro de seus pais.

Lá vem Sábado de Aleluia
Guitarras não faltarão.
Vêm do fundo da rua,
A cantar ao São João.

Mesmo durante a explosão de alegria, vivenciada nos acordes da filarmónica, nos sons estridentes dos apitos que ecoam no adro e até que chegue a meia-noite, além da presença dos irmãos do Santíssimo que se revezam, com as tochas acesas, em guarda de honra ao Santo Sepulcro, há também fiéis orando continuamente com indescritível devoção, dentro da Igreja Matriz.

Quando bate a meia-noite no relógio da torre, os irmãos do Santíssimo retiram, no mais profundo silêncio, a imagem do Senhor jacente, colocam-na no esquife e conduzem-na, acompanhados por um fidelizado grupo de fiéis que de ano para ano vai crescendo, até à igreja da Misericórdia, onde a respectiva irmandade os aguarda para posteriormente voltarem a colocar a Imagem, no camarim envidraçado do altar-mor. Curiosamente, a Imagem sai da igreja matriz pela porta lateral e entra na igreja da Misericórdia também pela porta lateral, como que às escondidas, decorrendo todo o ritual de uma forma recatada, discreta e silenciosa a indiciar um guardar com intimidade, mas com a mente de cada um a rogar a Deus para que, na seguinte e cíclica vivência pascal, possa estar presente com a saúde possível.

A INSCRIÇÃO DOS *MISTÉRIOS DA PÁSCOA EM IDANHA* NO INVENTÁRIO NACIONAL DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL E NA LISTA DAS MELHORES PRÁTICAS DA UNESCO

Entendeu em boa hora a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova convidar o antropólogo Paulo Lima para elaborar a inscrição dos Mistérios da Páscoa em Idanha, no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. As várias saídas de campo que este investigador efectuou, no território do concelho de Idanha-a-Nova, relativas ao património associado ao Ciclo da Páscoa, possibilitaram organizar um conjunto de registos que, após aturado estudo e reflexão, o surpreenderam pela diversidade, qualidade e quantidade de manifestações da piedade popular e evidenciaram o notável esforço e a enraizada dedicação das comunidades e instituições que não só é louvável, mas dignas de constituir um referente para outras comunidades do país e do mundo. Daí que o citado antropólogo ousou propor ao presidente da Câmara Municipal, eng.º Armindo Jacinto, a construção de propostas de salvaguarda e de promoção, bem como, não só a inscrição dos Mistérios da Páscoa em Idanha no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, mas também a produção de um dossier com uma proposta para potencial inscrição do bem patrimonial referido na Lista das Boas Práticas da UNESCO.

Esta proposta conjunta foi aceite pelo presidente da Câmara e apresentada em público, no passado dia 2 de fevereiro do ano de 2017, no Salão Nobre dos Paços do Concelho da vila de Idanha-a-Nova, com a presença de Sua Excelência o Senhor Ministro da Cultura, o idanhense Dr. Luís Filipe Castro Mendes, aquando das comemorações do 20.º aniversário do Centro Cultural Raiano. Na alocução alusiva ao acto, Sua Excelência, o senhor Ministro, ao referir-se à candidatura da inscrição dos Mistérios da Páscoa em Idanha, na Lista das Boas Práticas da UNESCO, afirmou que “é um projecto ao qual estamos atentos, receptivos e apoiantes”. O dossier com uma proposta para potencial inscrição deverá ser apresentado até ao último dia do mês de março de 2018 e o resultado final só se saberá para além de um ano depois.

Todos os que nos orgulhamos de ter nascido no concelho de Idanha e os que o adoptaram por opção sentir-nos-íamos subidamente honrados com tal distinção. Mas mesmo que o resultado não seja de sucesso, tal com diz Fernando Pessoa, *tudo vale a pena quando a alma não é pequena*. Valerá sempre a pena para memória futura o registo documental, fotográfico e fílmico que suportará o dossier da candidatura e o site www.pascoanaidanha.pt, demonstrativos do titânico esforço das hospitaleiras e crentes gentes das terras arraianas da Idanha que de

uma forma activa e amorosa preservam com muita pureza, devoção e fé as mais belas vivências da devoção popular onde o profano e o sagrado, ora se enleiam, ora se enovelam.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Maria Rosette Felino (1992), *Monsanto. A Memória de Pedra*, Porto, Figueirinhas.

ANDRADE, Mário Marques de (1949), *Subsídios para a Monografia de Segura – aldeia raiana das mais pitorescas*, Lisboa, Edição do Autor.

BLASQUEZ, Francisco Xavier & MONZÓN, Luís (1992), *Semana Santa Salmantina Historia y Guia Ilustrada*, Salamanca, Amarú.

CATANA, António Silveira & FERREIRA, Hélder (2005), *Mistérios da Páscoa em Idanha, Idanha-a-Nova*, Câmara Municipal.

CATANA, António Silveira (2007), *O Convento de Santo António de Idanha-a-Nova, Idanha-a-Nova*, Câmara Municipal.

GARCIA, Maria Antonieta (2010), “Judeus no Concelho de Idanha-a-Nova, no Séc. XVII”, *Memória e História Local: Colóquio Internacional*, Coimbra, Palimage.

MATOS, José Lourenço Pereira de (1952), *A Chave do Céu* (nova edição melhorada), Porto, Livraria Figueirinhas.

SALVADO, Maria Adelaide Neto (2001), *Elementos para a História da Misericórdia de Monsanto*, Idanha-a-Nova, Câmara Municipal.

SALVADO, Maria Adelaide Neto (2011), *Cântico das Três Marias*, Monsanto da Beira, Sirgo-Letras e Artes.

PATRIMONIALIZACIÓN DE LA MISA ASTURIANA DE GAITA, BIEN DE INTERÉS CULTURAL

por

Ángel Medina¹

Resumen: Se presentan en primer lugar las características fundamentales de la tradicionalmente llamada “misa de gaita”: estructura, singularidades musicales y dificultades habidas para su supervivencia. En segundo término, se analizan los pasos que han convertido esta pieza de la religiosidad popular en Bien de Interés Cultural (BIC), así como otras actividades investigadoras y de difusión relacionadas con la salvaguardia y revaluación de dicho patrimonio. Por fin, se señalan los criterios manejados en la patrimonialización de un bien inmaterial que es, como la música en general, una práctica viva, una “actividad” y no “una serie de objetos coleccionables” (Ayats 2014).

Palabras clave: Misa de gaita; misas populares en latín; religiosidad popular; Asturias.

Resumo: Em primeiro lugar, apresentam-se as características fundamentais da denominada tradicionalmente Missa de gaita”: estrutura, singularidades musicais e dificuldades para a sua sobrevivência. Em segundo lugar, analisam-se os passos que transformaram esta peça de religiosidade popular em um Bem de Interesse Cultural (BIC), bem como outras atividades de pesquisa e disseminação relacionadas com a salvaguarda e revalorização do referido patrimônio. Finalmente, indicam-se os critérios utilizados na patrimonialização de um ativo intangível que é, como a música em geral, uma prática viva, uma "atividade" e não uma "série de objetos colecionáveis" (Ayats 2014).

Key-words: Missa de gaita; missas populares em latim; religiosidade popular; Astúrias.

¹ Catedrático de Musicología de la Universidad de Oviedo. amedina@uniovi.es Grupo de Investigación en Música Contemporánea de España y Latinoamérica “Diapente XXI”. Proyecto: *Músicas en conflicto en España y Latinoamérica: entre la hegemonía y la transgresión (siglos XX y XXI)*. Ministerio de Economía y Competitividad. MINECO-16-HAR2015-64285-C2-1-P.

1. LA MISA DE GAITA: UNA LITURGIA POPULAR EN LATÍN

1.1. Introducción, definición y ámbito

Esta aportación se inscribe dentro de la sesión dedicada a la “religiosidad popular y a la patrimonialización de prácticas religiosas”, por decirlo con las palabras empleadas por el Dr. Jorge Freitas Branco en una de sus circulares como coordinador del 8.º *Encontro Ibérico de Antropólogos* (Idanha-a-Nova, Portugal, 19-23 de junio de 2017). Antes de entrar en materia, dejamos constancia de nuestro más sincero agradecimiento por la invitación. Y aprovechamos para aclarar que, puesto que ya hemos dedicado un libro (Medina 2012) y otros textos menores a la Misa de gaita, parte de esta primera sección es una apretada síntesis (con algunas actualizaciones) de lo que en nuestra monografía se encontrará explicado con más detalle, pero la creemos del todo necesaria para familiarizar a los lectores con los principales rasgos de esta liturgia, antes de entrar en el objeto propiamente dicho de este texto, a saber, el proceso de patrimonialización y calificación como Bien de Interés Cultural de la Misa de gaita a partir de la práctica pretérita y actual de la misma en Asturias. Esto último fue exactamente el objeto del encargo que se nos hizo desde la organización del Encontro. En otro orden de cosas, constituye un estímulo el haber empezado a descubrir el tesoro de religiosidad popular de los *Mistérios da Páscoa* que conserva el concejo de Idanha-a-Nova y que lleva ya mucho tiempo caminando hacia su reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad.



Foto 1: Cantores de la misa en San Marcelo (Salas). Eduardo, el célebre gaitero Manolo Quirós, Pepe'l Molín y Lolo Cornellana, hacia 1990.

Definimos la *Misa de gaita* como una eucaristía cantada en latín, acompañada con la gaita de fuelle y transmitida principalmente por tradición oral, aunque sobre antiguas fuentes escritas. El repertorio central es el del Ordinario (“Kyrie” – en griego, pero integrado plenamente en la misa latina –, “Gloria”, “Credo”, “Sanctus” y “Agnus Dei”). Aún hoy suena en contados lugares el “Gloria Patri” o doxología menor, y, muy puntualmente, el “Alleluia”, el “Deo gratias” del final e incluso la “Salve regina” para después de la Misa. De las partes del Propio, queda el testimonio de unos pocos introitos, ya en desuso en la práctica.

Las misas de gaita que se celebran en Asturias forman parte de las llamadas “misas populares en latín” (Manzano 2008), que fueron una realidad suprarregional e incluso supranacional. Tienen la singularidad de estar todavía vivas en algunos concejos asturianos. Las misas hermanas de otros lugares del noroeste peninsular pueden considerarse – al decir de los investigadores de estas – perdidas en la práctica (Medina 2012: 80 y ss.), aunque no falten transcripciones y antiguos registros sonoros.

Las misas populares en latín, entre ellas la Misa de gaita (o las misas que se cantaban de esta misma familia, pero sin gaita, en tierras de Castilla-León), tienen su solar predilecto en las iglesias y capillas del mundo rural, frecuentemente en el marco de las fiestas patronales y sacramentales. Representan no menos de cuatro siglos de honda y sentida religiosidad. No se trata de una creación popular sino de una reinterpretación de las fuentes litúrgico-musicales de la Iglesia, manuscritas o impresas en siglos pasados.



Foto 2: Antonio Cea Gutiérrez (1915-2015), histórico de la Misa de gaita, al frente del Coro de Parres en la misa de Santa Marina de dicha localidad Ilanisca (2011). Foto de M.^a Jesús Arboleya.

Las partes cantadas de las misas con acompañamiento de gaita son el resultado de una hibridación entre las melodías litúrgicas de las que proceden (canto llano y mixto, repertorios diferenciados de lo que entendemos normalmente como “canto gregoriano”) y el influjo, por un lado, de los giros ornamentales de la gaita y, por otro, de la vocalidad característica del canto tradicional de la región, muy en particular de la tonada.

1.2. Entemedios

En la Misa de gaita hay también momentos estrictamente instrumentales, de orígenes mucho más diversos. Son los *entemedios* (intermedios) para gaita, susceptibles en muchos casos de ser acompañados por el tambor.

Los *entemedios* pueden sonar en todos o algunos de los siguientes momentos:

- Introito (*entemediu* para la Procesión de entrada).
- *Entemediu* para la Procesión del Evangelio. No habitual en la tradición e introducido oficialmente en la Misa de gaita celebrada solemnemente en la Catedral de Oviedo el 12 de noviembre de 2013 y presidida por el Sr. arzobispo, don Jesús Sanz Montes (González Vázquez 2013: 11). Este *entemediu* no es apropiado para pequeñas iglesias, donde el recorrido para la lectura del Evangelio es mínimo.
- Ofertorio (*entemediu* para la Presentación de los dones).
- *Entemediu* para la Consagración. Tiene una casuística muy particular. La dialéctica entre el tradicional uso de la “Marcha Real”, actual himno nacional (con sentido de honra a Dios como Rey de Reyes, antes que como símbolo del Estado) o el empleo alternativo del “Himno de Riego” (en etapas republicanas, como expresión de una legitimidad estatal y oficial, pero sin el sentido de “honra real / honra a Dios” que tenía la Marcha real) o, en fin, el uso del “Asturias, patria querida”, himno regional, al calor del desarrollo del estado autonómico establecido en la Constitución de 1978, son las opciones en las que se mueve este intermedio de gaita (Medina 2012: 163 y ss.). También había oscilaciones en cuanto al punto exacto en que había de sonar este *entemediu*. La citada misa de gaita de la Catedral, muy cuidada en el aspecto litúrgico, prescribe esta rúbrica: “Concluida la aclamación del pueblo, y antes de iniciar el rito de la Comunión, se toca la Marcha Real”, es decir, tras las palabras del celebrante (“Por Cristo, con Él y en Él...”) y el “amén” de los fieles (González Vázquez 2013: 21).

- *Entemediu* para la Comunión.
- *Entemediu* para la procesión de salida.

La circulación de los *entemedios* de la misa como páginas instrumentales que relacionan lo profano con lo sagrado, que entran al templo desde la romería o que salen del templo y se incorporan al repertorio de los gaiteros (incluso de los que no han tocado en su vida una misa de gaita) es un punto interesante para la reflexión. En este sentido, el corrimiento del significado de algunas piezas ha sido notable y no carece de valor antropológico, como hemos visto al aludir a los intermedios para la Consagración. Otro ejemplo lo tenemos en el hermoso *entemediu* de ofertorio conocido como “Marcha de Antón” (de gusto muy elegíaco), que ha pasado a ser (también) una pieza realmente conmovedora para los minutos de silencio en actos deportivos o para otras situaciones relacionadas de algún otro modo con lo luctuoso.

1.3. Heterofonía

Como en las canciones asturianas que llevan gaita (las llamadas tonadas o asturianadas), el acompañamiento es heterofónico. Se trata de un procedimiento del máximo interés patrimonial por lo primitivo de su textura (Fessel 2010), muy poco frecuente en Europa. La gaita dobla al canto en el agudo, pero con ciertas descompensaciones temporales que producen dicha particular y primitiva textura. Además, como en la tonada, existen los floreos para preludear o para permitir el descanso de los intérpretes tras cada pasaje vocal.

1.4. Dificultades para la supervivencia de la Misa de gaita

La gaita de fuelle posee una imagen ambigua: puede ser el instrumento de los pastores que van a Belén y sufre al mismo tiempo un estigma dionisiaco que determina su rechazo en determinados medios eclesiásticos. Como muestra, véanse los siguientes tres ejemplos referidos a diversas zonas del noroeste peninsular (Norte de Portugal, Galicia y Asturias).

En un artículo de Mário Correia, publicado en *Etno-Folk*, se recogen prohibiciones del empleo de la gaita en el templo en el Norte de Portugal desde mediados

del siglo XVIII hasta mediados del siglo XX:

(...) tendo esta participação sido pela primera vez oficialmente condenada, na Diocese de Miranda-Bragança, em 18 de Dezembro de 1755, através de uma carta pastoral promulgada pelo Bispo D. Aleixo de Miranda Henriques, proibindo que da porta da igreja para dentro não toque nenhum gaitero a gaita!” (Correia 2008: 112).

Por su parte, el cardenal Martín de Herrera, prelado de Compostela, escribe una circular en 1895 sobre la música y el canto, en la que prohíbe la música instrumental de las murgas, charangas y formaciones bandísticas en el templo, añadiendo: “La misma prohibición hacemos extensiva à los instrumentos de percusión, como son, timbales, bombo y tambor, y el acompañamiento del canto de la Misa con gaita gallega” (Martín de Herrera 1895, ed. de 1905: 529).

En esa misma línea, en fin, hay que situar las muy citadas constituciones, publicadas en 1887, del sínodo presidido por el obispo Martínez Vigil y celebrado en Oviedo a fines del año anterior, donde se hacen votos por la erradicación de la gaita de los templos, ya que “tocan por la mañana en el templo y sirven luego para profanar la fiesta”, aludiendo con esto último a la ulterior participación de los gaiteros en la vertiente profana de la fiesta y a los excesos que ello conllevaba, “bailes y borracheras” entre ellos, según el Sínodo (Martínez Vigil 1887: 171).

Todo culminaría en 1903 con el *motu proprio* “Tra le sollecitudine”, de Pío X, que no fue sino la ratificación papal de las inquietudes reformistas que recorrían el mundo católico desde mediados del siglo XIX, inquietudes alentadas por los movimientos cecilianistas y semejantes. Se criticaban los instrumentos *fragorosos*, como los de las bandas de música, pero por extensión algunas diócesis lo aplicaron a la gaita, como acabamos de señalar en las líneas anteriores.

Con todo, la Misa de gaita no desapareció. Además, la misma política eclesíástica llamaba a la celebración cantada de la eucaristía. Para lo cual se necesitan instrumentos acompañantes, que sólo podían ser órganos, por razones obvias, en templos de cierta importancia. Ahora bien, el más económico armonio sirve para suplir al órgano, lo mismo que el bandoneón podía acompañar los cantos sagrados en Centroeuropa o el serpentón sostenía el canto llano en Francia. Por ese mismo principio, la gaita de fuelle reforzaba y acompañaba el canto de la misa en diversos puntos de Europa. Pero esta práctica decayó y desapareció casi por completo y sólo quedan algunas comarcas en Asturias donde, en la fecha de este escrito, prosiguen con esta práctica.

El segundo gran problema vino con la caída del latín desde mediados de los años 60 (más en la práctica que en la teoría) derivada de las directrices del Concilio Vaticano II. A esto se añadieron otros factores, como el éxodo rural a las ciudades o la propia desacralización de la sociedad española, que, a fines de los años 70, empezaría a conquistar los derechos propios de un estado laico y democrático. Fue entonces cuando la mayoría de las misas populares en latín del cuadrante noroeste peninsular, con gaita o sin gaita, dejaron de celebrarse. Lo cual no deja de encerrar una paradoja, pues el Vaticano II admitía bastante bien los usos locales en cuanto a la música, pero entre dichos usos también incluía las lenguas vernáculas, que relegaron al latín al limbo de la oficialidad y lo alejaron de su uso habitual en los templos. La Misa de gaita sobrevivió, sin embargo, en Asturias, aunque sufrió un gradual retroceso.

2. LA MISA DE GAITA: BIEN DE INTERÉS CULTURAL

2.1. El delicado punto de partida

En los párrafos anteriores no se menciona un hecho que consideramos muy relevante. Nos referimos al (escaso) grado de conocimiento que la sociedad asturiana tenía de la Misa de gaita antes de principios de 2013, cuando se inició una amplia actividad en torno a esta manifestación que conduciría a su declaración como Bien de Interés Cultural en 2014. En efecto, el grado de conocimiento de esta liturgia popular en latín era ínfimo, más allá de las “islas” territoriales donde se seguía celebrando. Los medios no se hacían eco de esta práctica y las contadas referencias bibliográficas existentes de formato académico (García Rendueles 1949; Cea 2008) sólo eran conocidas entre los especialistas.

Una serie de búsquedas en las hemerotecas digitales de *La Nueva España* y *El Comercio*, periódicos de referencia en Asturias, arrojaron un notable balance de informaciones publicadas entre 2013 y 2017, que incluían amplios reportajes, entrevistas y artículos de opinión. Si nos referimos a *El Comercio*, tenemos más datos en ese lustro que en los cien años anteriores. Aunque con menos historia detrás, la proporción sería semejante en el caso de *La Nueva España*. En ambos diarios queda patente que: a) la Misa de gaita era una gran desconocida antes de 2013; y b) que desde 2013 esa situación cambió radicalmente por una combinación de factores que analizamos más abajo. Lo mismo podría decirse en cuanto a los medios radiofónicos, televisivos o Internet.

Ni siquiera en ambientes musicológicos (no directamente dedicados a la rama de la Etnomusicología asturiana y aun en este caso como tema no prioritario, salvo las excepciones mencionadas) se sabía bien qué era realmente la Misa de gaita. Comprobamos que muchos gaiteros, por su parte, pensaban que consistía en tocar a la gaita algunas contadas piezas en las bodas o en misas más o menos festivas, pero del todo corrientes en todo lo demás, empezando por su Ordinario castellano, rezado o cantado con las modernas melodías posconciliares y sin gaita acompañante.

Nos atrevemos a sugerir que frente a una inmensa cantidad de asturianos adultos que saben lo que es una “tonada” (género de canción característico de la región, que aparece constantemente en la radiotelevisión regional, de la que hay concursos, cientos de grabaciones desde hace más de cien años y se canta en los “chigres”, que son los bares populares asturianos, etc.), en la primera década del siglo XXI el número de los que conocían la Misa de gaita arrojaría porcentajes irrisorios, abundando entre ellos las gentes de mucha edad que habían vivido en tiempos preconciliares, cuando la Misa de gaita estaba más extendida. Volviendo a las hemerotecas digitales, los datos sobre la Misa de gaita de los últimos cien años se cuentan por decenas, mientras que los referidos a la tonada se computan por cientos, incluso por miles. Mas a la hora de escribir estas líneas, creemos que, contrariamente, son pocos los asturianos a quienes no les suena, aunque sea en una pequeña medida, el concepto de “misa de gaita”, acaso por haberla entrevisto en algunas retransmisiones y noticias de la Televisión Pública Asturiana, o escuchado en los discos o en algunas de las muy concurridas misas celebradas en grandes templos, en los que cantantes muy queridos en la región – como Mari Luz Cristóbal Caunedo, en Covadonga, o el tenor Joaquín Pixán, en la Catedral de Oviedo –, contribuyeron con su prestigio a la difusión de este patrimonio, lo que no deja de ser un reconocimiento a la labor casi anónima de los portadores populares que han sabido mantener esta práctica.

También observamos que la situación patrimonial de la Misa de gaita era muy distinta en unos u otros de los lugares donde se conservaba. Así, en Parres y La Pereda (Llanes) la tradición es sólida y muy cuidada (por los vecinos, el Coro de Parres y la familia Cea), con un máximo de cuatro misas de gaita al año (Cea 2008). En Salas y concejos limítrofes se celebran muchas misas, más de treinta al año, pero apenas quedan cantores que, como el veterano Pepe'l Molín, continúen con la tradición. En el centro-sur del Principado la situación es mucho más fluctuante: mejor en Aller, irregular en Lena y no ha muchos años perdida, pero con visos de revaluación, en Quirós. En otras latitudes de la región tiene carácter esporádico, pero ya hay lugares que la han reincorporado con vocación de permanencia a sus actividades festivas.

2.2. Sobre portadores, expertos y el giro de la Iglesia

En los considerandos iniciales de la Convención para la salvaguarda del patrimonio inmaterial de la UNESCO (2003) se reconoce expresamente que:

“las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana” (Convención 2003).

Surge entonces otro flanco para el análisis que resulta previo al propio proceso de patrimonialización. Podemos preguntarnos: ¿quiénes son y qué pasa con los “portadores” de este patrimonio? Pues bien, una misa es, en primer término, patrimonio de la Iglesia, entendida ésta en su más amplio sentido. Es de destacar el papel y el apoyo sin fisuras de la propia Iglesia asturiana, depositaria principal de este patrimonio. Un apoyo más tibio hubiese conducido igualmente al BIC, pero no a la revaluación que se ha vivido estos últimos cinco años. De hecho, el valor normativo de la ya citada Misa de gaita celebrada en la Catedral de Oviedo, con su desarrollo litúrgico minuciosamente descrito (González Vázquez 2013) no ha sido menos importante que la declaración como BIC para el futuro de esta manifestación de la religiosidad popular. Y como testimonio, las valiosas palabras de don Agustín Hevia Ballina, canónigo y archivero catedralicio:

Desde hoy la Misa de gaita ha adquirido caracteres de canónica, que es decir lo que se halla dentro de los límites de las reglas, de los cánones admitidos con unanimidad y asenso, casi como una expresión de la fe, profesada por la comunidad, entrándose por las veredas de los usos litúrgicos, conforme a pautas bien delimitadas, pasando a ser el paradigma o modelo a que habrán de adaptarse por doquier en la Archidiócesis ovetense las misas de gaita que cada día adquieren mayor presencia, al ser celebradas en nuestras iglesias parroquiales, en nuestras ermitas y en nuestras capillas con ocasión de nuestras fiestas sacramentales y en las fiestas de la Virgen María o de los santos patronos, que presiden y marcan el vivir de nuestros pueblos, aldeas o villas y que, siguiendo el modelo de la celebrada en la Catedral, pasan a adquirir carta de plena legitimidad” (Hevia Ballina, 2013).

Si tenemos en cuenta la extraordinaria rareza que supone actualmente a nivel mundial el uso de la gaita de fuelle acompañando los cantos estrictamente litúrgicos (Hees 2014: 264) y las reticencias históricas de la Iglesia, ya comentadas, textos como el que acabamos de citar, así como el texto de presentación del deán de la Catedral de Oviedo (Gallego Casado 2013), la propia homilía del arzobispo de Oviedo o las líneas preliminares del arzobispo de Madrid para el programa de la Misa de gaita celebrada en el templo de Los Jerónimos (Osoro 2015), entre otros documentos, constituyen a nuestro juicio el conjunto de testimonios más positivo jamás escrito desde la Iglesia en cuanto al uso de la gaita de fuelle en el templo. El estigma dionisiaco y otros tópicos que la gaita arrostraba desde siglos atrás estaban desmoronándose definitivamente. La cúpula de la Iglesia asturiana había dado un giro y ello es histórico e inseparable del proceso de patrimonialización que estamos narrando.

En cuanto a la implicación de otros portadores (cantores, gaiteros, parroquianos, comisiones de fiestas, etc.) ha ido en aumento y es obvio que está en la base misma de las investigaciones habidas y de muchas de las subsiguientes acciones de salvaguardia. Esas comunidades, grupos e individuos, de acuerdo con determinadas interpretaciones de lo que se dice en la Convención, tendrían que mostrar su voz “libre de toda validación científica” (Duvellé 2017: 33), rebajando de ese modo sustancialmente el papel de los expertos. Sabemos que el aliento democratizador deducible de las mencionadas palabras de la Convención se ha extendido y triunfa en numerosos y recientes estudios, como lo subraya Victoria Quintero con mención de un amplio elenco de autores, no sin dejar claro que la hegemonía de los expertos era propia del período anterior a la Convención:

En las visiones hegemónicas del patrimonio hasta la aparición de la Convención de 2003, la legitimidad para la selección y la atribución de valores a los objetos patrimoniales – incluso a las prácticas y conocimientos tradicionales o populares – provenía exclusivamente de los expertos (Quintero 2017: 53).

En el caso que nos ocupa es evidente que todo el protagonismo lo tienen los que celebran la misa, sean oficiantes, cantores o fieles. Los mismos que también la gestionan en muchos casos y la saben identificar como propia y patrimonial. Pero cuando lo que se está considerando llegó a ser incluso despreciado simultáneamente por sectores de esos mismos depositarios, la “validación científica” adquiere su plena justificación. Más incluso cuando el valor que se le atribuye se halla en factores y pervivencias de repertorios ajenos al conocimiento y uso actuales de los depositarios de este bien.

2.3. El proceso de obtención del BIC

A principios de 2013 se pensó en dotar a la Misa de gaita del marbete de Bien de Interés Cultural. La idea estaba en el aire y se sopesaba en diversos foros. Encajaba muy bien con ese concepto de bienes culturales que no están extinguidos, pero que sí viven en permanente riesgo de extinción. Conocíamos las normativas de la UNESCO a este respecto (como la citada Convención para la salvaguarda del patrimonio inmaterial, de 2003) y fue así como una serie de personas e instituciones, que ya habían estado detrás del proyecto de investigación y/o de la posterior publicación de nuestro libro sobre la Misa de gaita, se unieron para redactar la primera petición, a fin de alcanzar el objetivo citado. Las instituciones representadas fueron éstas: Muséu del Pueblu d’Asturies, (como tal y a través de secciones específicas del mismo), Fundación Valdés-Salas y Universidad de Oviedo.

La carta a la Consejera de Educación, Cultura y Deportes del Principado de Asturias, Ana González Rodríguez, data del 13 de marzo de 2013. En dicha misiva se presentaba de manera sintética el significado, valor y situación de la Misa de gaita, con cita expresa de un párrafo representativo de la mencionada Convención de 2003. El 11 de junio de 2013 el Consejo del Patrimonio Cultural de Asturias informó favorablemente la propuesta de incoación de expediente (de referencia CPCA 262/13), lo que se implementó por resolución de 26 de junio de 2013. El 28 de junio se notificó al Registro General de Bienes de Interés Cultural y se publicó la propuesta y el Anexo justificativo en el Boletín Oficial del Principado de Asturias de 5 de julio de 2013, lo mismo que se hace luego en el Boletín Oficial del Estado de 29 de agosto de 2013.

Se solicitaron igualmente los informes preceptivos a diversas instituciones académicas, informes que resultaron favorables, procedentes del Real Instituto de Estudios Asturianos (30 de octubre de 2013) y de la Real Academia de la Historia (17 de febrero de 2014). Se pasó acto seguido al llamado “trámite de vista pública”, mediante anuncio en el *BOPA* de 27 de febrero de 2014. No hubo alegaciones en el período de 20 días hábiles dispuesto para esta parte de la instrucción.

Un hito fundamental se dio en el Pleno del Consejo de Patrimonio Cultural de Asturias, en su reunión del 13 de mayo de 2014, donde se emitió un informe favorable para la declaración como BIC de la Misa de gaita. La culminación del proceso fue el “Decreto 65/2014, de 2 de julio, por el que se declara Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial la misa asturiana de gaita”, publicado en el *BOPA*, n.º 160, de 11 de julio de 2014.

Todo se hizo, pues, en un tiempo más que razonable, sin demoras de ningún tipo. También nos consta expresa y fehacientemente que este impulso de salva-

guardia sirvió de estímulo para otras iniciativas posteriores en torno al Patrimonio Cultural Inmaterial de la región, como fue el caso de la tonada.



Foto 3: Tradicional alfombra de sal realizada en las fiestas patronales de Santa Eulalia de Somao (Pravia), en 2014, para celebrar la concesión del BIC. Foto de Pablo Martínez.

2.4. El papel de la Fundación Valdés-Salas y el Taller Lolo Cornellana

Una vez pasada la primera fase de incoación del expediente, el ulterior impulso, apoyo y permanente seguimiento de este patrimonio se canalizó a través de la Fundación Valdes-Salas hasta la hora de escribir estas líneas. Se trataba de apoyar y acompañar la instrucción del BIC, que se iba llevando a cabo en las instancias correspondientes, con una serie de actividades diversas relacionadas con la difusión y explicación de la Misa de gaita. Después del reconocimiento como BIC se empezaron a recoger algunos frutos del esfuerzo realizado y surgieron nuevos proyectos. De todas estas acciones hay constancia y documentación en la página web auspiciada por la Fundación: La Misa de gaita. Bien de interés Cultural: www.misadegaita.com

La iniciativa civil, con la Fundación Valdés-Salas a la cabeza, aportó una cierta singularidad y eficiencia en todo el proceso y sin duda contribuyó, por su perfil mixto, universitario y empresarial, al clima de absoluto consenso político en el que se tramitó la propuesta. En este sentido la admirable gestión del catedrático Joaquín Lorences como vicepresidente ejecutivo de la Fundación Valdés-Salas no

puede dejar de ser mencionada, pues resultó determinante en todo este proceso. En su condición de economista, supo ver la necesidad de aplicar criterios de transferencia del conocimiento y de llegar más allá de lo que suelen llegar las instancias oficiales. Básicamente, comprendió la necesidad de poner en valor un patrimonio que está en peligro de retroceso o de desaparición y que no era conocido por la sociedad ni, en la práctica, por los gobiernos, pese a que los estados que forman parte de las instituciones y convenciones internacionales que velan por el patrimonio, tienen entre sus obligaciones la de “fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, *y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro*” (el subrayado es nuestro) (Convención, 2003, III, 13, c). Y si bien las investigaciones vinieron por otro cauce, también es cierto que la atención prestada a este asunto por parte de los responsables de patrimonio del Gobierno Regional (singularmente el director de Patrimonio, Adolfo Rodríguez Asensio, o su inmediato colaborador, Pablo León Gasalla) fue decisiva para la buena marcha de todo el proceso.

Un aspecto de obligada reflexión tiene que ver con la transmisión de la Misa de gaita. Recordemos que el artículo 2.3 de la Convención de 2003, define el concepto de “salvaguardia” con las siguientes palabras:

Se entiende por ‘salvaguardia’ las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión – básicamente a través de la enseñanza formal y no formal – y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos” (Convención, 2013, I, 2, 3).

Todos y cada uno de estos objetivos han estado presentes en la patrimonialización de la Misa de gaita. Hubo investigación, protección a través de la propia condición de BIC, revalorización, etc. Pero lo preocupante venía del lado de la transmisión. En este marco de la transmisión y la enseñanza (“formal y no formal”) se explica una iniciativa de la Fundación Valdés-Salas, en colaboración con el Aula Valdés-Salas (Universidad de Oviedo) para la llegada a la Misa de gaita de nuevos cantores. Este proyecto se materializó en 2013 a través del Taller “Lolo Cornellana” de la Misa de gaita, llamado así en honor de uno de los grandes cantores (e informantes) de la misa, fallecido poco antes.

Con el Taller no se trataba de recuperar (en el sentido de resucitar) tradiciones desaparecidas, lo que suele resultar muy problemático en términos de patrimonio

inmaterial. La tradición de la Misa de gaita estaba viva, pero en algunas zonas necesitaba un impulso de salvaguardia, en tanto que en otras no había esa necesidad.

De los dos agentes básicos de la parte musical de estas celebraciones (gaiteros y cantores), uno de ellos no ofrecía ningún problema. Nos referimos a los gaiteros. Son miles los jóvenes que tocan la gaita, centenares los que lo hacen con buen nivel y suficientes los realmente virtuosos y dominadores del instrumento. Por si fuera poco, el acompañamiento de las partes cantadas de la misa se hace con el mismo sistema heterofónico con el que se acompañan (cuando se acompañan, lo que no es sistemático ni mucho menos) las tonadas asturianas, que son un repertorio más conocido por los gaiteros. De manera que cuando se va o fallece un gaitero que acompañaba la Misa de gaita, es fácil encontrar sustituto. En otras palabras, en este asunto no hay una situación problemática, ni mucho menos.

Sin embargo, las partes cantadas de esta eucaristía son otra cosa. En la mayor parte de Asturias no quedan cantores en activo; en las comarcas donde los hay, su número ha descendido sustancialmente. Por todo esto, el Taller “Lolo Cornellana” de la Misa de gaita se pensó como un ámbito en el que se pudiese aprender a cantar dicha liturgia. Se contó para ello con dos cantores de larga trayectoria en este tema: Pepe'l Molín, con cientos de misas en su haber, y la célebre cantante Mari Luz Cristóbal Caunedo, que grabó la Misa de gaita en 1998, segunda grabación comercial de la misa, aparecida veinte años después del vinilo de 1978 a cargo del Cuarteto Cea. Esta escasez de grabaciones y el distanciamiento temporal de las mismas confirma lo ya comentado sobre lo poco conocida que ha sido esta liturgia popular para la sociedad asturiana hasta fechas recientes, cuando nuevas grabaciones han empezado a modificar levemente este panorama. (Véase al final el Apéndice de Registros audiovisuales).

El primer encuentro del Taller tuvo lugar a mediados de septiembre de 2013. Acudieron unas quince personas de todas las edades y procedentes de toda Asturias. Algunos tenían cierta experiencia en la misa, dándose el caso de participantes que acabarían siendo la tercera y la cuarta generación de cantores en la misma familia; otros, ninguna. Además de tener cerca a los experimentados cantores ya citados, se contó con la sabia dirección del maestro Joaquín Valdeón, director del Coro Universitario de Oviedo. Los gaiteros Xaime Menéndez y Llorián García Flórez, ambos con amplia experiencia en la misa, se turnaban en las labores de acompañamiento e interpretación de entemedios. He aquí algunos de los lugares donde se celebraron estas misas de gaita, con los veteranos mencionados como solistas y con una aceptación social de la que dan cuenta las numerosas crónicas periodísticas publicadas al respecto: Cornellana, Salas, Malleza, Bárcena del Monasterio, San Pedro de Gijón, Santo Tomás de Cantorbery de Avilés, Basílica de

Covadonga (emitida por la Televisión Pública Asturiana), Madrid, en este último caso al lado del tenor Joaquín Pixán, en el histórico templo de Los Jerónimos, entre otros. Sólo en 2017 se cantaron misas de gaita en San Juan el Real de Oviedo, el 14 de enero; en Santo Adriano, el 29 de enero; en Santa María la Mayor de Salas, el 12 de agosto, en la festividad de San Roque en Tineo el 16 de agosto; en el Monasterio de Valdediós, en colaboración con la Fundación Cardín, el 17 de septiembre, y en Moru (Ribadesella) el 17 de diciembre.



Foto 4: Taller ‘Lolo Cornellana’ de la Misa de gaita. Los Jerónimos, Madrid, 12 de marzo de 2016. Foto de Lucía Rodríguez.

El propio Patronato de la Fundación Valdés-Salas, en su reunión del 11 de diciembre de 2017, aprobó por unanimidad un amplio texto de felicitación al Taller, en el que, entre otras cosas, se dice:

De este modo, el Taller ‘Lolo Cornellana’ ha sabido honrar la memoria del gran cantor de la misa que le ha dado su nombre. La Fundación Valdés-Salas le reconoce que el trabajo del Taller en favor del patrimonio inmaterial asturiano ha estado siempre guiado por un constante altruismo. Y celebra, en fin, que se haya entretejido un grupo humano unido por la amistad y el amor a la música y a las tradiciones asturianas.

Un conjunto de personas de todas las edades, procedentes de toda la región, que llevan con orgullo allí donde van el nombre de la Fundación Valdés-Salas, como principal mentora e inspiradora de sus actividades”.

Y si bien la Fundación Valdés-Salas movió recursos y obtuvo importantes mecenazgos privados entre 2013 y 2015 (a destacar el de Francisco Rodríguez, creador y director de la importante empresa de productos lácteos Reny-Picot, imprescindible en las ya citadas misas de la Catedral de Oviedo y de los Jerónimos de Madrid), los años 2016 y 2017 mostraron una tendencia muy interesante, en la que las cofradías y entidades organizadoras de las fiestas patronales, o bien ciertas fundaciones y asociaciones culturales, han demandado misas de gaita y han sabido obtener los mínimos recursos para poder agasajar a los participantes y tener algún pequeño detalle con director, solistas y gaiteros, como es costumbre secular, pese a que el altruismo es el principal motor de su trabajo.

Por todo ello, la labor del Taller se vio recompensada con numerosos reconocimientos de los medios de comunicación y por las felicitaciones de los sacerdotes y el gusto y la emoción de los parroquianos y asistentes, habiéndose recogido muchos de esos testimonios en www.misadegaita.com

2.5. Nuevas investigaciones

El renovado interés hacia la Misa de gaita de estos últimos años no podía dejar de afectar a algunos jóvenes investigadores. En primer lugar, mencionaremos a la intérprete y musicóloga cubana Gertrudis Vergara-Véliz, que presentó en 2014, en la Universidad de Tours, un trabajo de máster titulado *Messe asturienne à la cornemuse. Une tradition musicale populaire à sauvegarder*, dirigido por el profesor Christian Hottin, Conservador del Patrimonio adjunto al jefe del Departamento del Ministerio de Cultura y Comunicación de Francia. La idea directriz de la investigación era tocar un caso en fase de patrimonialización o bien una institución dedicada a la conservación del patrimonio, dos elementos que, como reconoce la autora, se dan en la Misa de gaita, por cuanto hay tema, investigación académica sobre el mismo y apoyo continuado de la Fundación Valdés-Salas, entre otros elementos.

En segundo lugar, consignamos el Trabajo Fin de Grado de Ana Toya Solís Marquínez, becaria predoctoral al escribir estas líneas, titulado *Del Credo en canto mixto al Credo corrido de las misas populares en latín* y realizado bajo nuestra

dirección en 2014. De este trabajo se derivaron una valiosa comunicación para el *III Encuentro Iberoamericano de Jóvenes Musicólogos* (2016) y una breve, pero interesante, reflexión para el *Anuariu de la Música Asturiana* (Solís 2016).

En tercer lugar, mencionaremos a Luis García Pola, a quien tutoramos en 2017 su Trabajo de Fin de Grado en Historia y CC. de la Música titulado *La Misa de gaita en el concejo de Quirós*. Se da la circunstancia de que García Pola no sólo ha investigado este tema en el mencionado concejo asturiano, partiendo de testimonios orales de primera mano y muy novedosos por diversos conceptos, sino que además es un cantor de la Misa de gaita. Algunos de los hallazgos de estos dos últimos investigadores aparecerán en la revista asturiana *Cultures*.

Como complemento de lo que acabamos de señalar, cabe dejar constancia de que quien suscribe también ha seguido investigando sobre la Misa de gaita. Desde la publicación de nuestro libro hemos localizado infinidad de noticias y varias transcripciones de principios y mediados del siglo XX. Estos manuscritos y las transcripciones ya conocidas o realizadas en los últimos tiempos (Otero Vega *et al.* 2012) permitirían la edición de un libro de fuentes sobre la Misa de gaita en Asturias, que aportaría no poco al conocimiento de las misas populares en latín del mundo hispánico.

Paralelamente, hemos ido desarrollando la idea de dar a conocer la Misa de gaita bajo una doble perspectiva. Por un lado, se trata de música de tradición oral. Pero, por otra parte, las propias fuentes de la monodia litúrgica (del fondo antiguo, se entiende) tuvieron una fase de transmisión oral y memorística hasta que, desde el siglo IX, empezaron a usarse diversos sistemas notacionales para la representación del sonido. Los cantos latinos del Ordinario no son una invención del pueblo, sino unos textos emanados de la Iglesia, que fueron revestidos con diferentes melodías, a su vez, copiadas en cantorales o publicadas en impresos. Mientras en un templo con ciertos medios, los cantores entonaban los cánticos teniendo delante un libro de coro sobre el facistol, en las aldeas y pequeñas localidades seguía vigente el sistema de enseñanza oral, hasta conseguir que unos pocos fieles pudiesen cantar razonablemente las partes invariables de la liturgia. Esta tradición oral es la que explica que aún existan personas de edad avanzada que saben cantar de memoria la Misa de angelis. También explica las variaciones entre las melodías originales y las hibridaciones que se operan en ellas en el caso de la Misa de gaita. Ahora bien, el canto llano que subyace en esta última no es el gregoriano unificado en el estilo de Solesmes, que encontramos en los discos de Silos, por ejemplo, o en cualquier otra versión oficial. Hablamos de un canto llano anterior a ese nuevo canto gregoriano, muchas veces desarrollado en la variante medida (o canto mixto) y no homogéneo entre los distintos libros impresos o manuscritos. De modo que

lo que realmente escuchamos en nuestra misa es un estadio muy anterior a lo que hoy conocemos ordinariamente como canto gregoriano. Si a ello le sumamos el que el citado canto mixto desapareció del gregoriano oficial desde la asunción vaticana de los criterios de la Abadía de Solesmes, con la fecha clave del *motu proprio* papal de 1903, llegamos a la conclusión de que las misas de gaita contienen estructuras musicales que provienen de una modalidad del canto llano cuyo embrión data de fines del siglo XIII y que tiene un desarrollo creciente desde el siglo XV, estando perfectamente en uso hasta el siglo XIX incluido. Ergo, la Misa de gaita nos muestra sonoridades de los siglos modernos ya desaparecidas a nivel institucional de la Iglesia, analizables en manuscritos e impresos y, en fin, prodigiosamente vivas en una trayectoria continuada y nunca interrumpida desde los primeros momentos en que se empezó a usar la gaita como acompañamiento del canto litúrgico varios siglos atrás.

Una última consecuencia de todo esto es que podemos interpretar la singularidad de este patrimonio no sólo como una muestra litúrgico-musical de la religiosidad popular de tradición oral, sino también como un fondo de “música antigua” (en el sentido de la etiqueta del “movimiento de la música informada históricamente”) que nos llega desde el pasado, sin solución de continuidad, por tradición principal pero no únicamente oral.

Sobre esta continuidad en la interpretación del repertorio popular han insistido algunos autores relacionados con el estudio de las misas populares en latín y su base en el canto mixto (Sierra 2008). Pero cabe dar un paso más. Bien implementada y presentada ante la sociedad, el conocimiento de esta práctica y de esta continuidad podría abrir nuevos espacios a este singular patrimonio. De hecho, conocemos interpretaciones de piezas gregorianas según versiones copiadas en antiguos manuscritos a las que se les ha añadido el acompañamiento de una gaita de fuelle o cornamusa. Es el caso de Jean-Pierre van Hees, gran intérprete, investigador de la Universidad de Lovaina y persona al tanto de la singularidad de la *Misa de gaita*. Traducimos: “existen huellas tangibles del uso de la cornamusa y de la voz en el contexto de la música religiosa, notablemente con la misa de gaita de Asturias” (la expresión “misa de gaita” va en castellano en el original) (Hees 2014: 264). Naturalmente, Hees no se basa en prácticas vivas de la tradición oral y local de ningún sitio concreto, salvo que haya prestado oídos precisamente a la tradición asturiana, lo que es perfectamente posible. En efecto, el “Kyrie” que figura en uno de los DVDs que acompañan a su libro procede de un manuscrito de Girona (s. XV), pero podría ser de cualquier otro lugar. La propuesta de este músico no se funda en una determinada tradición sino en la legitimidad de acompañar las piezas sacras con la gaita de fuelle, lo que realiza, dicho sea de paso, con una

mezcla de heterofonía y notas pedales. Y dado que acompañar con la gaita los cantos del Ordinario, transformados por las hibridaciones citadas, es lo propio de la Misa de gaita, que se lleva haciendo en Asturias desde hace al menos cuatro siglos, parece oportuno situar a la Misa de gaita (también) como un ejemplo de música histórica con siglos de práctica ininterrumpida. De ahí, igualmente, la presencia de la transmisión escrita u oral en las distintas fases de su existencia.

3. PATRIMONIALIZACIÓN: UNA EXPERIENCIA DINÁMICA

3.1. Práctica frente a objeto

Todo este impulso que la Fundación Valdés-Salas, el Taller “Lolo Cornellana” de la Misa de gaita, además de la paralela labor de los sacerdotes del mundo rural, de los cantores tradicionales en los lugares de referencia ya mencionados, así como el estímulo que supuso la llegada de algunas grandes voces solistas a este repertorio, dinamizó sustancialmente el universo de la Misa de gaita. Sin afirmar que existiese una teoría preconcebida y acabada acerca de cómo tratar esta liturgia popular, hemos ido dejando testimonio de determinados enfoques en la gestión de este bien cultural. Tuvimos claro que no era cuestión de llevar esta liturgia musical y popular al “museo”, objetualizándola como si se tratase de una *rara avis* de valor arqueológico. Es decir, no había que sacarla del templo, ni fosilizarla, ni convertirla en pieza histórica al margen de su función, ni, mucho menos, en repertorio “de concierto”.

Lo primero y más destacable es la propia concepción litúrgico musical que impregna el trabajo de quienes nos hemos metido en este proceso de salvaguardia. No se parte de una concepción reverencial y acrítica acerca de la tradición. Se concibe, de entrada, una Misa de gaita muy cuidada musical y litúrgicamente, algo que las misas tradicionales que se han ido conservando en grabaciones caseras no siempre conseguían, por la mala pronunciación, los desajustes entre los cantores, los cambios súbitos de octava cuando determinados cantores ya no podían seguir en la que estaban y otros descuidos que, junto con los embates históricos ya circunstanciados, no contribuían a la buena fama de la misa de gaita ni de las otras misas populares en latín. Esto no es óbice para que sigamos admirando los resultados de ciertos grupos de cantores y de los solistas que no incurren en tales descuidos.

En consecuencia, no aconsejamos ni a los nuevos cantores ni a los veteranos que sigan ciegamente los usos presuntamente tradicionales cuando éstos sólo se

explican por factores de presión del contexto. Por ejemplo, en algunas zonas no es raro que el “Gloria” se cante incompleto, con el fin de abreviar. Esto va en línea con la disminución del tiempo dedicado a la misa que se vivió desde el Vaticano II. Pero mutilar el “Gloria” es un disparate litúrgico, por más que sea una práctica tolerada por oficiantes que, como hemos visto en nuestros trabajos de campo, tienen que salir rápidamente hacia otra parroquia (acompañados de los mismos cantores), pues también ha disminuido el número de sacerdotes. Esas prisas posconciliares ya acabaron con el credo solemne de gaita y han confinado a muy pocos lugares el más breve credo “corrido”, que es una joya de pervivencia muy pura de ese “canto mixto” o medido al que ya nos hemos referido con anterioridad.

La música, apunta Jaume Ayats, “es una actividad y de ninguna manera una serie de objetos coleccionables” (Ayats 2014: 231). Por tanto, la Misa de gaita ha de ser reivindicada como tal práctica y en su clara y definida función. No procede, pues, cerrar el trabajo en las fases de recogida de materiales, búsqueda de antiguas transcripciones y grabaciones domésticas, etc., sino que hay que intentar, como prosigue diciendo Ayats respecto a la música en general, “tomar distancia frente a los materiales que la objetualizan (...) y observar qué tipo de acción social contribuye a desarrollar” (Ayats 2014, 231).

Todo lo anterior adquiere pleno significado al hablar de una misa, que es una liturgia conformada precisamente por un complejo entramado de acciones, entre las que se inserta la propia práctica musical. Estamos hablando de una práctica religiosa desarrollada en los espacios de lo sagrado, con su propio tiempo fundacional renacido en cada celebración y con sus códigos bien marcados. Se trata de una misa viva que, hoy por hoy, no es susceptible de ser objetualizada ni de adquirir una condición museable, por la sencilla razón de que está en uso y porque, en sentido estricto, la Misa de gaita no deja de ser una eucaristía, cuyo valor más profundo para los fieles es el mismo que el que tiene cualquier otra misa católica del planeta.

Es cierto que ese particular ropaje musical con que se viste la hace única, pero las melodías de la Misa de gaita no podrían alcanzar su verdadero sentido sin el contexto litúrgico en el que se insertan. Creemos que si la Misa de gaita dejase los templos y se reubicase mayoritariamente en las salas de conciertos (o en las propias iglesias, pero fuera de la liturgia) como ocurre con muchos repertorios sacros, estaríamos en el camino equivocado. Por ello, ha sido criterio firme en estos últimos cinco años, dentro de nuestra asesoría musicológica en el Taller “Lolo Cornellana”, aconsejar que se declinasen las invitaciones para presentar la Misa de gaita en versión de concierto, aunque no haya nada de intrínsecamente malo en ello. Simplemente, creemos que no le favorece. Cuestión distinta es poner el foco

en el aspecto de la difusión y explicación de este bien inmaterial. En este sentido, en el Taller se organizan de vez en cuando ensayos abiertos y comentados, que siempre permiten descubrir entre los asistentes nuevas historias e informaciones relacionadas con este patrimonio. Patrimonializamos, pues, una práctica litúrgica, singular en cuanto a su aspecto sonoro y, en algunos casos, también en lo visual, por los atuendos, procesiones u otros elementos (Cea 2008), mediante el incremento de esas mismas prácticas litúrgicas, siempre solemnes, emotivas, identitarias y actualmente celebradas con gusto por la Iglesia.

3.2. Riesgos

Diversos estudiosos del patrimonio cultural inmaterial han alertado sobre una serie de peligros que acechan a las acciones de salvaguardia. Básicamente, se suelen referir a situaciones de apropiación política o indebida, mercantilización, folklorización y banalización, entre otras, pudiendo darse casos en los que se mezclan varias de estas circunstancias. Y cuando estos riesgos se hacen realidad, puede ocurrir incluso que los propios portadores rechacen las más altas distinciones patrimoniales por el hecho de no haber sido consultados y sospechar que esos aparentes reconocimientos ocultan en verdad intereses comerciales y políticos muy poco presentables, como ocurrió en 2010 con la *pirekua*, canto tradicional *p'urhépecha* (Flores Marcado 2016).

Pensando ya concretamente en la Misa de gaita, creemos que está a salvo del riesgo de la apropiación política porque vivimos en un estado laico en el que, además, los partidos políticos evitan, por todos los medios, actitudes que podrían tomarse como políticamente muy incorrectas. La tradición católica de España todavía proporciona jugosos titulares sobre políticos que se exceden en sus manifestaciones devotas, rápidamente puestas en solfa por los medios y por los sectores laicistas de la sociedad. En el caso que nos ocupa, todas las fuerzas políticas estuvieron de acuerdo en el valor patrimonial de la Misa de gaita, pero ningún partido hizo bandera política de ella, naturalmente. Esa actitud ya ha sido más que suficientemente positiva en cuanto al objetivo de salvaguardia planteado.

Sobre la mercantilización, en sus varias posibilidades, nos hemos situado en un punto intermedio. No podemos admitir, por ejemplo, que las pinturas corporales de ciertos nativos de Brasil, dotadas de gran valor sobre su concepción del mundo, acaben sirviendo como diseño para papel pintado. Ocurrió y, afortunadamente, se subsanó el dislate (Silvestrin 2017: 80). Pero que el patrimonio cultural inmate-

rial, lo mismo que el material, pueda contribuir al desarrollo de una determinada comarca, incluso al incremento del turismo religioso, como ocurre en tantos lugares y tradiciones, no parece que sea un problema o que haya peligro de apropiación indebida. Incluso puede surtir el efecto contrario y contribuir benéficamente a la salvaguardia de un determinado bien patrimonial.

Un caso claro en este sentido lo tenemos en el disco “Misa de gaita y tonadas asturianas”, que el ya citado Joaquín Pixán grabó acompañado del célebre gaitero Hevia. Este cedé, más que el disco-libro derivado del mismo (véase el apéndice discográfico), tuvo un llamativo impacto en la sociedad asturiana. Fue distribuido por el diario *La Nueva España* a un precio simbólico con el periódico del 8 de septiembre de 2013, festividad de Nuestra Señora de Covadonga y Día de Asturias. La primera tirada de 5000 ejemplares había desaparecido de los quioscos a primera hora y hubo que hacer otra en una fecha posterior. La popularidad y valía de los intérpretes y la oportunidad del día se conjugaron para una acción empresarial que reportó un alto grado de difusión a un patrimonio que entonces se estaba postulando como BIC.

En síntesis, los portadores tradicionales de la Misa de gaita, empezando por la propia Iglesia, han ido en aumento. Prácticamente han desaparecido las reticencias y el desprecio hacia esta manifestación de la religiosidad popular desde su histórica aceptación por parte de las más altas instancias de la diócesis. Es innegable que ha aumentado en la región el conocimiento y valoración de la Misa de gaita. Queda mucho por hacer, pero, a principios de 2013, ni los más optimistas podrían haber pensado el alcance de este movimiento de salvaguardia que entonces estaba empezando a andar y que a la hora de escribir estas líneas trabaja para la consideración de la Misa de gaita como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AYATS I ABEYÀ, Jaume (2014), “Músicas y patrimonio: los retos y paradojas de patrimonializar una actividad”. Antonio Cañibano *et al.*, Actas del simposio *La gestión del patrimonio musical. Situación actual y perspectivas de futuro*, CD-ROM. Madrid, Centro de Documentación de Música y Danza, INAEM, 231-235.

CEA GUTIÉRREZ, Antonio (2008), “Ritual y memoria de la fiesta. La Misa de gaita en Llanes”. Miguel Manzano, ed., *La misa solemne popular en latín en la tradición salmantina*. Salamanca, Ed. Diputación de Salamanca-Centro de Cultura Tradicional “Ángel Carril”, 55-74.

Convención para la salvaguarda del patrimonio inmaterial (2003). París, UNESCO, 32.^a reunión, código MISC/2003/CLT/CH/14.

CORREIA, Mário (2008), “A gaita de foles na Terra de Miranda”. *Etno-Folk*, 11, p. 104-147.

Decreto 65/2014, *Decreto 65/2014 de 2 de julio, por el que se declara Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial la misa asturiana de gaita*, BOPA, n.º 160, de 11 de julio, p. 11.

DUVELLE, Cécile (2017), “Aventuras y desventuras de una hermosa Convención internacional”. *Revista Andaluza de Antropología*, n.º 12, p. 31-47, [en línea] <http://www.revistaandaluzadeantropologia.org/uploads/raa/n12/duvelle.pdf>, [Consulta: 27 de mayo de 2018]. ISSN: 2174-6796.

FESSEL, Pablo (2010), “El unísono impreciso. Contribución a una historia de la heterofonía”. *Acta Musicologica*, LXXXII, p. 149-171.

FLORES MERCADO, Georgina B. (2016), “Nos robaron a la novia: agravio y conflicto a raíz de la patrimonialización de la pirekua por la UNESCO”. *Sociológica*, n.º 87, p. 175-206.

GALLEGO CASADO, Benito (2013), “Presentación” de la “Misa cantada con acompañamiento de gaita en la memoria de san Josafat, obispo y mártir”. Folleto de la *Misa de gaita* celebrada en la Catedral de Oviedo el 12 de noviembre de 2013. Joaquín Pixán (tenor), hermanos Tejedor (gaita y tambor), Alumnas de la Escuela de Música Tradicional de Cangas del Narcea, dirigidas por Isabel López Parrondo. Oviedo, Ed. Fundación Valdés-Salas, 5-6.

GARCÍA RENDUELES, Enrique, (1950), “Liturgia popular”, discurso de ingreso en el Instituto de Estudios Asturianos (1949), Oviedo, IDEA, p. 80.

GONZÁLEZ VÁZQUEZ, José Luis (2013), “Misa cantada con acompañamiento de gaita en la memoria de san Josafat, obispo y mártir”. Folleto de la *Misa de gaita* celebrada en la Catedral de Oviedo el 12 de noviembre de 2013. Oviedo, Ed. Fundación Valdés-Salas, 7-26.

HEES, Jean-Pierre van (2014), *Cornemuses, un infini sonore*. Spezet (France), Coop Breizh-Z A Keranguen, p. 416.

- HEVIA BALLINA, Agustín (2013), “Una misa para recordar”, *La Nueva España*, 14/11/2013.
- MANZANO, Miguel (2008), “El contexto de la misa solemne popular en latín”, p. 157-239. Miguel Manzano, ed., *La misa solemne popular en latín en la tradición salmantina*. Salamanca, Ed. Diputación de Salamanca-Centro de Cultura Tradicional “Ángel Carril”, p. 527.
- MARTÍN DE HERRERA, José María, (1895), “Circular de Su Excia. Ilma. sobre el canto y música en las funciones sagradas” (6 de abril de 1895). Publicado en *Pastorales, circulares y otros documentos*. Imprenta del Seminario de Santiago, 1905, p 832.
- MARTÍNEZ VIGIL, Fray Ramón (1887), *Sínodo Diocesano de Oviedo*. Oviedo. Librería Religiosa del Palacio Episcopal, p. 395.
- MEDINA, Ángel (2012), *La Misa de gaita. Hibridaciones sacroasturianas*. Gijón, Ed. Fundación Valdés-Salas / Museo del Pueblo de Asturias, Serie Etnográfica, 12, p. 246.
- OSORO SIERRA, Carlos (2016), “Presentación”, Folleto de la *Misa de gaita* celebrada en la Parroquia de San Jerónimo el Real. Presidida por el Sr. Obispo auxiliar, don Antonio Martínez Camino, Madrid, 12-III-2016. Taller Lolo Cornellana, Joaquín Pixán y Mari Luz Cristóbal (solistas), Llorián G. Flórez y Xaime Menéndez (gaiteros), dirigidos por Joaquín Valdeón, Oviedo, Ed. Fundación Valdés-Salas, 5-6.
- OTERO VEGA, Eugenio; FERNÁNDEZ GARCÍA Fonsu & FERNÁNDEZ GUTIÉRREZ, Gausón (2012), *Cancioneru de la Gaita Asturiana*, 2 vols. Gijón, Museo del Pueblo de Asturias.
- QUINTERO MORÓN, Victoria (2017), “Los verbos de la participación social y sus conjugaciones: contradicciones de un patrimonio democratizador” *Revista Andaluza de Antropología*, 12, p. 48-69 [en línea] <http://www.revistaandaluzadeantropologia.org/uploads/raa/n12/quintero.pdf>, [Consulta: 27 de mayo de 2018]. ISSN: 2174-6796.
- SIERRA PÉREZ, José (2008), “¿El canto mixto como fuente temática de las misas populares en latín?”. Miguel Manzano, ed., *La misa solemne popular en latín en la tradición salmantina*. Salamanca, Diputación de Salamanca-Centro de Cultura Tradicional “Ángel Carril”, 123-155.
- SILVESTRIN, Mônia Luciana & DIANOVSKY, Diana (2017), “Reconhecimento do patrimônio imaterial, mercado e política – Reflexões a partir de uma experiência de Estado” *Revista andaluza de Antropología*, 12, p. 70-93 [en línea], 12, <http://www.revistaandaluzadeantropologia.org/uploads/raa/n12/silvestrin.pdf>, p. 70-93 [Consulta: 27 de mayo de 2018]. ISSN: 2174-6796.
- SOLÍS MARQUÍNEZ, Ana Toya (2015), “La misa de gaita d'Asturies: el diálogo ente lo culto y lo popular”, *Anuariu de la música asturiana*, 10-15.
- SOLÍS MARQUÍNEZ, Ana Toya (2016), “Pervivencia del canto mixto en la Misa de gaita de Asturias: el caso del Credo corrido”. *Actas do III Encontro Ibero-americano de Jovens*

Musicólogos. Editores: Marco Brescia, Rosana Marreco Brescia. Lisboa, Tagus Atlanticus, 801-810.

REGISTROS SONOROS

Misa asturiana de gaita y otras canciones religiosas de Llanes. (LP). Cuarteto Cea. Dial Discos, serie Nevada (ND-012), 1978.

Misa asturiana de gaita. El Gaiteru de Veriña (gaita), Mari Luz Cristóbal Caunedo (cantante) y Pedro Pangua (tambor). Notas de Lisardo Lombardía. Oviedo, Fono Astur, 1998, FA.CD 8779.

Música tradicional en conceyu Llenu. Archivu tradición oral d'Ambás, 2007.

Música tradicional en conceyu Llenu. Archivu tradición oral d'Ambás, 2, 2010.

Misas asturianas de gaita. CD incluido en el libro de Ángel Medina, *La Misa de gaita. Hibridaciones sacroasturianas*, 2012.

Misa de gaita y tonadas asturianas. Joaquín Pixán y José Ángel Hevia. CD distribuido por el diario *La Nueva España* el Día de Asturias, 8-IX-2013.

Misa de gaita y tonadas asturianas. Joaquín Pixán y J. A. Hevia. Disco-libro. Ángel Medina, textos en castellano, asturiano e inglés. Madrid, Andante Producciones, 2013, p. 72.

GRABACIONES TV

[*Misa asturiana de gaita*]. Cantoras: Maruja y Consuelo (Llamas, Aller). Gaitero del Kyrie: Llorián. En Camín de cantares, programa de la Televisión Pública Asturiana (TPA), emitido el 15 de mayo de 2010. Serie creada y dirigida por Ramón Lluis Bande y conducida por Xosé Antón Fernández, “Ambás”.

Misa cantada con acompañamiento de gaita en la memoria de San Josafat. Catedral de Oviedo. Presidida por el Sr. arzobispo, don Jesús Sanz Montes, 12-XI-2013. Joaquín Pixán (tenor), hermanos Tejedor (gaita y tambor), Alumnas de la Escuela de Música Tradicional de Cangas del Narcea, dirigidas por Isabel López Parrondo. Grabada y posteriormente emitida por la TPA. Enlace: [*Misa de gaita en la Catedral \(Grabación de la TPA\)*](#).

Misa de gaita en la Basílica de Covadonga, presidida por el Sr. Abad. don Juan José Tuñón

Escalada. Taller Lolo Cornellana, Mari Luz Cristóbal (solista), Llorián G. Flórez y Xaime Menéndez (gaiteros), dirigidos por Joaquín Valdeón, 20-VI-2013. Grabada y posteriormente emitida por la TPA. Enlace: *Misa de gaita en Covadonga (Grabación de la TPA)*.

WEB

www.misadegaita.com

SEMANA SANTA DE ÁVILA: PATRIMONIO Y TURISMO

por

María Cátedra¹

Resumen: Este ensayo se refiere la Semana Santa de Ávila tratando de analizar el impacto turístico y patrimonial de estas celebraciones desde dos períodos: los primeros años de su desarrollo (1988-9) y la actualidad (2017). A través de las procesiones y cofradías de la primera etapa se podían apreciar diversos colectivos (niños, jóvenes, mujeres y hombres) clases sociales (gremios, ocupaciones, estratificación social) y barrios (centro y periferia). Sin embargo 30 años después, han aparecido nuevas organizaciones que reflejan cambios en la ciudad y sus colectivos, cambios ideológicos y cambios en la propia consideración del ritual. Pero fundamentalmente se aprecia una fuerte implicación turística y una contextualización muy marcada por sus imponentes murallas medievales. Las procesiones reproducen simbólicamente la ciudad, la reafirman y significan en un determinado momento. El análisis de la Semana Santa ilumina lo que es la ciudad y como quiere ser considerada.

Palabras-clave: Semana Santa; Ávila; impacto patrimonial y turístico; rituales diacrónicos.

Abstract: This essay refers to the Holy Week in Ávila, trying to analyse the touristic and patrimonial impact of these celebrations from two periods: the first years of its development (1988-9) and the present (2017). Through the processions and brotherhoods of the first stage emerge various groups (children, youth, women and men) social classes (guilds, occupations, social stratification) and neighbourhoods (centre and periphery). However, 30 years later, new organizations have appeared that reflect changes in the city and its collectives, ideological changes and changes in the consideration of ritual itself. But fundamentally it is appreciated a strong tourist implication and a contextualization very marked by its imposing medieval walls. The processions symbolically reproduce the city, reaffirm it and signify it at a certain moment. The analysis of Holy Week illuminates what the city is and how it wants to be considered.

Key-words: Holy Week; Ávila; touristic and patrimonial impact; diachronic rituals.

A partir de la década de 1960, España empezó a destacarse como destino turístico internacional y desde 1980, el Estado ha ido considerando a la Semana Santa de diferentes lugares como de Interés Turístico Nacional o Internacional. Las primeras ciudades en recibir la declaración de Fiesta de Interés Turístico Interna-

¹ Universidade Complutense de Madrid. Correo electrónico: mcatedra@cps.ucm.es

cional fueron en 1980 Sevilla, Valladolid, Málaga y Cuenca². La Semana Santa de Valladolid ha sido declarada “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” en 2014 y se está intentando que la Semana Santa española forme parte de la lista del Patrimonio Mundial de la Humanidad.

La Semana Santa de Ávila fue declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional en 2014 tras ser considerada sucesivamente Fiesta de Interés Turístico Regional (1992) y Nacional (2004). Voy a tratar de describir el impacto turístico y patrimonial de estas celebraciones y su despegue nacional e internacional en los últimos años, ya que analicé estos rituales (Cátedra 2012) en los primeros años de su desarrollo, concretamente entre los años 1988 y 1989. Así primero me referiré brevemente a las procesiones y colectivos de esta época y posteriormente a los nuevos cambios e incorporaciones actuales, concretamente a 2017.

La Semana Santa es una abigarrada mezcla de humor y dolor, ideología y práctica, reverencia sagrada y fiesta profana, expresiones divinas y situaciones profundamente humanas. Esta es una semana "santa" pero también una semana llena de cultura, una representación de lo que es la ciudad y un buen ángulo para intentar desentrañar sus características principales. Es, siguiendo la metáfora teatral, un escenario donde se manifiesta el tiempo y el espacio, los diferentes grupos de población por sexo, edad, ocupación y clase social, y su específica visión del mundo.³

Cuando me acerqué a ella, la Semana Santa abulense no parecía tener ni una gran tradición ni un esplendor o mérito especial. No se trataba de una celebración espectacular, especialmente significada ni conocida, ni muy distinta a la de otros lugares. No había una costumbre de Semana Santa específicamente abulense ni siquiera una cofradía que no se repitiese en una buena parte del país con idéntica denominación. Periodistas y escritores abulenses a los que se encargaba periódicamente escribir algunas líneas sobre esta efeméride, no encontraban ningún motivo

² Entre otras localidades de Castilla y León: (Ávila, León, Medina del Rioseco, Medina del Campo, Palencia, Salamanca, Valladolid y Zamora) y otras ciudades españolas (Cuenca, Málaga, Sevilla, Cartagena, Hellín, Lorca, Granada, Orihuela, Cáceres, Crevillente, Murcia, Vivero, El Ferrol, Bajo Aragón, Toledo, Zaragoza y Domingo de Ramos de Elche; está solicitada la categoría para Jerez de la Frontera).

³ Este ensayo fue preparado originalmente para una conferencia del Curso dirigido por Luís Díaz Viana *Visión Antropológica de la Semana Santa* organizado por la UIMP y la Universidad de Castilla La Mancha que tuvo lugar en Cuenca del 27 al 29 de marzo de 1989. Preparé la conferencia durante una tranquila Semana Santa en un cortijo de Ronda donde fui invitada por Julian Pitt-Rivers quien preparaba a su vez su propia conferencia al mismo curso. Dedico este recuerdo a Julian, que ya no está entre nosotros. Pero el presente texto se refiere a los datos manejados en 2017 que he terminado el día 24 de marzo de 2018, justo a las puertas de la Semana Santa 2018. Agradezco a Pedro Tomé su sensible lectura de este texto y sus informaciones y a Jorge Freitas Branco la oportunidad de volver a pensar sobre el tema en la organización del Encuentro.

de especial mención respecto a sus signos exteriores, aunque – o quizá por ello – sí se referían a su "espiritualidad". Esta opinión aparece en el comentario que sigue:

Si algún historiador quiere dejar noticia para la posteridad de esta nuestra Semana Santa podría escribir: La Semana Santa de Ávila no es de procesiones de magnificas y artísticas imágenes; no desfilan por sus calles carrozas espléndidas radiantes por el brillo de su plata, de sus cirios y de sus doseles; los mantos de sus Vírgenes no ciegan con el oro de sus bordados; para eso busquen en otras ciudades este esplendor de esculturas y de riqueza ornamental. La Semana Santa de Ávila no busca el gozo de los sentidos sino el del espíritu. (Ferreol Hernández, Programa 1957).

He intentado llegar al "goce del espíritu" a través del goce de los sentidos, puesto que esta es la manera en que trabaja el antropólogo, aunque este goce sea, para algunos, modesto y humilde. Y empezaré además hablando del contexto específico, el espacio y el tiempo de esta pequeña ciudad castellana en la que tiene lugar la Semana Santa con la que, (y vuelvo otra vez a citar):

La ciudad dormida y silenciosa revive y canta. (...) La Ciudad se ve y se contempla a sí misma en esas procesiones: Amor y dolor (...) sus calles y sus plazas." (J. Muñoz Luengo. Programa 1956)

Ávila, con unos 60.000 habitantes⁴ es la ciudad más "elevada" (en varios sentidos) de la nación. Situada en una escarpada ladera suele ofrecer las mínimas temperaturas de entre las capitales españolas. El rasgo más característico de su ecología proviene de sus murallas medievales que conserva admirablemente y que le ha dado el sobrenombre de "la ciudad de las murallas". La guerra que conformó la estructura externa de la ciudad dejó también su huella en el edificio más notable y alto de su interior: su catedral, mitad iglesia y mitad fortaleza. Si la guerra marca el origen de la ciudad actual desde el exterior, la mística organiza su estructura interna. La ciudad se denomina también "la ciudad de los santos" porque allí vivieron los dos conocidos místicos, San Juan y especialmente Santa Teresa. Todo el que haya vivido en Ávila recordará sus despertares asociados al tañido de múltiples campanas que ponen en comunicación, entre sí y con el cielo, la variedad y cantidad de iglesias y conventos esparcidos por la ciudad. No me negarán pues que el contexto es el apropiado para las procesiones, en su origen

⁴ Según el Padrón de habitantes del Ayuntamiento (2017).

también medievales.

Una ciudad fruto de la mística y la guerra no es extraño que cuente con dos plazas que son a la vez lugares centrales de distinto signo. Una es el Mercado Chico, una vieja plaza porticada en el centro de la ciudad amurallada, el centro tradicional, sede del Ayuntamiento y del comercio tradicional "de toda la vida"; hoy en día todavía es mercado de verduras y flores los viernes, a donde acuden los campesinos que rodean a la ciudad para vender sus productos. En el pasado fue el lugar de las ejecuciones, está no muy lejos de la antigua cárcel, de la sede de los militares y de la catedral. En su pavimento, hasta hace pocos años, todavía se podía apreciar los restos de antiguas lápidas funerarias expresando en piedra las huellas de su historia. Es el escenario de la vieja Ávila murallas adentro donde tienen lugar los bailes, pregones, presentación de candidatos y otros actos oficiales y también el lugar donde se congrega la gente para dar la bienvenida al brazo incorrupto de Santa Teresa. Sin embargo, el centro tradicional se está muriendo al morir sus viejos habitantes y al cerrar sus comercios tradicionales. Muy cerca de este lugar, a pocos metros, hay un modesto vecindario. Por la noche este centro merece los epítetos dedicados tanto tiempo a la ciudad "dormida" o "muerta".

El Mercado Grande es en cambio el símbolo de la nueva Ávila y su nombre actual, Plaza de Santa Teresa, es redundante porque es probable que sea la única plaza en el mundo que tenga dos estatuas dedicadas a la misma persona: efectivamente a Santa Teresa que en Ávila recibe el sencillo y significativo nombre de "la Santa". Santa Teresa no constituye el mayor culto de Ávila, pero si es la vecina más ilustre, la mejor embajadora de la ciudad, murallas a fuera. Pues bien, esto es lo que significa esta bella plaza (que es tan antigua como la propia ciudad) la extensión de la ciudad fuera de los límites de la muralla, la nueva Ávila desparramándose literalmente por las laderas de la montaña y alargándose al este hacia la estación de ferrocarril y hacia el sur, a través de nuevos barrios. En esta plaza han vivido gentes muy ilustres y con mucho dinero; su parroquia, San Pedro, es probablemente la más rica de la ciudad, aunque los grandes palacios de antaño estén dentro del recinto amurallado. El Mercado Grande es el centro de esparcimiento donde están los cafés, quedan los amigos y donde los ganaderos que asisten al mercado de ganados el viernes cierran sus tratos con un vaso de vino. Alrededor de esta plaza se ha conformado el nuevo comercio, algunas boutiques y los barrios más vivos y populares (unos burgueses, como el Paseo de San Roque y otros más humildes y bullangueros, como el Barrio de las Vacas o San Nicolás). Entre ambas plazas la frontera común sigue siendo la catedral, mediadora entre estas dos partes diferenciadas, visiones del mundo opuestas y complementarias que conforman la ciudad.

Aun siendo una descripción excesivamente esquemática e incompleta puede servir de marco para entender las idas y venidas de los abulenses con sus imágenes divinas; veamos la composición y trayecto de las diez procesiones abulenses de la Semana Santa en 1988 y 1989.⁵

I. LAS PROCESIONES EN 1988 Y 1989

1. Procesión de las Palmas, Domingo de Ramos. Paso: Entrada de Jesús – La Borriquilla. Organizada por los Padres Franciscanos y Cofradía de San Antonio con la colaboración de todas las Parroquias de la ciudad. Asisten los representantes de las cofradías. Proviene de San Antonio, un barrio periférico en torno a la Estación de Ferrocarril con mucha gente joven y gente de clase media y obrera. Se caracteriza por la asistencia de todos los niños de los colegios de primaria con palmas o laurel junto a sus profesores y catequistas.

2. Procesión de Medinaceli, Lunes Santo. Organizada por la Archicofradía de Nuestro Padre Jesús de Medinaceli y la Cofradía de Ferroviarios con sede en San Antonio, una barriada de empleados y funcionarios de clase media. La talla es copia de la de Madrid. Y se añade posteriormente la Virgen del Mayor Dolor. Muchos de los cofrades y encapuchados son mujeres trabajadoras y amas de casa.

3. Procesión de la Esperanza, Martes Santo. Organizada por la Hermandad del mismo nombre. Cofradía gremial réplica de la de Sevilla formada por agentes comerciales o representantes de comercio. Muy pocos encapuchados y una de las más pequeñas procesiones (quizá porque hoy hay pocos Agentes Comerciales)

4. Procesión del Silencio. Miércoles Santo, Organizada por la Cofradía de Nuestra Señora de las Angustias con sede en San Nicolás. Pasos: Nuestra Señora de las Angustias (Siglo XVI) y Cristo de la Agonía (1985). La barriada en ese momento está cambiando; la cofradía es de gente humilde y obrera.

5. Procesión de las Batallas, Miércoles Santo. Organizada por la Hermandad del Santísimo Cristo de las Batallas, y con ese paso del siglo XV, sale del convento de Mosen Rubí. Hay una talla nueva con el mismo nombre en la Parroquia de San Pedro, en el Mercado Grande. En 1989 salieron ambas tallas. Esta Hermandad, fundada en 1952 por un sacerdote de trayectoria castrense, en su origen estuvo

⁵ Para un mayor detalle de estas procesiones véase Cátedra 2012. De un año a otro las procesiones cambian de día, itinerario o composición. Me ciño a estos dos años que seguí con cierta intensidad y donde se produjo un nuevo "renacimiento" de estos rituales.

muy unida a Hermandad de Excombatientes. Al ser aprobada por el obispo, se nombra por aclamación a Francisco Franco, Hermano Mayor del Cabildo de Honor. Se considera el Cristo de los militares, un colectivo muy clásico e importante en Ávila. La imagen antigua tiene además resonancias castrenses ya que se dice que la llevan los Reyes Católicos en sus campañas de la Conquista de Granada. Se considera que esta hermandad es de la zona centro y tiene en sus filas muchos "caballeros".

6. Procesión de los Pasos. Jueves Santo. Organizada por el Ilustre Patronato de la Santa Vera Cruz, con diversos pasos que salen de la catedral.⁶ El patronato, uno de los más antiguos, fue fundado en 1536. Entre sus fines estaba el de asistir a los presos de la cárcel y especialmente a los ajusticiados. Aunque inicialmente compuesta por muchos artesanos más tarde tiene otra composición más elitista, compuesta siempre de gente de dinero de zona centro, los llamados "industriales" grandes comerciantes y empresarios.

7. Viacrucis. Viernes Santo. Organizado por el Ilustre Patronato de la Vera Cruz y Delegación Diocesana de la Juventud. Inicia su recorrido a las 5.30 de la madrugada desde la catedral. La procesión recorre todo el perímetro de las murallas, un trayecto atípico como el colectivo que lo conforma, los jóvenes, su mayor contingente. Aunque se indica en los programas "ayuno y abstinencia" al terminar desayunan el clásico chocolate con churros y en algunos casos no terminan la procesión, perdiéndose por el camino.

8. Pasión y Santo Entierro. Pasos: Cristo de la Agonía, Nuestra Señora de las Angustias, Santo Sepulcro y Dolorosa. Organizada por el Real e Ilustre Patronato de Nuestra Señora de las Angustias y Santo Sepulcro con la colaboración de la Cofradía de Nuestra Señora de las Angustias de San Nicolás. El Patronato, que ha sido el más elitista y rico de la ciudad, fue fundado en 1756 y tiene su sede en la iglesia de Santo Tomé, actualmente iglesia de San Ignacio. El antiguo Patronato de Nuestra Señora de las Angustias procede de un viejo Patronato de Nobles, un grupo muy pequeño. Hoy lo forman unos pocos e ilustres nombres y algunos nobles. Se dice que esta es la procesión "oficial" con las autoridades, y la "de toda la vida". Precisamente por ser pocos los hermanos en 1988-89 se unen a la cofradía más pobre de la ciudad en el año 1956 (las Angustias de San Nicolás, un barrio obrero) que es en cambio muy numerosa. Las dos Vírgenes con idéntica denominación – Angustias – representan los opuestos. Sin embargo,

⁶ Santa Cruz (siglo XVI), Cena (1919), Oración del Huerto (1913, 1952), Prendimiento (1919), Caída (1914), Santa Faz (1913), Tercera Palabra (1913 y siglo XVI) y Santísimo Cristo de los Ajusticiados (siglo XVI). Organizada por el Ilustre Patronato de la Santa Vera Cruz. Posteriormente se incluye Cristo Amarrado a la Columna (siglo XVI).

se separarán en los años 90.

9. Procesión de la Soledad. Viernes Santo. Paso del mismo nombre que está en San Pedro organizada por la Asociación de las Damas de la Soledad. En 1956 ya se denomina "Procesión de Soledad", y asisten "señoras y señoritas mayores de 17 años" de luto y con velo negro, portando velas encendidas, sin maquillaje ni detalles además de desfilan modesta, devota y recogidamente. A esta asociación solo pertenecen mujeres, que llevan vestido negro y mantilla española. Hay tendencia a que, si la mujer pertenece a esta cofradía, el marido pertenezca a la de las Batallas.

10. Procesión del Resucitado. Domingo de Resurrección. Pasos: Santísimo Cristo del Resucitado (mediados del siglo XX) y Nuestra Señora del Buen Suceso (siglo XVII), organizada por la cofradía del mismo nombre con sede en la ermita del Pradillo perteneciente en la actualidad a la Parroquia de la Sagrada Familia, una nueva parroquia y barriada. Cuando ambas imágenes salen de la iglesia se produce el Encuentro: la Virgen sale tapada por un velo, y al encontrarse con su Hijo se le retira el velo y tocan las campanas; precede a la procesión mientras atruenan los cohetes y se prodiga con generosidad el tambor y la dulzaina. El trayecto, como otras cofradías profanas pone en relación su barriada con el centro tanto antiguo como moderno y vuelve a la barriada. La costumbre tradicional ha sido comer el hornazo en la explanada de la ermita del Pradillo y echarse novio en la romería. Se dice que quienes comen juntos el "hornazo del amor" al año que viene se casan. Esta es la primera romería del año y, quizá por su fecha, después de la Semana Santa, una de las más populares.

Este recorrido por las procesiones de la Semana Santa presenta un escenario social siguiendo con la metáfora teatral. Veamos los participantes y sus recorridos.

Los niños son el ingrediente esencial de la procesión de las Palmas (procesión n.º 1), asociada con un animal, la borriquilla. Los niños representan la incipiente socialización – como los animales – y la nueva Ávila y no es extraño por tanto que la procesión provenga de una nueva y populosa barriada, San Antonio, al Noreste. La procesión pone en comunicación simbólica el centro monumental y la nueva vida de la periferia.

Una oposición que se puede apreciar es la que opone a las "nuevas" mujeres frente al role tradicional de la mujer evidente en las abulenses trabajadoras que representan las encapuchadas tan numerosas en la procesión de Medinaceli (n.º 2). Estas mujeres encapuchadas representan un role hasta hace poco exclusivamente masculino y muy distinto de la clásica presencia femenina, la cofradía de las Damas de la Soledad (n.º 9). En algunos reglamentos de las cofradías consta la prohibición

expresa de admitir mujeres en las procesiones o encapuchadas.⁷ Las Damas de la Soledad evidentemente representan el role tradicional de las mujeres, a través de su traje y atuendo (con mantilla, tacones, luto, etc.); no es pues extraño que se asocie a la de las Batallas (n.º 5), que representan el role tradicional del hombre, los militares. Durante muchos años las Damas han ejercido el único papel permitido a la mujer. Una última referencia a la división sexual se aprecia en la frecuencia en que las cofradías incorporan entre sus pasos a un partner del otro sexo: una talla de Cristo (o una cruz desnuda) en las procesiones de vírgenes y viceversa.

Las cofradías masculinas, prácticamente todas las demás, ponen de manifiesto una sociedad estratificada. Una oposición se puede apreciar entre los comerciantes, la de la Esperanza (n.º 3) y caballeros o militares, la de las Batallas (n.º 5) que evoca el eco de la vieja oposición medieval entre comerciantes y caballeros. Las Batallas está asociada a los Reyes Católicos en la Conquista de Granada, y a los excombatientes, ambas situaciones bélicas. Los militares en Ávila han sido un grupo constante e importante en términos simbólicos, pero hoy son pocos. La Esperanza (n.º 3), cofradía gremial de los agentes comerciales representa una visión del mundo diferente y opuesta; su decadencia y escaso número es probable que indique cambios en la actividad comercial actual (la decadencia de los pequeños comercios e intermediarios en favor de las grandes superficies).

Otra oposición es la de humildes/ricos: entre la procesión del Silencio (n.º 4) del miércoles, por una parte, y la de los Pasos (n.º 6) del jueves y la de Pasión y Santo Entierro (n.º 8) del viernes por otra. La primera, de la cofradía de las Angustias de San Nicolás está compuesta por la gente más humilde que sale en Semana Santa, el barrio obrero por excelencia y la periferia de la ciudad al Suroeste. La de la Vera Cruz que organiza la de los Pasos (n.º 6) es en cambio la cofradía que ha tenido a los más pudientes cofrades de la zona centro, los que, aparte la nobleza, se consideran "los ricos", la burguesía: la riqueza que proviene del comercio, los propietarios de negocios y los pequeños empresarios de la zona centro.

La más elitista de las procesiones, la de Pasión y Santo Entierro (n.º 8), la oficial, la "de toda la vida", en la que desfila no solo la elite intelectual o política – la corporación municipal – sino también miembros de la nobleza, hay una representación del sector humilde de Ávila, ya que desfilan junto a las Angustias de San Nicolás (n.º 4). En la procesión pues aparecen dos Angustias, dos Cristos,

⁷ Por ejemplo, el artículo 9.º del Reglamento de la Vera Cruz (1958:3) se indica: "Se podrán admitir por hermanas, las señoras de reconocida piedad, teniendo iguales derechos y deberes que los hermanos, a excepción de que no podrán asistir a la procesión de Jueves Santo. No podrán ser admitidas las mujeres que vistan deshonestamente y en el caso de que ya pertenezcan y amonestadas no se corrijan, serán expulsadas".

como las dos clases sociales que desfilan juntas, los ricos muy pocos, los pobres más numerosos. El centro y la periferia, los opuestos de la sociedad en términos de estratificación social, quedan simbólicamente unidos y representados.

Otra oposición podría darse entre viejos/jóvenes, la que se produce el Jueves Santo la Procesión de los Pasos (n.º 6) y el Viacrucis (n.º 7) del viernes de madrugada del Patronato de la Vera Cruz. En esta última el componente principal es la gente joven. El Viacrucis de las 5.30 de la mañana, en una hora y trayecto poco común. También es distinto el comportamiento de los participantes en el Viacrucis. Parece ser que para los jóvenes la asistencia es una especie de ritual de paso. Y también es un ritual de trasgresión, por las ocasionales libaciones para combatir el frío y las fugas de algunos adolescentes.

Y finalmente la procesión fundamental que se opone a todas las demás es la del Resucitado (n.º 10), Hombres y mujeres, niños y jóvenes, centro y periferia que mantienen cierta distancia a través de sus respectivas procesiones, se dan cita en la procesión de la vida. La separación que se observaba entre Vírgenes y Cristos (obsérvese que en toda la Semana Santa ambas figuras son excluyentes, Vírgenes con el hijo apresado, crucificado, muerto, o desaparecido) se destruye a través del "encuentro", el pequeño ritual que vuelve a poner en comunicación la mitad femenina de la divinidad y la mitad masculina. Todos los símbolos que aparecen en la romería del Pradillo apuntan a aspectos vitales, la comida y la bebida – el hornazo y el vino –, el amor y el cortejo; frente a la música fúnebre, el alegre sonido de la dulzaina, frente a la monótona circunspección de la procesión, la alegre jota castellana. Así pues, la procesión reintegra viejos límites, borra fronteras y pone en relación opuestos.

A través de las procesiones muy diversos colectivos emergen. Las procesiones son un microcosmos de la propia sociedad en la que están representados los grupos significativos por sexo y edad (niños, jóvenes, mujeres y hombres), clases sociales (gremios, ocupaciones y estratificación) y barrios (centro y periferia). Un análisis de estas agrupaciones puede indicar la naturaleza de la sociedad, donde está y donde está yendo, a pesar del distinto origen y fecha de las cofradías, las áreas y colectivos de influencia.

El recorrido de las procesiones a través del espacio ofrece también mensajes sobre los significados de los distintos lugares y zonas de la ciudad. Los recorridos y los mojones simbólicos de la ciudad, sus iglesias y capillas, reflejan lo que es la ciudad, la fuerza y pujanza de sus barrios, sus alianzas, estrategias e historia. Si echamos un vistazo a sus itinerarios descubrimos una obvia oposición: la de centro/periferia. La mayoría de las procesiones (n.º 2, 3, 5, 6, 8 y 9) se mueve en un estrecho círculo con un casi idéntico itinerario en la mayor parte del circuito,

la zona del Mercado Grande y la catedral (el centro del poder, la zona más prestigiosa de Ávila, la del nuevo comercio y donde se encuentra la más rica de sus parroquias, la de San Pedro). Las procesiones periféricas son las de barrios humildes o industrioses como la de las Palmas (n.º 1) y el Resucitado (n.º 10) al norte, la del Silencio (n.º 4) al sur, y el Viacrucis (n.º 7) que realiza un raro itinerario alrededor de la muralla. Las cuatro procesiones tienen en común la procedencia modesta de su población, su periférica situación en la estructura social (incluidos los jóvenes que por definición no poseen nada propio). Y sin embargo estos últimos trayectos son afirmaciones del poder de los humildes (si no en calidad, al menos en cantidad), de la periferia frente al centro, de los jóvenes frente a los mayores, quienes reclaman con sus itinerarios su derecho a la ciudad apropiándose de su centro en sus procesiones⁸.

Hasta aquí hemos visto como se distribuyen las procesiones en el espacio físico y social de la ciudad. El tiempo también ofrece mensajes muy significativos: por ejemplo, en relación con los días de la semana en que sale la procesión – algunos centrales, otros residuales – Pero echemos un vistazo a su evolución. En la primera mitad del siglo las procesiones se caracterizaban en general por la pobreza de las mismas y por su irregularidad.⁹ Ávila a primeros de siglo contaba con 12.000 habitantes y en 1950 apenas llegaba a 20.000. Era una de las más pequeñas y tradicionales ciudades de provincia. Durante muchos años no hubo procesiones el lunes, martes y miércoles, aunque si se celebraba modestamente la de Ramos, que se paseaba por los claustros de la catedral organizada por el Cabildo. En 1904, por ejemplo, no hubo procesiones en casi toda la semana sino oficios de cuaresma y tinieblas. El jueves salía la procesión del Santo Entierro a las 5 de la tarde y se aludía al sábado que contemplaba a las mujeres abulenses

⁸ En este tiempo me pareció intrigante la poca actividad ritual en relación con la ciudad intramuros, pese a la importancia de las murallas como símbolo de la ciudad y su adecuación para procesionar por su origen medieval. La única procesión que recorría una parte de la ciudad intramuros, si bien la más aristocrática, es la de la Pasión y Santo Entierro. Evidentemente las rutas indicaban centros de comercio y actividad o por el contrario inactividad y decadencia, al igual que su paso, dirección o salida de centros simbólicos importantes.

⁹ Esta escasa presencia de procesiones es parte de una tendencia más general y antigua, la crisis de la cofradía de mediados del siglo XVIII a la que se han referido diversos autores (Sánchez Herrero 1987, Suarez Fernández 1987). La crisis tiene su origen en el control y sistemática represión de la fiesta popular, incluidas las procesiones en un intento de racionalización de las costumbres y un afán religioso de depuración de la religiosidad. "... (el viacrucis) se había convertido en el siglo XVIII en "verdadera mascarada" con escándalos y desórdenes "tanto por la indecencia con que se presentaban algunos nazarenos, desnudos bajo las túnicas, asaz cortas y transparentes, como por el bullicio y algazara que con bromas y risas promovían mujeres de moralidad dudosa...la gente acudía a divertirse como en feria o verbena, haciendo su agosto los vendedores de comestibles y bebidas" (citado en Sánchez Herrero 1987:64).

luciendo mantilla. El Viernes Santo salió la procesión de la cofradía de las Angustias y Santo Sepulcro¹⁰ y finalmente la del Resucitado el Domingo.

Si echamos un vistazo a las fechas de adquisición de los pasos y tallas de la Semana Santa podremos apreciar que, aparte de una decena de imágenes de los siglos XV, XVI y XVII y unos pocos a primeros de siglo XX, la mayoría, más de una docena, son de finales de los cuarenta y los años cincuenta. El clero tuvo en el pasado un papel activo al organizar o recuperar cofradías y procesiones, pese a que después habrá fuertes críticos entre los eclesiásticos sobre este tipo de actos, especialmente tras el Concilio Vaticano II.

En 1935 aparecen los primeros ecos turísticos de la Semana Santa. En la Revista Ávila Turista, en un número dedicado a la Semana Santa, se recomienda ver la procesión de los Pasos, y apreciar el especial marco de la ciudad, con la siguiente recomendación "¡No debe perderse el turismo esta procesión!". Un turismo que en el mes de marzo de ese año había informado a 122 turistas, de ellos 19 extranjeros. Sin embargo, en 1936 no habrá procesiones. Con el tiempo, el aspecto turístico de la Semana Santa cada vez tendrá mayor importancia, por encima de su naturaleza religiosa incluso¹¹. La Junta de Semana Santa se crea en 1954 en una reunión de las Cofradías de Pasión y una noticia del periódico en 1960 indicaba que la Junta de Semana Santa estaba compuesta por el sacerdote, el presidente del Santo Sepulcro y el de la Vera Cruz, las cofradías más ricas.

En el año 1960 se editan 6.000 carteles de turismo, un tercio de los cuales son murales. Sin embargo, parece que la actividad procesionaria empieza a decaer; un editorial del 16 de abril 1960 indica cómo mientras florecen hermandades nuevas "decaen otras entidades piadosas de venerable tradición como el Real Patronato de las Angustias y Santo Sepulcro y el de la Vera Cruz". El editorialista, Pedro de Ulaca, se lamenta del cambio de las viejas costumbres indicando "qué lejos de la procesión de antes". Se aludía a dificultades económicas, pero también a problemas ideológicos. En Ávila, a lo largo de la historia se puede apreciar el impulso eclesiástico en la conformación de cofradías y procesiones, pero también la dejadez o censura por parte del mismo colectivo posteriormente en un fútil intento de racionalización de las costumbres y un afán religioso de depuración de la religiosidad. En cierta manera la cofradía ha sido una forma de religiosidad laica que escapa al control de la jerarquía eclesiástica.¹² Los presupuestos son

¹⁰ Así lo observa Ferreol Hernández en el Programa de 1957, quien tras una pequeña investigación sobre la época indica: "era todo muy pobre".

¹¹ Tal como aparece en este comentario de un pío cofrade: "... lo que vamos a hacer nosotros no es un tipo religioso como piensa la gente, es un tipo cultural, para que Ávila se abra fuera al exterior...".

¹² Andrés-Gallego ha señalado la paradoja de que la misma actitud que impulsa el auge cofradiero

diferentes pues mientras el clero pone énfasis en la penitencia, la gente marca la expresividad de la celebración. La más o menos velada confrontación se aprecia en las críticas a estos actos que provenían de una parte del clero, pese a que, en su tiempo, el propio clero las impulsó. Cierta tensión manifiesta entre la Junta de Semana Santa y el Obispo por cuestión de trayectos y desfile de imágenes atestiguaba esta diferencia.

En 1980 la procesión de Ramos se organiza de un modo local en las inmediaciones del convento de San Antonio y en 1981 por el entorno de la catedral. No salen procesiones ni lunes ni martes. En 1987 tampoco hay procesiones el lunes, el martes ni el sábado (la Soledad sale el viernes) pero un nuevo equipo de la Junta de Semana Santa intentará volver a sacar procesiones y pasos tradicionales. El equipo lo componen, entre otros, dos jubilados muy activos que impulsan de una forma considerable la Semana Santa¹³. 1988 es una fecha definitiva que marca el comienzo de este renacimiento; este año hay procesiones todos los días excepto el lunes y al año siguiente toda la semana. Las nuevas procesiones ocupan los primeros días de la semana, un tiempo periférico en relación a los días centrales – jueves y viernes –; con el tiempo, casi todos los días ya hay dos procesiones a distintas horas. Uno de los aspectos principales ha sido considerar como protagonista el propio marco de la ciudad en estos trayectos rituales y la tendencia cada vez mayor a procesionar en la ciudad intramuros¹⁴. Así han empezado a cuidar los aspectos

tras el Concilio de Trento (la doctrina de los sacramentos y el reforzamiento del poder parroquial) es la que se invoca para intentar reducir las o suprimirlas. Evidentemente la cofradía barroca se va de las manos del clero, se convierte en una organización autónoma y una isla de libertad laica. Con el movimiento romántico, la exaltación del sentimiento religioso y la búsqueda de raíces a final de siglo XIX se recupera la cofradía y su historia. En los años veinte vuelve a surgir como parte del movimiento asociativo de la época y por último a partir de 1935 como parte de una ideología de redención a través del dolor (Andrés-Gallego 1987).

¹³ Uno de ellos era Simón Sánchez, guardia urbano jubilado, presidente de la Cofradía de las Angustias. Esta cofradía ha sido muy activa en la recuperación de la Semana Santa; de ahí procede además el primer presidente seglar de la Junta de Semana Santa, Pascual García Moreno, frente a otros presidentes eclesíásticos – que era la norma hasta entonces – lo que supuso una mayor autonomía frente a intereses episcopales. Le siguió Fernando José Jiménez Prieto, Manuel Enríquez Jiménez y en la actualidad, Emilio Iglesias Velasco quien reconoce la labor de sus predecesores (Iglesias 2010). <http://www.diariodeavila.es/noticia.cfm/Opini%C3%B3n/20100307/evolucion/semana/santa/abulense/2F13E42E-92F6-8AD3-4E2FE56863666374>

¹⁴ Este dato refleja el intento de los abulenses en lo que se ha llamado la "*recuperación y puesta en valor de la muralla*" y su apertura al turismo. No es de extrañar que en el año 2000 la Junta de Semana Santa adquiriera una talla al escultor Nicomedes García Piquero denominada Santísimo Cristo de las Murallas para procesionar que se ha convertido en el símbolo de la Semana Santa abulense. Además se adquirió una pequeña réplica de bronce que ha estado en el Polígono de las Hervencias entre malezas y que se trasladó junto al cimorro de la catedral solemnemente y con asistencia de todas las autoridades. <http://www.diariodeavila.es/noticia.cfm/Local/20100319/simbolo/semana/santa/ya/luce/junto/muralla/catedral/73069B5E-BAB7-A096-95EC1FE0FFED0AA4>

estéticos, la puesta en valor turística, la vistosidad y cuidado de su presentación. Un ejemplo es la lista de colaboradores de la Semana Santa de 1991 que incluye ya muy diferentes, y muy significativas, entidades (el Obispo, el Gobernador Civil, la Academia de Intendencia Militar, Ayuntamiento, Diputación, Cultura y Fomento, Cámaras de Comercio e Industria, las Cajas de Ahorros de Ávila y de Salamanca, empresarios de comercio, hostelería, automóviles, electricidad, centros de turismo e iniciativas turísticas y el Hogar de Ávila en Madrid).

II. LAS PROCESIONES EN 2017

Aparte de la declaración de Fiesta de Interés Turístico Internacional en 2014 la Confederación Abulense de Empresarios ha otorgado a la Semana Santa el Premio a la Proyección Turística de Ávila. Esa proyección ha supuesto el hermanamiento con diversas juntas de otras ciudades. El presidente de la Diputación Provincial de Ávila señala en el Programa de la Semana Santa de 2017 la importancia del turismo junto a la devoción, destacando algunas tradiciones de Semana Santa en la provincia. Por su parte el alcalde se refiere al potencial del turismo religioso y a la imagen de la ciudad aunando tradición y futuro. La Iglesia ha terminado aceptando el valor cultural de estos rituales¹⁵. Y el presidente de la Junta de Semana Santa denomina a la ciudad la “Jerusalén castellana”¹⁶. Aparte de las 10 procesiones ya mencionadas de 1998-99, en 2017 salieron 16 procesiones incluyendo el Viacrucis de Penitencia¹⁷; voy a referirme a esas nuevas incorporaciones.

¹⁵ El Obispo de Ávila en el Saluda del Programa de Semana Santa de 2017 (p. 8) sugiere estos: “La Semana Santa...mediante las distintas cofradías y sus pasos penitenciales, se inserta en el marco de diálogo entre fe y cultura, entre el Evangelio y las tradiciones y costumbres.”

¹⁶ No es el único: lo utiliza la rectora de la UCAV, una agencia de viajes para publicitar la ciudad y otros medios de prensa y turísticos (<https://motoryviajes.com/2013/11/10/un-paseo-por-la-jerusalen-castellana/> <http://www.euromundoglobal.com/noticia/155281/aviacion-y-turismo/avila-la-jerusalen-castellana-escenario-perfecto-para-una-semana-santa-intima-y-marcial.html> <http://www.lavanguardia.com/20150329/54428545015/la-borriquilla-recorre-la-jerusalen-castellana-tras-los-festejos-v-centenario.html>)

¹⁷ En total salen las siguientes procesiones – las nuevas incorporaciones en *itálico*: Viernes de Dolor: *Procesión de los Afligidos*; Sábado de Pasión: *Procesión de los Estudiantes*; Domingo de Ramos: *Procesión de la Borriquilla*; Lunes Santo: *Procesión del Encuentro*, *Nuestra Señora de la Esperanza*, *Procesión del Encuentro*, *Santísimo Cristo de la Ilusión*; Martes Santo: *Procesión de la Estrella*, *Procesión de Medinaceli*, *Procesión del Miserere*; Miércoles Santo: *Procesión del Silencio*, *Procesión de las Batallas*, imagen moderna; Jueves Santo: *Procesión de las Batallas*, imagen antigua, *Procesión de los Pasos*; Viernes Santo: *Viacrucis de Penitencia*, *Procesión del Santo Entierro*; Sábado

La primera procesión (de los Afligidos o Via Matris) tiene lugar antes de la Semana Santa, en el llamado viernes de Dolores¹⁸ y sale del Convento de Santa Teresa de Jesús. Organizada por la Cofradía del Cristo de los Afligidos visten mayoritariamente el hábito carmelitano, van con la cara descubierta y procesionan el Cristo de los Afligidos (1929) y Nuestra Señora de la Paz. Salen en procesión por primera vez en el año 2000 y sólo con el Cristo. La talla de la Virgen, sin corona, es muy reciente, representa los Dolores de la Virgen y fue comprada en Sevilla gracias a una donación, si bien antes (2004-2012) sacaban una talla prestada de Medinaceli, Santa María Consuelo de los Afligidos. Quizá por ese préstamo la cofradía está hermanada con la de Medinaceli aunque los cofrades están muy satisfechos con su “independencia”. Ambas imágenes son llevadas por braceros enfajados frente a otras cofradías que se mueven en carrozas con ruedas y son acompañados por los aproximadamente 160 hermanos. Al salir de la iglesia el Cristo, por sus dimensiones, tiene que salir inclinado portado por algunos de sus 28 braceros, dos de ellos mujeres y continúa inclinado en todo el trayecto. La procesión es acompañada por la banda de música del “Amarrao” que debe su nombre al Cristo Amarrado a la Columna, de Gregorio Fernández, talla muy valiosa que no puede salir en procesión de la Iglesia de “la Santa”, aunque se ha intentado en varias ocasiones. La banda del Amarrao nace en Ávila en 1998 y no solo actúa en la ciudad sino en diversos lugares de Castilla y León y Andalucía; tiene 110 componentes en la actualidad. La procesión ha incorporado hasta hace poco diversas reclusas del cercano centro penitenciario de Brieva próximas a cumplir la condena. Aunque hace dos años se ha prohibido esta asistencia, el centro penitenciario ha sido nombrado hermano honorífico junto con Medinaceli, la Banda del Amarrao y las Asociación de Víctimas del Terrorismo. Esta procesión se considera austera y sobria. El silencio apenas se rompe por el sonido de una campana que llevan dos cofrades y el doliente sonido de la banda del Amarrao. Sin embargo, están hermanados desde 2011 con una cofradía también nueva y muy diferente: la de Jesús Redentor ante Caifás y Nuestra Señora de la Estrella.

La procesión opuesta en cuanto a austeridad y sobriedad es la Procesión de la Estrella que tiene lugar el Martes Santo a las 16,15 horas, organizada por la

Santo: Procesión de la Soledad; Domingo de Resurrección: Procesión del Resucitado. A las procesiones hay que añadir una Representación de la Pasión Viviente (Jueves Santo) y el Sermón de las Siete Palabras (Viernes Santo). Un resumen bastante completo de las mismas, que yo he manejado y del que he tomado algunas notas, es la Trilogía de la 8 de Ávila sobre la Semana Santa 2017.

¹⁸ Organizada por la Cofradía del Cristo de los Afligidos sale del Convento de Santa Teresa de Jesús, la iglesia de la Santa, y recorre la zona clásica intramuros, la catedral y el Mercado Grande. Previamente entre los cultos hay misas, triduo, concierto y eucaristía en distintas fechas de los dos pasos que procesiona.

Hermandad de Nazarenos de Nuestro Padre Jesús Redentor ante Caifás y Nuestra Señora de la Estrella con dos pasos recientes (2006 y 2007) que sale de Santa María de Jesús y recorre el centro nuevo fuera de las murallas. La Hermandad fue fundada en 2005 con sede en la Iglesia de Santa María de Jesús, “las gordillas”. La procesión presenta un estilo muy novedoso y andaluz que contrasta con las severas procesiones castellanas. Las tallas provienen de Sevilla y la Virgen es morena, pero además las imágenes son llevadas por costaleros, que realizan el complicado ritual de preparar el costal (la llamada “morcilla”), enfajarse y cargar las imágenes. Se dice que es la primera hermandad de Castilla-León en sacar costaleros, en total unos 70 (aunque también parece que los hay en Salamanca...). Pero además han adaptado toda una nomenclatura y organización sureña como “chicotá”, “costalero”, “levantá” “diputao mayor” o “bacalao”. La salida y entrada de la iglesia concentra ciertas dificultades que provocan un mayor fervor; dado el tamaño de los pasos – y el de la puerta de la iglesia – los costaleros tienen que sacar las imágenes de rodillas y subir por una escarpada rampa y escaleras mientras suena la banda del Amarrao. A las imágenes se les tiene que retirar palio, coronas, cascos y penachos para poder pasarlas incluso de rodillas. Al reponer los tocados, en la primera “levantá” se canta una saeta a la que seguirán otras a lo largo de la procesión. Y como en el Sur se engalana a las imágenes: aparte de una elaborada cruz de guía y candelaria, el Cristo estrena túnica y gemelos de oro donados en 2016, la Virgen aparece con sus joyas estrenando un vestido azul – y llevando un rosario de la Virgen de las Vacas – y el romano del grupo escultórico de Caifás estrena túnica. Un grupo de Damas de la Soledad, con sus mantillas, acompañan la imagen de la Virgen a la que llueven pétalos de rosa, que también lleva un lazo negro en el palio por los atentados de Bruselas y una pequeña imagen de la “Santa”. Son gente joven y fuerte, y algún costalero incluso va sin zapatos.

Muy parecida a la de la Estrella en cuanto a su extroversión, pero en clave abulense, es la Procesión del Cristo de la Ilusión organizada por el Ilustre Patronato de la Santísima Trinidad y Nuestra Señora de las Vacas, que tiene su sede en el popular barrio y ermita de Las Vacas y desfilan el Lunes Santo a las 20,45 horas. Aunque el Patronato fue fundado en 1258 como patronato de gloria tan solo desde 1988 se organiza también como penitencial y comienzan a asistir en la Semana Santa. Esta cofradía de vida¹⁹, no de pasión, muy activa y potente, participa pues desde hace unos años en las procesiones. Salen de su ermita en un barrio modesto y tradicional del sureste de la ciudad, pero también el más famoso por la alegría y empeño en sus festividades. Así su banda de música ameniza no

¹⁹ Sobre el culto y cultura de la Virgen de las Vacas he escrito unas páginas (Cátedra 2012).

solo sus sonadas fiestas sino también la procesión penitencial. Los de las Vacas, como se denominan en Ávila, han aportado al Lunes Santo no solo una concurrida participación sino también su Cristo de la Ilusión, una imagen reciente de 1990 comprada en Madrid. La compra de esta talla se llevó a cabo tras varios viajes a la capital, después de que el 22 de diciembre de 1987 tocara la lotería en el barrio y se decidiera emplear en ello el dinero no cobrado o donado. Salió en 1990 con 86 capuchones y al principio desfilaban con la imagen y hermandad de la Esperanza, aunque posteriormente procesionan solos, aunque se produce el “encuentro”. La salida por la puerta de la ermita y la puerta del Rastro son momentos clave porque la talla del Cristo es muy grande y difícil de llevar a hombros por sus 48 anderos.

Otra nueva incorporación, la Procesión de los Estudiantes, está organizada por la Hermandad Universitaria del Santísimo Cristo de los Estudiantes y María Santísima Sede de la Sabiduría procesionándose ambas tallas (de los siglos XVII y XVIII) desde la Iglesia de San Pedro. Los cofrades estudiantes llevan en sus manos un libro: una Biblia. Esta hermandad proviene de la creación y establecimiento en la ciudad en este tiempo de la Universidad Católica de Ávila o más propiamente Universidad Católica Santa Teresa de Jesús de Ávila (UCAV)²⁰ y de la ya establecida Escuela de Policía que logran agrupar a 48 anderos. La imagen de la Virgen sale de una capilla privada de la Universidad Católica. La hermandad se funda en 2011 tras un convenio entre la Junta de Semana Santa y la UCAV, institución que plantea como objetivo, según indican, el dialogo de la fe y la razón, la nueva evangelización y la búsqueda de la verdad... sin desdeñar el turismo (según la rectora) y a semejanza de otras cofradías de estudiantes en otras universidades. El primer año acompañan y tutelan las Damas de la Soledad; se hermanan ambas cofradías y ellas son sus madrinan. La procesión tiene lugar el sábado de pasión, antes del que los estudiantes se vayan a pasar las vacaciones a sus lugares de origen²¹. Las dos tallas anónimas del siglo XVII y XVIII, tienen alusiones a la docencia. Durante un tiempo salió solo el Cristo de los Estudiantes, talla de un retablo situado en la Iglesia de San Pedro que se restauró para

²⁰ La UCAV se funda en 1996 y se aprueban los estatutos y se procesiona en 2011. Esta es una universidad confesional que se basa en el humanismo cristiano y que proporciona una formación inspirada en los valores del Evangelio. En la UCAV previamente hay un triduo, una romería y Eucaristía en mayo (antes de los próximos exámenes). Aunque se intenta presentar como “los” universitarios de Ávila, en la ciudad hay algunas delegaciones y escuelas de la Universidad de Salamanca y de la UNED con tantos o más estudiantes que la UCAV desde hace tiempo que, obviamente, no participan en la cofradía dado su carácter público y aconfesional.

²¹ Dado el aumento de procesiones, tampoco hay mucho donde elegir. Por estatutos de la Junta de Semana Santa no puede haber dos cofradías al mismo tiempo en la calle por lo que se tiene que buscar un día libre o un hueco entre procesión y procesión.

ser sacado en procesión. La talla de la Virgen no se la puede ver más que el día que procesiona, ya que es propiedad de un sacerdote que la guarda en su capilla privada. Originalmente pertenecía a unas hermanas de Bilbao que la tenían en un oratorio privado y que la dejaron al morir al capellán de las Madres – también capellán de la Escuela de Policía –. Acompañan a la rectora representantes de diversos colegios religiosos como el Diocesano o Las Nieves que son “anderos de honor” y también miembros y estudiantes de la Escuela de Policía. Como todos los años hay siempre ciertas adquisiciones y mejoras en la procesión; este año además de un estandarte del Cristo de los Estudiantes, las dos imágenes fueron colocadas juntas en un trono de segunda mano (originario de Elche) llevado por sus 48 anderos si bien en el futuro tienen previsto que la Virgen la lleven sólo mujeres. La procesión es acompañada por la Banda de Valladolid Oración del Huerto, la Vera Cruz de Medina del Campo y la de Ávila. Como cada cofradía muestran detalles nuevos: una cruz guía con el escudo de la UCAV y un estandarte del Cristo de los Estudiantes, una novedad.

También reciente es la Procesión del Miserere que organiza el Patronato de la Purísima Concepción, Santa María Magdalena y Ánimas del Purgatorio y que sale de la Iglesia de Santa María Magdalena el Martes Santo a las 24 horas desde 1993. La cofradía de la Magdalena era la organización más antigua de las tres, del siglo XIV, al menos, y tenía un hospital desde 1405 al igual que la de las Ánimas que también mantenía otro desde 1501. Se funden ambos en 1511 y se dedican prioritariamente a enterrar a los pobres y en ocasiones a los ajusticiados lo que motiva ciertas tensiones y pleitos con los de la cofradía de la Vera Cruz sobre a quien corresponde asistirlos. En 1713 llegó la concordia tras un acuerdo entre patronatos: la Vera Cruz ayudaría y prepararía al reo hasta que muriese y Ánimas después lo enterraría y en el camino a su iglesia cantarían el Miserere (Sabe 2000: 32-64). La cofradía de Ánimas se encargaba aparte del entierro de sus propios cofrades, del de pobres y reos. Estos datos históricos tienen relevancia en la procesión actual. La iglesia está situada al lado del Mercado Grande y la procesión a las 24 horas recorre la parte alta y noble de la ciudad, entrando y saliendo de la ciudad amurallada. La imagen titular de Santa María Magdalena (talla anónima del siglo XVI) es la que sacan a hombros con 480 claveles. En el Arco de San Vicente se encuentra con el Patronato de la Vera Cruz y los presidentes respectivos besan los estandartes de la otra hermandad. Los cofrades de ambos se intercambian en su trayecto a la ermita del Humilladero donde se encuentra el Cristo de los Ajusticiados, se saludan ambas imágenes y se canta el Miserere, un canto coral

penitencial de la Escolanía Amici Mei (unas 10 niñas integrantes)²². La procesión es muy silenciosa, acompañada de carracas y cajas chinas de tres tambores. Pero además solo pueden salir 100 hermanos como penitentes en procesión, además de los 24 que llevan el paso. El cruce de dinteles, las entradas y salidas a la zona amurallada a través de las puertas son momentos claves.

El resto de las procesiones siguen más o menos con la misma estructura, aunque hay algunos cambios desde 1989 que paso a destacar. En la procesión de las Palmas o la Borriquilla del Domingo de Ramos (n.º 1) se ha incorporado una talla, Nuestra Señora de los Infantes que portan los niños anderos, con la cara descubierta. Se trata de una pequeña talla del siglo XIX, que estaba en la sacristía del convento de San Antonio; cuando se decidió sacarla las madres de los niños que desfilan la adecentaron, limpiaron y confeccionaron vestidos y mantos nuevos. Los pasos están acompañados por la Banda Juvenil del Amarrado. Salen también miembros de la cofradía de Medinaceli, los niños con ramos. Siempre que salen paran delante de la Clínica de Santa Teresa para rezar por los enfermos. Desfila casi un centenar de niños y jóvenes de las Juventudes Antonianas procedentes de las catequesis lo que llega a calificarse a la procesión como una “catequesis ambulante”.

El Lunes Santo salen dos procesiones, la de la Esperanza (n.º 3) de la Parroquia de San Juan en el Mercado Chico incorporando un nuevo Cristo (Jesús de la Salud) y la del Cristo de la Ilusión de las Vacas. En ambos casos se denomina la Procesión del Encuentro por cuanto la Esperanza y el Cristo de la Ilusión, aunque salen a distintas horas (19.00 y 20.45 horas) “se encuentran” en la Plaza de la Catedral a las 22.15 horas. La Esperanza desde 1996 dejó de ser una cofradía gremial, abrió sus filas a cualquiera que lo solicitara y no solo a los agentes comerciales, lo que motivó un considerable aumento (se dice que pasan de 100 cofrades a 700). El arco del Mercado Chico lo pasan de rodillas lo que motiva gran afluencia de público y una actitud festiva “sevillanizada” poco acorde con la sobriedad castellana; desde 2004 ese arco se llamará de Nuestra Señora de la Esperanza, cuando cumple la hermandad 50 años. En 2007 se barrunta la idea de sumar una talla de Cristo, Jesús de la Salud, hecha por un cofrade en 2006 y se le añade la imagen de Judas Iscariote. El nuevo ímpetu de la cofradía ha significado renovación de palio, manto y música (“Reina de Ávila”, “Reina de Triana”). Por su parte la procesión de las Vacas y su Cristo de la Ilusión con el encuentro se complementa con la imagen femenina de la Esperanza.

²² Otros años cantan otras corales: Amicus Meus, Camerata Abulense, o se combinan. El Miserere ha ido ganando en espectacularidad y público.

El Martes Santo tienen lugar dos procesiones: la de la Estrella a las 16.15 horas precede a la clásica de Medinaceli (n.º 3) a las 21 horas que ha incorporado algunos nuevos pasos y el Miserere a las 24 horas ya en la madrugada del miércoles. La de Medinaceli cambió de día y trayecto, ha renovado las túnicas de su imagen titular y desde 2008 se ha propuesto renovar y refundar la Juventud Antoniana, que lleva el hábito de San Antonio en la procesión. De sus siete pasos la mayor devoción la concentra Jesús de Medinaceli.²³

El Miércoles Santo tiene lugar la Procesión del Silencio (n.º 4) a las 20.30 horas desde la barriada de San Nicolás. A la imagen titular, Nuestra Señora de las Angustias (1591), y el Cristo de la Agonia (1984) se añadió el Cristo Arrodillado (1993). En el barrio, todos los meses hacen una misa por difuntos. La procesión se acompaña con dos bandas, el Despojo de Ávila y el Despojo de Valladolid con la que están hermanados. El trayecto tiene que subir por una escarpada cuesta por lo que no pueden llevar las imágenes a hombros.

El mismo día sale la Procesión de las Batallas (n.º 5) desde la Iglesia de San Pedro a las 23.00 horas portando la imagen moderna del Cristo. Pero además a las 2h de la madrugada del Jueves Santo sale de la Iglesia de Mosén Rubí una nueva Procesión de la Madrugada por la misma Hermandad del Cristo de las Batallas, pero con la imagen castrense antigua del siglo XV. Según sus devotos al Cristo esa noche le cambia la mirada y la cara. Las monjas de Mosén Rubí hacen unos cordones milagrosos que pasan por el Cristo.

El Jueves Santo comienza a las 12.30 horas con una representación de la Pasión de Cristo por parte del Grupo “Escenas de la Pasión” de El Barraco (Ávila) (Entrada de Jesús en Jerusalén, Santa Cena, Oración en el Huerto, Prendimiento, Juicios a Jesús, Camino del Calvario, Crucifixión y Descendimiento). Por la tarde, a las 20.30 horas tiene lugar la Procesión de los Pasos (n.º 6) del Patronato de la Vera Cruz que además de las dos imágenes titulares (El Cristo de los Ajusticiados y la Santa Cruz) procesiona siete pasos, uno más que en 1989. El Cristo vuelve a salir unas horas después, a las 5.30 horas en el Viacrucis (n.º 7) de la madrugada del Viernes Santo (también organizado por el Patronato de la Vera Cruz).

Al Sermón de las Siete Palabras a las 12 horas del Viernes Santo precede el Pregón del Sermón una hora antes en la plaza del Ayuntamiento con el acompañamiento de una Banda Juvenil de Cornetas y Tambores del Cristo Amarrado a la Columna. Al terminar el Sermón hay una actuación musical. Este mismo día,

²³ Una talla que, se dice “siempre te está mirando te pongas donde te pongas”. Uno de los pasos que procesionó unos años con Medinaceli, el Cristo Yacente de Niharra, tuvo que ser sustituido por otra imagen puesto que los habitantes del pueblo consideraban que cada vez que el Cristo salía del pueblo se producía una desgracia.

a las 19.30 horas sale la Procesión de la Pasión y Santo Entierro (n.º 8). A partir de 1991 ya no procesionan con los de Las Angustias de San Nicolás. El Patronato responsable Nuestra Señora de las Angustias y Santo Sepulcro sale de San Ignacio de Loyola y la catedral. En 1898 se fusionaron ambas entidades que datan del siglo XIV si bien sus imágenes titulares son de los siglos XVI y XVII. Característico es el Ángel Custodio con casco, penacho de plumas, espada y escudo (con la inscripción “Quien como Dios”) y niños con atributos de la pasión. Al ser la procesión “oficial” colabora la Junta de Semana Santa y desfilan representantes de las distintas cofradías y diferentes pasos (Medinaceli, Cristo de las Murallas, Angustias, Santo Sepulcro y Virgen Dolorosa).

El Sábado Santo tiene lugar la Procesión de la Soledad (n.º 9), que ha cambiado de día, y ha incorporado en 1995 una cruz desnuda pero sobrepujada a su imagen titular. Desde 2009 desfilan algunos capuchones (una innovación que responde a la demanda de anonimato por parte de cofrades jóvenes) y realizan una parada ante el Humilladero y el Cristo de los Ajusticiados.

Y finalmente el Domingo de Resurrección, la Procesión del Resucitado y Nuestra Señora del Buen Suceso (n.º 10) que ha tenido su sede en la vieja ermita del Pradillo desde 1693. La imagen antigua del Resucitado del siglo XVI se le llama “el torero”, pero no procesiona sino una nueva de mediados del XX. Hay una subasta para sacar las imágenes del Pradillo hasta la Iglesia de la Sagrada Familia donde se produce “El Encuentro”, misa y procesión. Esta procesión se caracteriza por la alegría, procesión de fiesta y gloria. A pesar de ello tienen capuchones para participar y acompañar las otras procesiones penitenciales.

Toda esta organización está dirigida por la Junta de Semana Santa que se funda en 1948 con una Junta Pro Semana Santa que conforman Angustias y Santo Sepulcro, Vera Cruz, Medinaceli, Patronato de Turismo y Medios de Comunicación, Juventud Antoniana, Cofradía de Ferroviarios y Resucitado y Buen Suceso. En 1954 se unen Batallas y Esperanza. En los años 1960-70 desaparecen o languidecen muchas cofradías hasta finales de los 80 que vuelve a cobrar fuerza. El Cristo de las Murallas es la imagen de la Junta y de todas las cofradías en conjunto, se adquiere por suscripción pública en Sevilla en el año 2000 aunque el escultor es abulense. La Junta ha preparado el expediente que ha llevado a ser declarada de Interés Turístico Internacional (2014). La Junta está hermanada con la Real Maestranza de Caltanissetta (Sicilia), Medina de Rioseco, Medina del Campo, Cáceres, Logroño, Salamanca y Nava del Rey (Valladolid).

III. CONCLUSIONES

Simplemente teniendo en cuenta la fecha de las imágenes que procesionan podemos apreciar épocas de auge y actividad y épocas de decadencia de los rituales de Semana Santa. A las numerosas tallas de los siglos XVI y XVII seguirá una crisis a finales del XVIII. En los años 40 y 50 del siglo XX proliferan las imágenes frente a las de los 60 y 70 del mismo siglo en que desaparecen. A finales de los 80 comienza el despeque y renacimiento de tallas y procesiones²⁴. No solo se han comprado nuevas tallas desde 1989 a la actualidad (Virgen de la Paz, de la Estrella, Jesús ante Caifás, Cristo de la Ilusión, Jesús de la Salud, Cristo Arrodillado, diversas cruces...) especialmente entre las nuevas cofradías, pero además se han recuperado y restaurado viejas imágenes que estaban en retablos o sacristías uniendo así imágenes antiguas y modernas y especialmente se ha tratado de completar la advocación de género contraria (figuras de Vírgenes en titulares de Cristo o viceversa). En algunos casos se logra esta unión de Vírgenes y Cristos “encontrándose” ritualmente dos cofradías que tuvieran como titular o Cristo o Virgen. Muchas de estas imágenes responden a las necesidades cofrades (como por ejemplo el Cristo de los Estudiantes y María Sede de la Sabiduría en la procesión organizada por la UCAV o la Virgen de los Infantes en la procesión de los niños).

Las nuevas cofradías ocupan los días más periféricos de la Semana Santa incluso desbordando a ésta (viernes o sábado de Dolores) o buscan huecos horarios poco usuales (primeras horas de la tarde o madrugada). Significativamente hay pocos cambios en el espacio: no hay incorporaciones de nuevos barrios (que en varios casos tienen asociaciones de vecinos potentes) sino énfasis en los lugares tradicionales y especialmente los del centro histórico y el entorno de las murallas (en concreto las del entorno de San Pedro y la Catedral). Finalmente, la muralla ha cobrado el protagonismo que no tenía anteriormente alegando la estrechez de las calles intramuros o el tamaño de las imágenes para poder entrar en los arcos de la muralla. Por el contrario, es precisamente el paso por esos arcos y dinteles los que concentran mayor emoción y se convierten en hitos de las procesiones por su dificultad y riesgo. Las nuevas incorporaciones reflejan cambios en la ciudad y sus colectivos, cambios ideológicos y cambios en la consideración del propio ritual. Veamos más concretamente esas novedades.

²⁴ Entre las imágenes que salen en procesión la mayoría (9) son del siglo XVI y XVII (3), una del XV, otra del XVIII y otra del XIX. Entre 1913 y 1919 hay un pequeño repunte de 6 nuevas imágenes, especialmente asociadas a la Procesión de los Pasos. En la década de 1940 se crean 10 imágenes y 4 más a comienzos de la década de los 50 y una decena a partir de 1989. También hay una de 1929, otra de 1963 y una tercera de 1984.

La primera de ellas, Vía Matrix, supone la incorporación a la Semana Santa de la vecina más ilustre de Ávila, Santa Teresa, que hasta ese momento no tenía ningún protagonismo en dicho ritual. A finales de la década de los 80 del pasado siglo hubo algunas reuniones con la iglesia de la Santa solicitando que saliera en procesión el Cristo Amarrado a la Columna y ya se intentó implicar a los carmelitas en un proyecto similar.²⁵

En un lugar como Ávila que tiene en su plaza más importante, la de Santa Teresa, dos estatuas de la propia Santa – como he dicho anteriormente –, un itinerario teresiano que abarca una buena parte de la ciudad y donde su presencia y su nombre es constante y persistente en los más variados contextos (desde dulces a universidades) se echaba de menos su presencia. En cierta forma la procesión incorpora la iglesia y el culto de la Santa, una figura clave en Ávila, al ciclo pascual.

La Procesión de los Estudiantes surge de la UCAV, una institución educativa confesional que ha tenido cierto impacto en la ciudad. Pero no solo incluye a los universitarios sino a escolares adolescentes de colegios católicos e incluso a los estudiantes de la Academia de Policía. El Diario de Ávila comentando la procesión²⁶ titulaba una reseña “La juventud de la Semana Santa abulense” e indicaba “La procesión más joven, la que reúne a la gran familia de la UCAV (...)” Y verdaderamente se trata de jóvenes y de una familia simbólica: es significativo que esta sea una de las tres cofradías con sede en la Iglesia de San Pedro, (donde está su Cristo titular) junto con las Damas de la Soledad – sus “madrinas” – y el Cristo de las Batallas (¿sus padrinos?). La especialización religiosa que ha marcado Ávila – la Jerusalén castellana – su atención al turismo religioso, a la mística y la elaborada mitología en torno a sus dos famosos santos (la Santa y San Juan de la Cruz) permite entender la coherencia de esta nueva procesión. Pero

²⁵ Asistí en 1989 a una de las reuniones de la Directiva de la Junta de Semana Santa en la Iglesia de la Santa, para intentar que funcionara nuevamente la Archicofradía de la Guardia de Honor del Sagrado Corazón de Jesús. Para volver a reorganizar esta cofradía penitencial tenían que crear hábitos, carroza e imagen. Asistieron además de la directiva y el cura de la Santa cuatro adultos y seis jóvenes. Se sopesaron las posibilidades de que la iniciativa tuviera éxito. El aspecto más interesante fue el reconocimiento de la necesidad de un pequeño pero activo grupo de laicos para poner en marcha y hacer funcionar las cofradías. Por esta razón, se dijo, el Patronato de Santa Teresa en ese momento había desaparecido (¡y en Ávila!). Hubo una discusión sobre la salida de la valiosa talla de Gregorio Fernández, Cristo Amarrado a la Columna, entre el cura y los asistentes; el primero no quería que saliera el paso aduciendo que Bellas Artes no lo aconsejaba porque se podía deteriorar la imagen. La gente quería sacarlo en procesión a toda costa.

²⁶ El comentario es del 24 de marzo de 2018 y el autor M. M. G. que he revisado justo el día que terminaba este texto. El director del Diario de Ávila, Pablo Serrano, es uno de los más activos cofrades y vicepresidente de la Junta Directiva. El presidente es Francisco Trullén, profesor de la UCAV, y biznieta de Claudio Sánchez Albornoz. La hermandad celebra también el día de la Virgen de Lourdes y el de Cristo Rey.

tampoco se puede olvidar que la procesión intenta emular otras procesiones de estudiantes en lugares con una antigua tradición universitaria (como Salamanca, Granada, Oviedo...).

Si esta joven procesión evoca el presente y el futuro, la Procesión del Misere-re alude a un lejano pasado de la ciudad, a su anclaje en la historia y a las frecuentes conflictivas relaciones entre cofradías que defienden frente a otras sus rentas, posesiones y privilegios mediante pleitos y reclamaciones (Sabe 2000). Así la procesión alude al antiguo conflicto y resolución con la Vera Cruz sobre el derecho de entierro de reos y ajusticiados. Pero además el ritual encuentro que se produce entre ambas cofradías, su intercambio en el trayecto hacia la ermita del Humilladero y sus complementarias imágenes titulares – la femenina Magdalena y el masculino Cristo de los Ajusticiados –, celebran esta concordia. Esta nueva incorporación muestra también los usos del pasado, la recuperación de cofradías e imágenes que salen de las sacristías o de antiguos retablos y adquieren nuevos significados en nuevos contextos.

Y no solo se refiere a la historia sino a la geografía: la Procesión de la Estrella evoca claramente las procesiones andaluzas, no solo por la procedencia sevillana de sus pasos, sus comportamientos, lenguaje, canto de saetas sino también por la propia advocación de su titular femenina (idéntica en Sevilla y Córdoba) o la similaridad de su paso (Murcia). Los costaleros han adoptado miméticamente la indumentaria, actitudes y rituales propios del sur y la exteriorización de la idea del sacrificio, especialmente en el cruce de puertas y dinteles. Es pues una procesión que alude al más amplio contexto nacional y a sus procesiones de Semana Santa más famosas en términos de audiencia, visitantes y de turismo nacional e internacional. La referencia a los atentados de Bruselas es coherente con esta perspectiva pero también hay guiños y referencias al más reducido contexto local: la pequeña imagen de la Santa que acompaña a la imagen titular o el rosario de la Virgen de las Vacas, una de las más populares advocaciones de Ávila.

El Patronato de la Virgen de las Vacas es precisamente una incorporación a la Semana Santa abulense a través de su Cristo de la Ilusión, que desfila desde 1990. El Patronato celebra la fiesta mayor de su titular, la Virgen de las Vacas, el segundo domingo de mayo recorriendo una veintena de iglesias y capillas en una gran algarabía. Toda Ávila se percata de la fiesta por medio de cohetes, tañido de campanas y todo tipo de música. Se dice de sus cofrades que parecen “más andaluces” que castellanos por su alegría y por los piropos que dedican a la imagen. Esta fiesta es probablemente una de las más significativas y famosas de la ciudad a pesar de ser de una barriada y, desde luego, la más popular. La parte más llamativa y el clímax de la fiesta es cuando los anderos “bailan a la Virgen”

a ritmo del pasodoble “El gato montés” en un determinado momento. Pues bien, en la Semana Santa alguien ha indicado²⁷ que “Nuestra Señora de la Esperanza y el Santísimo Cristo de la Ilusión “bailaron juntos” en la puerta de la catedral”. El comentario es pertinente porque ilustra sobre la similitud de ambas celebraciones, aunque de distinto signo, y la necesidad de la cofradía para hacerse visible dentro de la ciudad en el escenario de la Semana Santa. La adquisición del Cristo de la Ilusión – el partner de la Virgen – impulsó su incorporación.

Todas las cofradías organizan diferentes cultos: misas y eucaristías en la fecha de sus titulares, triduos, quinaros, septenarios, romerías, misas de difuntos, misas de hermandad, viacrucis, misas dominicales o procesiones por las barriadas. También las hay que hacen peregrinaciones, campaña de recogida de alimentos, conciertos solidarios, marchas y otras obras sociales. La creación de cofradías y procesiones cambia con los años, surgen nuevos colectivos, nuevas necesidades; pese a su estructura aparentemente fija y estable, muda profundamente de un año a otro en cuanto a los trayectos, la composición, su vigencia, número y características de personas que procesionan y por supuesto tratan de mejorar año a año la vistosidad de sus pasos. No es ajeno a ello los presidentes de las cofradías o el de la Junta de Semana Santa, figuras de cierto peso en la política o la economía de la ciudad.

En todas las procesiones de Semana Santa hay representantes de todas las cofradías abulenses (y no solo las penitenciales) que desfilan con sus estandartes por estricto orden de antigüedad. Obviamente las procesiones son una forma de representación de la ciudad. A través de sus trayectos es posible comprender las nuevas configuraciones, el estado del centro, distinguir los nuevos barrios, apreciar su pujanza o decadencia. Éstas forman un entramado espacial donde se representa la interrelación del centro y periferia, la unidad de la ciudad y su diversidad interna. Los itinerarios afirman el poder central, reafirman posiciones de privilegio, pero también plasman aspiraciones de la periferia y sus grupos para ganar espacio cualitativo dentro de la ciudad. Las procesiones conforman un microcosmos de la sociedad. Junto a las imágenes desfilan las diferentes categorías de personas: niños, jóvenes, adultos, hombres y mujeres. Muchos de los niveles de la sociedad por sexo, edad, barrio u ocupación interactúan de un modo dramático en la arena social que forman las procesiones de Semana Santa.

Pero por encima de cambios y mudanzas se puede apreciar una tendencia que marca profundamente estos rituales: su fuerte implicación turística. El turismo, que en el pasado ha tenido escaso impacto en las vidas de los abulenses, ha entrado de lleno en estos rituales en el contexto de sus imponentes murallas medievales tan

²⁷ www.tribunasalamanca.com, 26 de marzo 2013.

adecuadas a las procesiones. Hoy día, a diferencia del pasado, sólo una procesión no entra en el recinto amurallado y poco a poco las murallas se ha convertido en una parte importante de la “puesta en escena”. Y no solo en sentido metafórico porque, aparte de las procesiones, hay una “Representación de la Pasión de Cristo” por el Grupo “Escenas de la Pasión” de El Barraco que desarrolla ocho escenas y que tiene lugar a las 12.30 horas el Jueves Santo en la Plaza de San Vicente con la muralla de escenario. Pero además la Junta de Semana Santa convoca el XXVI Concurso de Fotografía Religiosa Abulense 2017 con el objetivo “de fomentar la difusión de la Semana Santa abulense”²⁸ en el que una de las ganadoras servirá para el cartel del siguiente año: “En esta fotografía siempre deberá aparecer la muralla de Ávila junto a temas de la Semana Santa de Ávila” (Programa 2017:54). Este mismo programa en su editorial señala – en castellano, alemán, inglés y francés – fundamentalmente el marco de las procesiones.²⁹ Por su parte la Junta de Semana Santa programa las siguientes actividades: promoción de la Semana Santa de Ávila en FITUR en enero. En febrero hay dos presentaciones en la ciudad: una de Cartel, Revista y Programa al que seguirá un concierto y otra de un libro infantil sobre la Semana Santa de Ávila con otro concierto de una escolanía. En marzo hay presentaciones en Nava del Rey, Astorga, Salamanca y pregones en Madrid y Valladolid, diversos conciertos de música sacra, viacrucis, exposición de fotografías y en abril pregones y certámenes musicales ya en Semana Santa.

En las últimas páginas del programa, bajo el rótulo Ávila Turística y diversas fotografías (la mayoría con la muralla de fondo), se anuncia un Concierto de Campanas el 1 de abril, un concurso de tapas (“Ávila en tapas”) del 21 al 25 de junio o “Ábulensis” un festival internacional de música en agosto. En septiembre se reseñan unas Jornadas Medievales (“El Mercado de las Tres Culturas”), un festival internacional de circo (CIR&CO) y “Ávila Mágica” con actuaciones musicales.

El análisis de la Semana Santa ilumina lo que es la ciudad y como quiere ser considerada. Ofrecen una instantánea de sus rasgos, estado de sus colectivos, historia, tendencias y procesos. Las procesiones reproducen simbólicamente la ciudad, la reafirman y significan en un determinado momento. Los trayectos tienden a marcar la importancia y centralidad del centro de la ciudad, o mejor, sus distintos centros. El itinerario es tan vivo como la propia ciudad; hay cambios en

²⁸ Aparece en el Programa de Semana Santa 2017 que edita la Junta de Semana Santa y patrocina el Ayuntamiento de Ávila.

²⁹ “Ávila es un marco ideal para la celebración de los misterios religiosos y procesiones, un buen escenario para un dramatismo lleno de austeridad y silencio. Los templos románicos y góticos abulenses, sus fachadas de casas señoriales y las celosías de sus conventos, hacen de Ávila el lugar apropiado para contemplar una semana Santa única” (Pg. 7).

el espacio y en el tiempo, épocas de decadencia e impulso de la actividad ritual, épocas de protagonismo religioso y de afirmaciones laicas, de redención por el dolor y de "redención" por el turismo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRÉS-GALLEGO, José (1987), "Las Cofradías y Hermandades en la España Contemporánea" *Actas del Primer Congreso Nacional de Cofradías de Semana Santa*. Zamora, Diputación Provincial de Zamora, pp. 69-75.

CÁTEDRA, María (2012), "La procesión va por dentro: Semana Santa y ciudad" en M. Cátedra, *Paisajes de Antropología Urbana*, Cuenca, Genuève Ed., 29-82.

CÁTEDRA, María (2012a), "El barrio y la ciudad: la Virgen de las Vacas" en M. Cátedra, *Paisajes de Antropología Urbana Cuenca*, Genuève Ed., 161-221.

HERNÁNDEZ, Ferreol (1957), "La Semana Santa de Ávila" *Programa de Semana Santa*, Ávila.

IGLESIAS, Emilio (2010), "La evolución de la Semana Santa abulense" *Diario de Ávila* 7 de marzo 2010.

ILUSTRE PATRONATO DE LA SANTA VERACRUZ (1958), *Reglamento*. Ávila, Imprenta Viuda de E. Martín.

M. M. G. (2018), "La juventud de la Semana Santa abulense", en *Diario de Ávila* 24 de marzo de 2018.

MORENO, Isidoro (1985), "La significación de la Semana Santa sevillana: una aproximación" en *Cofradías y hermandades andaluzas*. Sevilla, Biblioteca de la Cultura Andaluza.

MUÑOZ LUENGO, J. (1956), "El espíritu religioso de una ciudad castellana en los desfiles procesionales de la Semana Mayor", *Programa de Semana Santa*. Ávila.

SEMANA SANTA (2017), "Declarada de interés turístico internacional". *Programa Junta de Semana Santa*. Ávila.

SABE ANDREU, Ana María (2000), *Las cofradías de Ávila en la Edad Moderna*. Ávila, IGDDA.

SÁNCHEZ HERRERO, José (1987), "Las cofradías de Semana Santa durante la modernidad. Siglos XV a XVIII", *Actas del Primer Congreso Nacional de Cofradías de Semana Santa*. Zamora, Diputación Provincial de Zamora, 21-26.

SANCHO, Enrique (2014), "Ávila, la Jerusalén castellana, escenario perfecto para una Semana Santa íntima y marcial" *EMG* 22 de octubre 2014.

SUAREZ FERNÁNDEZ, Luis (1987), "La renovación religiosa del siglo XIV: la aparición de las cofradías" *Actas del Primer Congreso Nacional de Cofradías de Semana Santa*. Zamora, Diputación Provincial de Zamora, 27-68.

TRIBUNA SALAMANCA (2013), s/a "Procesiones de Nuestra Señora de la Esperanza y el Santísimo Cristo de la Ilusión" 26 de marzo 2013 www.tribunasalamanca.com

TRILOGÍA DE LA 8 DE ÁVILA, Semana Santa de Ávila 3 caps. https://youtu.be/t-zZPUzz_tg, 2 mayo 2018.

COENTROS E GARAM MASALA. PASSAR FRONTEIRAS ACADÉMICAS ATRAVÉS DA COZINHA

por

Rita Ávila Cachado¹

Resumo: O livro *Coentros e Garam Masala. Uma cozinha indiana-gujarati em Portugal* é um livro de receitas. Publicado no final de 2016, resulta de um projeto que foi ganhando corpo nos encontros entre uma antropóloga e a sua interlocutora privilegiada. O processo de recolha das receitas não correspondeu a um trabalho aprofundado de cultura material ou de antropologia da alimentação. Não é um trabalho antropológico, mas, todavia, decorreu de uma relação sedimentada em contexto etnográfico.

Neste texto narro o projeto e o processo de surgimento do livro, com os seguintes enfoques: o carácter de retribuição, de retorno etnográfico implicado; a recolha das receitas, a sua transformação em livro e os seus principais resultados depois da publicação; a reflexão metodológica que este livro permite abrir, para lá da fronteira académica.

Palavras-chave: Mutualidade; Cozinha indiana; Livro de Receitas.

Resumen: El libro *Cilantro y Garam Masala. Una cocina india-gujarati en Portugal* es un libro de cocina. Publicado a finales de 2016, resulta de un proyecto que fue ganando cuerpo, entre una antropóloga y su interlocutora privilegiada. El proceso de recopilación de las recetas no correspondió a un trabajo en profundidad de cultura material o de antropología de la alimentación. De este modo, no es un trabajo antropológico, aunque derive de una relación sedimentada en un contexto etnográfico.

En este texto voy a contar sobre el proyecto y el proceso del libro, con los siguientes enfoques: el carácter de retribución, de retorno etnográfico implicado; la recogida de las recetas, su transformación en libro y sus resultados principales después de la publicación; la reflexión metodológica que este libro permite abrir, más allá de la frontera académica.

Palabras-clave: Mutualidad; Cocina india; Libro de Recetas.

INTRODUÇÃO

Conheci Bina Achoca em 2000 quando, terminada a licenciatura, realizei um estágio profissional na câmara de Loures, um município situado na Área Metropo-

¹ CIES-IUL, Lisboa, rita.cachado@iscte-iul.pt

litana de Lisboa).² Trabalhei, então, no Bairro Quinta da Vitória, cuja população era composta por grupos de várias origens e religiões. Destacavam-se ali os hindus vindos de Moçambique, que perfaziam metade da população. Os hindus-gujarati em Lisboa distribuíam-se em diversos bairros e zonas urbanas, porém a Quinta da Vitória era o único bairro de onde podíamos encontrar famílias hindus a viver em barracas nesse início dos anos 2000³. Continuei a trabalhar com a mesma população durante toda essa década, primeiro num trabalho sobre as influências do período colonial tardio, uma vez que estas famílias provinham maioritariamente de Diu, uma antiga colónia portuguesa na Índia (Cachado 2004) e posteriormente sobre o próprio processo de realojamento do bairro Quinta da Vitória num trabalho de antropologia urbana (Cachado 2012a).

Logo no primeiro ano em que conheci a Bina, comecei a vê-la cozinhar em casa. Era uma casa erigida pelo seu sogro, marido e cunhados no início dos anos 1980, com três quartos, uma sala, casa de banho, duas cozinhas e três fogões – um para cada nora. Tratava-se de uma família alargada que seguia, *grosso modo*, os moldes da família tradicional sul-asiática, composta por um casal, os seus filhos e noras e respetivos netos. Ao longo dos anos de trabalho de campo, onde depressa a Bina se tinha tornado minha interlocutora privilegiada, apercebi-me de que as refeições que ela confeccionava não tinham processos complexos, nem levavam muito tempo a finalizar. Em 2002, a família da Bina foi realojada juntamente com cerca de 30 famílias num bairro de habitação social muito perto do bairro anterior, onde a cada família nuclear foi atribuído um apartamento.

Tal como algumas outras mulheres de origem indiana em Portugal, também a Bina cozinha para fora, sobretudo chamuças. Esta sua atividade, e a sua jornada doméstica em volta da cozinha, levaram-nos, após centenas de conversas que passavam de alguma forma por esse espaço da casa, a brincar com a ideia de que um dia eu recolheria as receitas e publicávamos um livro. Em 2013, tornámos séria a brincadeira e comecei a recolher receitas, processo de que falarei adiante. Importa referir que não foi casual o momento em que este processo começou.

² Este artigo decorre de uma comunicação apresentada no VIII Encontro de Antropólogos Ibéricos. Agradeço a possibilidade de contar aqui esta história em formato de artigo. Os agradecimentos estendem-se às pessoas mencionadas no artigo, que contribuíram de diferentes formas para o livro e seus resultados.

³ Outro bairro, a Quinta da Holandesa, tinha sido recentemente realojado, e fora objeto de estudo aprofundado por Susana Trovão Pereira Bastos (1990; 2001), primeira autora a debruçar-se sobre os Hindus em Portugal. A memória do bairro pode ser confrontada no documentário *Swagatam* de Catarina Alves Costa (1998). As questões relacionadas com a diáspora Hindu em Portugal foram abordadas por diversos autores, donde se destaca ainda Inês Lourenço (v. e.g. Lourenço 2010).

De facto, no tempo em que decorre o processo de recolha das receitas e os primeiros passos dados para a sua publicação, Portugal e outros países europeus passavam por um tempo de austeridade económica promovida pelo XIX Governo, cujas medidas agravaram a crise (Carmo e Barata 2017). Então, em termos pessoais, não só a Bina tinha menos clientes para comprar chamuças, como a minha situação laboral enquanto investigadora com uma bolsa de pós-doutoramento estava também em cheque, tendo mesmo ficado sem qualquer salário durante seis meses.

Em Portugal, no início da década corrente, a precariedade do trabalho científico levou muitos investigadores doutorados a sair das universidades. Nessa altura, e mesmo após a mudança de governo, acontecida em 2015, a precariedade gerou um ambiente entre os investigadores juniores de permanente tensão, dado que parecia estar cada vez mais hipotecada a sua possibilidade de chegarem a ter estabilidade laboral. Em paralelo, a investigação ficou ainda mais refém das tendências internacionais de publicação, sendo favorecidos os artigos escritos em língua inglesa e em revistas consideradas de topo, pondo em causa a investigação de fundo (v. Fernandes 2017). A tensão referida levou então um conjunto de investigadores a emigrar, a procurar alternativas profissionais; mas também aconteceram por vezes, como no caso que aqui apresento, as tentativas de resistir contra a “ditadura do *paper*” (Fernandes 2017: 31). Assim, decidi que o tempo excessivo dedicado a publicações cujos resultados em termos profissionais não estavam garantidos, ou seja: por muito que publicasse, esses resultados não revertiam numa maior estabilidade, nem em direitos de trabalho. Decidi então, nessa medida, que poderia diversificar os focos do meu trabalho, e, assim, a ideia surgida em jeito de brincadeira sobre de publicação de um livro de receitas em conjunto com Bina, começou a tomar forma mais seriamente. Além disso, nessa altura, sublinhe-se que a precariedade não era só minha, tanto que a Bina recebia menos encomendas de chamuças e o marido esteve desempregado.

Outra razão estava patente para a realização deste livro, que tem a ver com a questão dos terrenos longos em antropologia (Taggart e Sandstrom 2011). No caso das minhas pesquisas entre hindus em Lisboa, Leicester, Londres, Maputo e Diu, estamos perante um terreno desenrolado num tempo longo, mas com estadas curtas. Destas, as mais prolongadas acontecem em Lisboa, e até hoje nunca pararam, ainda que por vezes tenham sido grandes os intervalos em diversas ocasiões. Nos últimos anos, a realização de trabalho de campo mais tinha o aspeto de atualização de conhecimentos sobre as várias realidades abordadas ao longo do tempo. Ao longo dos anos, houve várias publicações resultantes deste trabalho de campo: tese de mestrado, de doutoramento, *papers* em revistas nacionais e internacionais, capítulos de livros. Estas publicações resultam de relações de intersubjetividade

com os interlocutores em causa, relações construídas com base na confiança, como é comum nas etnografias (Pina-Cabral 2011).

Tentando seguir a ideia do retorno, entreguei vários desses resultados escritos. Alguns deles levantam-me dúvidas e pesadelos éticos – será que os meus interlocutores concordam com o que está escrito? Quem irá ler? Se calhar alguns não percebem; será que um dia um dos seus filhos irá perceber? Será que concordará então?⁴ No processo de escrita tentei imaginar que os meus interlocutores um dia poderiam ler e perceber os meus textos, de forma a evitar excessos interpretativos, mas o texto publicado leva por sua vez a inúmeras interpretações, cujos efeitos são impossíveis de prever junto de quem trabalhei.

Contudo, oferecer as publicações não parecia fazer justiça à ideia de retorno. Muitas das publicações não têm fotografias, e, portanto, menos interesse ainda para a população em causa, como me foi referido várias vezes pelos interlocutores. Tentei então produzir dois resultados que servissem de efetivo retorno: quis fazer uma biografia, mas só consegui fazer dois artigos (Cachado 2012b; 2016), mas nenhum deles corresponde àquilo que pode ser entendido uma história de vida em antropologia⁵. Produzi também um filme que resultou de uma viagem com a mãe da Bina a Maputo em 2011, que foi feito precisamente como retorno à família. A ideia do livro surgiu depois.

RECIPROCIDADE E MUTUALIDADE

Ganhar confiança no terreno é um processo que pode ter várias dimensões, diferentes graus de aprofundamento: e se o terreno se prolonga, pode ganhar novas camadas e a confiança, ser aprofundada. Primeiro, os interlocutores com quem ganhamos confiança são interlocutores privilegiados, depois tornam-se amigos, mas esta amizade também tem diferentes graus, por exemplo se estamos muitas ou poucas vezes com as pessoas, ou se lhes contamos coisas nossas ou não. No meu caso, esta ambiguidade entre o papel do investigador e o papel do amigo nunca foi saldada, esteve sempre presente, e motivou reflexões ao longo do tempo. É um processo comum (Casagrande 1960), mas pouco clarificado pelos antropólogos na atualidade. Se nem todos os trabalhos que convocam a observação participante são

⁴ Estas questões são, por exemplo, evocadas e analisadas no Apêndice A (ou 6, dependendo da edição) do clássico *Street Corner Society* de William Foote Whyte (1943).

⁵ Brian O'Neill aborda as histórias de vida antropológicas de uma forma pedagógica num documento vídeo produzido por Elsa Lechner (2009; ver <http://videos.sapo.pt/0mmqt2Z2eve9ZQJwcKuU>).

“etnográficos” (Ingold 2013), os antropólogos têm efetivamente sido os principais responsáveis por não evidenciar claramente nos seus trabalhos os processos de pesquisa. A clarificação dos processos de pesquisa, das reflexões que fazem parte deste processo e a exposição de formas não clássicas de divulgação de resultados, são práticas que creio poderem contribuir para divulgar a antropologia fora do círculo restrito dos seus praticantes.

Dito isto, é comum os antropólogos refletirem em conferências e outros encontros científicos, mas sobretudo nos diários de campo, sobre processos de pesquisa, resultados e formas de retorno. No caso aqui relatado, no final do doutoramento percebi que tinha um número residual de entrevistas gravadas, e vi-me na situação de justificar o uso que sobretudo tinha feito do diário de campo como fonte principal de dados primários, afinal o procedimento clássico de recolha em antropologia. Influenciada pelo famoso livro organizado por Roger Sanjek, *Fieldnotes. The makings of Anthropology* (1990), com um conjunto de referências para melhor legitimar o uso do diário de campo como fonte de dados central nas recolhas etnográficas, realizei uma análise de conteúdo do diário de campo, que, entretanto, tinha sistematizado e indexado, seguindo sugestões de Ottenberg (1990) e de Johnson & Johnson (1990). Desta forma foi possível identificar como ao longo de uma pesquisa se desenvolveram diferentes formas de mutualidade no terreno (cf. Pina Cabral 2007; 2011) e fora dele. E entre as várias questões reflexivas nestes textos levantadas, é a seguinte que me desperta mais a atenção: “(...) como compreender e explicar que seja na ínfima e vulgar experiência do contacto etnográfico que eu vá encontrar o material que me permitirá falar sobre a condição humana? (...)” (Pina Cabral, 2007: 204). Podemos dizer que este é um desafio sem resposta pronta, porque a condição humana é um conceito filosófico e aquilo que encontramos no terreno são especificidades (Abu-Lughod 1991: 159) que contribuem para a sua compreensão.

Além das típicas trocas de prendas, decorrentes do próprio aprofundamento da amizade, no caso do Bairro Quinta da Vitória e não só, serviços de mediação entre a população e as entidades públicas e privadas foram muitas vezes convocados (Lourenço e Cachado 2018). Por outro lado, ao longo dos anos, a estudar com a mesma população e nos mesmos espaços também surgiram outros investigadores, com outros graus de inserção no terreno, com outros graus de confiança, cujas experiências também servem esta reflexão. Também eles construíram amizades no terreno, às vezes as mesmas que as minhas, mas cada uma, como qualquer relação

humana, diferente. Porém, num certo sentido, todos nós⁶ procurámos estar perto daquilo a que João Pina-Cabral chama de mutualidade no terreno (Pina-Cabral 2007, 2011).

O aprofundamento das relações humanas no trabalho de campo leva a uma situação de desigualdade inesperada. Por um lado, a relação estabelecida permite-nos a entrada em (cada vez) mais domínios das práticas culturais em causa; por outro, essa entrada pode levar-nos a sentir que estamos a ser privilegiados, que o trabalho científico reflexivo pode servir propósitos académicos, mas dificilmente irá contribuir para aquela população em concreto. Assim, a necessidade de retribuição adensa-se à medida que os anos passam. As trocas comuns entre amigos não servem esse propósito. Essa sensação de desequilíbrio⁷ levou-me a refletir se não deveria aproximar-me da antropologia aplicada ou da investigação-ação. Esta, não era para mim linguagem estranha, mas tem levantado muitas dúvidas na antropologia.⁸

Kedia e Willigen, num texto precisamente sobre antropologia aplicada, referem que os antropólogos aplicados podem agir como “cultural brokers” ou como mediadores culturais, no sentido de enfatizar a igualdade conceptual do antropólogo e das populações estudadas (Kedia e Willigen 2005: 349). Mas o meu propósito não era fazer antropologia aplicada no bairro, nem ter como tarefa permanente a mediação cultural. Procurava fazer outro tipo de retorno, e o projeto do livro configurou-se como uma possibilidade forte, uma vez que era também projeto da Bina. Pretendíamos que o livro ficasse livre de constrangimentos académicos. Mais do que vender, primeiro queríamos que fosse publicado como livro de receitas. Da minha parte, tinha a intenção de retribuir os outros momentos que resultaram em publicações com a minha autoria. As receitas são de Bina Achoca e por isso o livro é de sua autoria. Eu fiz a recolha, a organização e a introdução do livro.

Na verdade, apesar de ter outros momentos e situações de reciprocidade, fui ingénuo relativamente ao processo. Depois de publicado, imaginei que o processo de retorno tinha ali um fim, ficava entregue à leitura e interpretação de quem o

⁶ Além de mim e da colega e amiga Inês Lourenço, também Pedro Roxo (Etnomusicólogo), Pedro Matias (Antropólogo), Hélia Bracons (Serviço Social) partilharam a dada altura o mesmo terreno.

⁷ Sobre os múltiplos posicionamentos no terreno, contextuais, relacionais e politizados, v. e.g. Ng 2011.

⁸ Foi interessante verificar que ao procurar referências sobre trabalho etnográfico em equipa, por ter estado muitas vezes no terreno com uma mesma colega (Cachado e Lourenço 2016), encontrava também referências à etnografia “partilhada” e à investigação-ação. A necessidade de ter referências adicionais a esse respeito deu-se quando me vi envolvida em processos de mediação cultural, nomeadamente na leitura e interpretação de correspondência enviada da parte de instituições públicas aos moradores do bairro, só para referir a situação mais recorrente no trabalho de campo, e evidenciada na literatura.

comprasse. O que aconteceu, foi que com a publicação do livro, nasceu um novo processo: a vida do livro *Coentros e Garam Masala*. A vida do livro tem de facto vários momentos que se relacionam com a divulgação do livro e das receitas, e da Bina como cozinheira, mas a vida do livro tem tido também momentos académicos que fazem saltar a fronteira outra vez para o lado académico, como na situação deste artigo.

ANTES E DEPOIS DA PUBLICAÇÃO

O processo de recolha de receitas deu-se numa cadência semanal ou quinzenal, na casa da Bina ou em espaços públicos onde combinávamos um “café” para esse efeito. Muitas receitas foram ditadas de memória, entrecortadas com perguntas-dúvidas, sobretudo acerca de determinados produtos de origem sul-asiática, seu nome em gujarati, e sua tradução em português. Uma vez que não tenho formação metodológica para recolha de cultura material, e que este processo de recolha para um livro se deu fora do contexto académico, a recolha foi feita sem preceito antropológico e apenas dependente de curiosidades pontuais sobre as receitas. Por vezes, segui o processo de confeção ao vivo, para ter noção do tamanho das “pitadas” referidas nas receitas, e dos tempos reais de cozedura, mas também me chegaram *online* – por intermédio do “Messenger” – algumas das receitas. De qualquer forma, todas pareciam fáceis de confeccionar, e de facto ao experimentar em casa, era raro ter dificuldades.

Depois de juntar um conjunto de receitas que perfazia mais de 100 páginas em documento *word*, considerámos que já tínhamos corpo de trabalho suficiente, e foi nessa altura que a ideia meio brincalhona do livro se tornou séria. Sem experiência prévia em publicação de livros não académicos, recorri à experiência como leitora. Conhecia algumas coleções de livros de receitas ao nível nacional e, assim, imaginei que o tipo de livro se poderia encaixar numa determinada editora. Um colega do meu centro de investigação disponibilizou-se para fazer passar a ideia do livro a uma sua amiga que trabalha numa editora conhecida. A ideia não teve retorno positivo. Foi o primeiro não. Depois pensei que o melhor seria encontrar uma espécie de padrinho do livro, alguém conhecido do grande público que prefaciasse o livro, como é comum nestas situações. Após vários *brainstormings* com a autora das receitas, tentámos um *chef*. Não obtivemos um não da parte dele, mas não obtivemos resposta tão pouco. Estes contactos e as respetivas esperas levaram cerca de 6 meses.

Contactámos depois a jornalista Clara de Sousa, pivot no canal de televisão SIC, conhecida do grande público por apresentar o Jornal da Noite e também como escritora de dois livros de cozinha. Clara de Sousa não é cozinheira de profissão, mas cozinha por gosto, tendo aprendido muito cedo. Resolvemos, por isso, contactá-la. Afinal, o livro que pretendíamos publicar continha receitas de alguém que também não era cozinheira profissional, mas que cozinha no seu dia-a-dia com gosto e os retornos dos familiares e amigos são muito positivos. Enviámos-lhe um email e ela respondeu prontamente, curiosa com o nosso projeto. Encontrámo-nos com ela na SIC. Aceitou logo. E depois combinámos um almoço. A Clara de Sousa deu-nos também várias dicas comerciais, nomeadamente que era impossível fazer um livro destes sem fotografia.⁹ Mais uma razão, portanto, para termos uma madrinha, no sentido de, quando apresentássemos a uma editora, termos um “peso pesado” como se diz no meio comercial. Com o empurrão da garantia do prefácio da Clara de Sousa, contactei um amigo que trabalhava no meio editorial, que aconselhou logo a Editora Marcador, uma vez que o então editor, João Gonçalves, gostava muito de livros de cozinha e a editora tinha já vários. Assim fiz. Contactei a Marcador e fomos reunir com eles dali a alguns dias, tendo sido decidido que o projeto se transformaria em livro no espaço de 6 a 8 meses.

O documento base do livro teve de ser afinado até à publicação. Incluímos mais receitas, incluímos bebidas, revimos os textos inúmeras vezes e, numa fase já final, tivemos de reduzir os textos de muitas receitas de forma a caber nas páginas. Em julho de 2016 fizemos a produção das fotografias do livro em 2 dias, tempo em que se cozinham e foram fotografados todos os pratos. Tivemos a sorte de encontrar a cozinha ideal para o efeito e ajudaram-nos neste processo algumas pessoas: a Sofia Borges, que é também amiga da Bina e acompanhou todo o processo; a Inês Mestre que é doutoranda em antropologia e, além de estar a desenvolver um projeto sobre doçaria de Aveiro e autora de uma comunicação no encontro que deu origem a este livro gosta muito de cozinhar e disponibilizou-se prontamente para a produção do livro; a Paula Brandão, que cedeu a cozinha e também ajudou; e a Jessica Ramji, filha da Bina. Nesses dias contámos com o fotógrafo contratado pela Editora, Gonçalo F. Santos, que fotografou todos os pratos. O design foi feito por Joana Tordo, e o acompanhamento da produção na editora foi feito sobretudo por Hugo Gonçalves, mas também por Rita Fazenda e por Marina Oliveira.

⁹ Inicialmente, pensámos que seria menos dispendioso publicar um livro sem fotos (a ideia inicial era publicar apenas o texto escrito com as receitas e alguns desenhos a acompanhar) e que essa razão ajudaria na aceitação da publicação, tendo em conta que não tínhamos como financiá-la.

Durante o mês de outubro e no início de novembro de 2016 ultimámos os documentos: capa, miolo, tudo. Perto da edição final, tive de reduzir o miolo do livro em mais de duas mil palavras. Inicialmente cada receita tinha uma introdução com aspetos culturais que contextualizavam o prato em causa; com a necessidade de redução, estas introduções foram parcialmente cortadas. Várias revisões depois, o livro estava pronto. O lançamento do livro foi feito no dia 23 de novembro, na Livraria Bulhosa em Entrecampos, com a presença de Clara de Sousa. Foi um momento interessante, liminar nos dois sentidos. Para lá da fronteira académica, porque foi bem-recebido em vários domínios, e para cá da fronteira académica, pelo interesse que gerou no meio académico.



Convite para o lançamento do livro na Livraria Bulhosa, 23/11/2016, realizado por Marcador Editora.

Os efeitos do livro, até agora, operaram em dois domínios fundamentais: uma espécie de empoderamento da autora das receitas e a divulgação do contexto da população Gujarati em Portugal fora (e também dentro, em ricochete) do contexto académico.

Num primeiro momento, o do lançamento, ocorreu uma situação de grande empenhamento por parte da família no evento. O livro representava uma situação de grande exposição que levantava receios, mas toda a família se envolveu ativamente e orgulhosamente no lançamento do livro da Bina. No mesmo dia, a Bina recebe uma mensagem do Presidente da Associação de Solidariedade Social Templo de Shiva, que não pôde estar presente, dizendo que este livro era o primeiro a ser escrito por uma pessoa que pertence à comunidade Hindu em Portugal. O gesto do Sr. Kantilal Vallabhadas e a percepção do papel pioneiro que estava a ter foi

um grande reforço positivo para a Bina. Num segundo momento, o dos meses que se seguiram à publicação, houve um conjunto de eventos e de preparação de eventos que ocuparam uma parte importante do nosso tempo. Ao contrário do que pensávamos, o projeto não terminou com o livro publicado, mas antes recomeçou.

Houve várias situações de partilha académica, a primeira foi num *workshop* no meu centro de investigação, a pedido do próprio centro, uma vez que representava uma atividade com contornos de interação com a sociedade. Estando o CIES-IUL envolvido em várias atividades de divulgação de ciência, este livro configurava uma situação consonante. Nesse *workshop* o processo do livro foi contado aos colegas, a Bina levou chamuças e as pessoas que queriam, puderam comprar o livro. Uma outra situação académica foi o convite para uma aula da cadeira opcional de Antropologia da Alimentação lecionada por Joana Lucas na FCSH-UNL, onde também contei o processo, incluindo reflexões metodológicas. Em julho de 2017 apresentei o *paper* que deu origem a este capítulo no VIII Encontro de Antropólogos Ibéricos em Idanha-a-Nova. Finalmente, através do CIES-IUL e do CRIA-IUL, a Bina, eu e Inês Lourenço participamos no evento Noite Europeia dos Investigadores, com um *workshop* onde o livro foi divulgado e os participantes puderam fazer uma mistura de especiarias.¹⁰ Estes são os momentos de contacto entre o livro e o meio académico que se podem identificar no ano que se seguiu à publicação do livro.



Presença de Bina Achoca no evento “Noite Europeia dos Investigadores” com CIES-IUL e CRIA-IUL, 29/09/2017. Fotografia de Sofia Rocha, CIES-IUL.

¹⁰ <https://www.iscte-iul.pt/noticias/1289/investigacao-mesa-com-coentros-garam-masala>

Relativamente aos momentos que passam a fronteira do meio académico, mas alguns relacionados com ele, podemos dividir a divulgação do livro através de vários tipos de situações: lançamentos e presença em feiras de livro; notícias sobre o livro e presença em canais de rádio e televisão; eventos sociais onde o livro pôde ser apresentado, sem carácter de lançamento; workshops de cozinha.

No campo dos lançamentos, além do lançamento inicial, o livro foi apresentado no espaço jovem em Chelas, juntamente com o visionamento do filme *Swagatam* de Catarina Alves Costa, num evento organizado pelo CRIA-IUL através da investigadora Inês Lourenço; na Junta de Freguesia da Portela, concelho de Loures, uma vez que era a freguesia onde a Bina vivia antes de ser realojada; o lançamento do livro na Fundação Oriente, também organizado por Inês Lourenço do CRIA-IUL; lançamento na Casa da Cultura de Olivais, com forte presença de familiares e outros amigos da população Hindu, onde houve também um momento de dança; lançamento na Casa de Goa, com o apoio de Paula Guerra, uma das dinamizadoras de uma iniciativa mensal intitulada Chá das Cinco.

Relativamente a feiras, participámos na Feira do Livro de Lisboa de 2017 com a divulgação do livro através de um *show cooking* de bebidas para os participantes; a Bina esteve na Feira do Livro na Figueira da Foz e na Feira do Livro no Palácio de Belém, onde conheceu o Presidente da República Marcelo Rebelo de Sousa.



Presença de Bina Achoca na Feira do Livro da Figueira da Foz, 19/08/2017. Fotografia de Achoca Ramgi.

No campo das notícias sobre o livro, apenas verificámos a notícia no Jornal Observador logo no mês de janeiro de 2017.¹¹ No entanto, o livro conheceu uma divulgação importante nos meios audiovisuais, sobretudo na televisão: primeiro, o próprio lançamento do livro foi divulgado na Rádio Orbital no programa *Swagatam*; depois a Bina foi entrevistada pelo Programa Master Chef Júnior do canal TVI, pois a sua filha mais nova participou na segunda edição do programa; pelo programa *Rumos da RTP África*; e participou no programa *Manhãs da Correio da Manhã TV* com a confeção de um molho para acompanhar as chamuças.

A nível de outras apresentações e presença em eventos onde o livro pôde ser divulgado, destaca-se a ida a um debate de iniciativa local, nos Olivais, sobre religiões e a presença no programa cultural *Milan* no auditório do templo de Shiva da Associação de Solidariedade Cultural Templo de Shiva, no fim do ano de 2017.

Finalmente, os *workshops* de cozinha, que eram a principal expectativa da Bina enquanto resultado do livro. Além das vendas, a Bina tinha (e tem) como objetivo com o livro poder divulgar mais o seu trabalho através de eventos de formação, tanto em contexto familiar, em que um cliente pode requerer os serviços de confeção de jantar ou almoço com elementos formativos, como em contexto de *workshops* de cozinha abertos, com inscrições. Nesta última versão tivemos alguma dificuldade, pois os *workshops* são situações que requerem o aluguer de espaços, e obriga a um trabalho de produção considerável. Neste campo, tive dificuldade em promover estas situações por motivos do meu trabalho de investigação. No entanto, houve já alguns momentos de *workshops* familiares, e três situações de *workshops* abertos. O primeiro foi realizado através do Templo Radha-Krishna, em março de 2017, com a ajuda de Isabel Branco e o segundo e o terceiro foram realizados numa cozinha alugada, com a ajuda de Munira Cardoso e de Sofia Borges, estes já em 2018.

Foi aqui, portanto elencado o rol de “resultados” no primeiro ano que se seguiu à publicação do livro, que, como se pode verificar, é bastante plural. Porém, não se diferencia muito dos efeitos doutros livros de cozinha, que gozam de uma certa moda nos escaparates das livrarias por via dos programas televisivos de culinária e também por via de um (pelo menos aparentemente) crescente interesse “popular” pelos patrimónios gastronómicos de diversas origens.

¹¹ <https://observador.pt/2017/01/03/as-melhores-chamucas-de-lisboa-deram-origem-a-um-livro/>

FINALMENTE, O TÍTULO DO LIVRO

Face a este processo, e aos diálogos que estas apresentações e momentos têm despertado, há um conjunto de considerações que se podem salientar. Por um lado, o livro é um produto comercial, onde o intuito de vender era evidente¹². O título e o sub-título foram escolhidos em parte com esse objetivo. *Coentros e Garam Masala* tem uma explicação que reside no próprio processo, dado que a confeção da maioria dos pratos e a descrição das receitas pela Bina, acabava, quase invariavelmente, com o remate “no fim, pões um molho de coentros frescos e uma pitada de garam masala”. Assim, foi fácil encontrar um título que fizesse jus às receitas e que ao mesmo tempo fosse chamativo. Mas chamativo em que aspeto? Aqui, quis dirigir-me ao que achava que era o olhar do possível consumidor, baseando-me no senso comum. Num mesmo título a erva coentros e o conjunto de especiarias garam masala indicava uma mistura entre um dado mais conhecido dos portugueses e outro, mesmo que conhecido, menos usado no dia-a-dia, e *exótico* para muitos.

O subtítulo gera reflexões mais complexas. *Uma cozinha indiana-gujarati em Portugal* é um título que pretendi que fosse reconhecível, mas que não fosse um erro em termos antropológicos. Não foi fácil. Dias antes de o livro ser impresso, nas provas, o subtítulo surgia, ao contrário das minhas indicações, como “Cozinha indiana-gujarati em Portugal”. Sem o “uma cozinha”, comprometeria a minha responsabilidade antropológica, apesar de o livro não ter intenções de ser reconhecido academicamente. Não podia deixar passar. Talvez fosse mais comercial “cozinha indiana-gujarati em Portugal”, mas seria uma incorreção. A cozinha da Bina é *uma* cozinha e não pretende representar *a* cozinha gujarati em Portugal. Ela cozinha em casa, e dado que provém de uma parte da população hindu empobrecida, a sua cozinha teve um conjunto de adaptações à vida do dia-a-dia e de forma a que as refeições ficassem mais acessíveis economicamente; por isso, a cozinha dela é *uma* cozinha, tal como muitas outras cozinheiras informais de origem indiana-gujarati a viver em Portugal.

Mas este cuidado retórico aqui enunciado não tem qualquer efeito além da introdução do pronome indefinido *uma*, algo que será apenas reconhecível para outros cientistas sociais e humanos. Ao ser publicado, o livro, que não pretende representar a cozinha gujarati em Portugal, acaba por fazê-lo, porque é publicado, torna-se acessível a outras pessoas não gujaratis e também às famílias gujaratis e,

¹² No primeiro ano, os livros que foram colocados nas livrarias foram vendidos. As livrarias e supermercados onde o livro era vendido não repuseram o livro por motivos comerciais ligados às constantes novidades editoriais.

nesse sentido, pode ser percebido, apreendido, como representativo de um conjunto de práticas gastronómicas de origem indiana-gujarati. Ou seja, não queria, mas representou. A introdução do livro é defensiva nesse aspeto, explicando precisamente que não se pretende representar uma cultura, que as práticas culturais são dinâmicas, que não sou especialista, que o livro decorre de uma relação etnográfica muito particular. Contudo, o livro segue o seu caminho, e por muito que a introdução tenha sido cuidadosa, os usos que dele se fazem, e o próprio livro enquanto produto que é feito a partir de uma família hindu com a colaboração de uma antropóloga, são inevitavelmente insondáveis.

A única coisa que se pode fazer relativamente aos resultados de um livro é registar os resultados e os efeitos, fazer uma espécie de etnografia do livro como me foi sugerido num evento académico por Patrícia Ávila, e partilhar com colegas estas reflexões. A produção e resultados deste tipo de publicações podem ser úteis a quem desenvolve trabalho no campo da salvaguarda de património cultural; sobre relações etnográficas e reflexividade sobre ética no terreno como aqui foi exposto; sobre questões relacionadas com a cultura material em contexto de diáspora.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABU-LUGHOD, Lila (1991), “Writing Against Culture”, *Recapturing Anthropology*, School of American Research Press, 137-162.

ACHOCA, Bina (2016), *Coentros e Garam Masala. Uma cozinha indiana-gujarati em Portugal*, Barcarena, Marcador.

BASTOS, Susana Trovão (1990), *A comunidade hindu da Quinta da Holandesa. Um estudo antropológico sobre a organização socio-espacial da casa*, Lisboa, LNEC.

BASTOS, Susana Trovão Pereira & BASTOS, José Gabriel Pereira (2001), *De Moçambique a Portugal – Reinterpretações Identitárias do Hinduísmo em Viagem*, Lisboa, Fundação Oriente.

CACHADO, Rita (2004), “Em torno da anexação de Diu à União Indiana – ambientes políticos e memórias”, *Oriente* 10: 94-106.

CACHADO, Rita (2012a), *Uma Etnografia na Cidade Alargada. Hindus da Quinta da Vitória em Processo de Realojamento*, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian / Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

CACHADO, Rita (2012b), *Transnacionalidade e História de Vida. Uma mulher Hindu de*

regresso a Maputo, *Cadernos de Estudos Africanos* 24: 141-163.

CACHADO, Rita (2016), “Manjula Bai Asane: Primeiro vai ouvir”, in Sofia Lai Amândio, Pedro Abrantes e João Teixeira Lopes, coords, *A Vida entre nós. Sociologia em Carne Viva*, Porto, Deriva Editores: 146-155.

CACHADO, Rita & LOURENÇO, Inês (2016), “Aparentemente no mesmo terreno. Notas sobre trabalho de campo colaborativo”, in Humberto Martins e Paulo Mendes (orgs.), *Trabalho de Campo: Envolvimento e Experiências em Antropologia*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais: 221-240.

CARMO, Renato Miguel & BARATA, André (2017), “Teoria social da austeridade: para uma crítica do processo de precarização”, *Revista do Serviço Público* 68 (2): 319-342.

CASAGRANDE, Joseph Barthomomew (1960), *In the company of man: twenty portraits by anthropologists*, New York, Harper.

COSTA, Catarina Alves (1998), *Swagatam*, Documentário Cor, SP Filmes, 55’.

FERNANDES, Luís (2017), “A Produção do Saber Psicológico na Sociedade do Conhecimento: Breve Reflexão sobre Liberdades e Constrangimentos”, in Luís Fernandes (Org.), *O Conhecimento de si na sociedade do conhecimento*. Porto: Apuro Edições: 21-52.

FOOTE-WHYTE, William (1981) [1943], *Street Corner Society. The social structure of an Italian Slum* (third edition, revised and expanded) Chicago e Londres, The University of Chicago Press.

INGOLD, Tim (2014), “That’s enough about ethnography”, *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 4 (1): 383-395.

JOHNSON, Allen & JOHNSON, Orna R. (1990), “Quality into Quantity: On the Measurement Potential of Ethnographic Fieldnotes”, in Roger Sanjek (ed.), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*. Ithaca e Londres, Cornell University Press: 161-186.

KEDIA, S. & VAN WILLIGEN, J. (eds.) (2005), *Applied Anthropology. Domains of Application*. Londres, Praeger Publishers.

LOURENÇO, Inês (2010), “Anthropological Perspectives on Female Identity: The Hindu Diaspora in Portugal”, *International Journal of Interdisciplinary Social Sciences* 5 (5): 143-152.

LOURENÇO, Inês & CACHADO, Rita (2018), “A gendered field in a transnational setting: portuguese Hindu-gujaratis”. In Lina Fruzzetti and Rosa Perez (orgs.), *Women in the Field* (forthcoming).

NG, Isabella (2011), “To whom does my voice belong? (Re)Negotiationg Multiple Identities as a Female Ethnographer in two Hong Kong Rural Villages”, *Gender, Technology and Development* 15 (3): 437-456.

O'NEILL, Brian Juan (1995), "Emular de longe: o povo português de Malaca", *Revista Lusitana* (n.s.), 13-14, 19-67.

OTTENBERG, Simon (1990), "Thirty years of Fieldnotes: changing relationships to the Text", Roger Sanjek (ed.), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*, Ithaca e Londres, Cornell University Press: 139-160.

PINA-CABRAL, João (2007), "«Aromas de Urze e de Lama»: reflexões sobre o gesto etnográfico", *Etnográfica* 11 (1): 191-212.

PINA-CABRAL, João (2011), "The two faces of mutuality: contemporary themes in anthropology", *Anthropological Quarterly* (paper accepted version), 1-26.

SANJEK, Roger (ed.) (1990), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*, Ithaca e Londres, Cornell University Press.

TAGGART, James M. & SANDSTROM, Alan R. (2011), "Introduction to «Long-term Fieldwork»", *Anthropology and Humanism* 36 (1): 1-6.

PATRIMÓNIO À MESA DOS MACAENSES EM PORTUGAL

por

Marisa C. Gaspar¹

Resumo: Os eventos do *Partido dos Comes e Bebes* (PCB) reúnem várias dezenas de macaenses em Lisboa para celebrarem um calendário de eventos que, à semelhança do que acontecia em Macau, marcam também as suas vidas em Portugal. Neste enquadramento, o PCB e as suas festas constituem uma forma de integração, funcionamento e manutenção da comunidade macaense no país de acolhimento, proporcionando aos que nelas participam um lugar de memória para a construção de uma identidade macaense, sobretudo por meio da saudosa comida que se identifica, cheira e saboreia, de resto, a principal atração destes encontros. Neste artigo procurarei demonstrar como a produção de reuniões de comensalidade por parte do PCB revelam ser não só uma expressão de comunhão entre os vários membros da comunidade, como reforçam ainda o sentimento coletivo da permanência do grupo ao longo do tempo. Para além disso, analisarei de que forma a reivindicação e manutenção de uma cultura e etnicidade específica macaense tem vindo a ser reforçada pelos poderes políticos de Macau e da China através da *patrimonialização* imaterial de itens culturais como a gastronomia macaense, inscrita na lista do Património Cultural Imaterial da Região Administrativa Especial de Macau da República Popular da China (RAEM).

Palavras-chave: Macaenses, Diáspora (Portugal), Património gastronómico.

Abstract: Events of The *Food and Drink Party* (PCB) bring together in Lisbon several dozens of Macanese to celebrate a calendar of events, the same way as in Macao, also marked their lives in Portugal. In this context, PCB and its parties are a way of integrating, operating and maintaining the Macanese community in the host country providing to those who participate, a place of memory for the construction of a Macanese identity through feelings of longing for the traditional food they can there identify, smell and taste, and the main attraction of these meetings. This article will demonstrate how the production of PCB reunions of commensality reveal an expression of communion among the various members of the community and reinforce group's collective feeling of permanence over time. In addition, it will be analysed how the claim and maintenance for a specific Macanese culture and ethnicity has been strengthened by the political powers of Macao and China across the immaterial *heritagisation* of cultural items such as the Macanese gastronomy, inscribed on the list of Intangible Cultural Heritage of Macao Special Administrative Region of the People's Republic of China (Macao SAR).

Key-words: Macanese, Diaspora (Portugal), Gastronomic heritage.

¹ Investigadora de Pós-Doutoramento no SOCIUS/CSG – Investigação em Ciências Sociais e Gestão, Instituto Superior de Economia e Gestão da Universidade de Lisboa (ISEG-ULisboa), endereço de e-mail: mcgaspar@socius.iseg.ulisboa.pt

INTRODUÇÃO

Decorridos 18 anos desde a entrega de Macau à soberania da República Popular da China e do estabelecimento da Região Administrativa Especial (RAEM), o território autónomo apresenta-se hoje como um centro mundial de turismo e lazer². Macau é oficialmente promovido como um sítio cosmopolita, dinâmico, moderno e, em simultâneo, como herdeiro de um património cultural e de uma comunidade local multiétnica. Enquanto o primeiro aspeto revela o seu lado mais globalizante e comercial, onde o jogo tem um papel central, o segundo simboliza a sua vertente histórica que o governo revitaliza como património cultural único em ambas as dimensões material e imaterial, reconhecido como património da humanidade. A inscrição do Centro Histórico na lista de Património Mundial da UNESCO em 2005, veio reforçar os discursos oficiais sobre a importância de Macau na integração bem conseguida das culturas oriental e ocidental (Clayton, 2009), permitindo promover a cidade como um destino turístico de excelência e o lugar ideal para novas experiências em termos de mercado cultural.

Este acontecimento espoletou ainda o gradual interesse pela classificação do património imaterial associado aos costumes e tradições macaenses, nomeadamente as que dizem respeito às *artes culinárias*. Concomitantemente, começa a verificar-se, segundo vários estudos desenvolvidos pelo Instituto de Formação Turística, um maior envolvimento da população local e das comunidades da diáspora na valorização, preservação e promoção do património histórico da cidade enquanto símbolo distintivo da identidade cultural de Macau.

A investigação antropológica tem sobretudo apontado para o ressurgimento de formas de reforço das identidades locais e nacionais, muitas vezes diretamente associados com o consumo de determinados alimentos. Entre estes estudos destacam-se os que relacionam o papel social e simbólico da alimentação e da cozinha com a estruturação e reprodução das identidades (Belasco, 2008), com a reivindicação da pertença a determinados grupos (Anderson, 2005), com a construção da memória social e coletiva (Sutton, 2001) e com a articulação entre a cultura local e os fluxos culturais transnacionais (Chapman e Beagan, 2013; Inglis e Gimlin, 2009).

Atualmente tem ainda sido dada especial atenção à construção sociopolítica da comida, principalmente em duas dimensões. Por um lado, investigam-se os processos através dos quais uma dada cozinha é identificada com uma coletividade cultural e se transforma em algo consubstancial à sua própria identidade. Por outro, assiste-se

² Este trabalho teve na sua execução o apoio da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) através da Bolsa de Investigação (SFRH/BPD/118787/2016) financiada por fundos nacionais do MCTES.

a um interesse político crescente, de inspiração nacionalista ou regionalista, pela cozinha, codificando-a e promovendo-a como mercadoria importante, em particular no domínio da economia do turismo e concebendo-a como património cultural de um determinado lugar. Desta forma, práticas culinárias seculares são transformadas num património que não só se quer preservar, mas também promover enquanto conjunto de valores partilhados e de memórias coletivas que aumentam o potencial de identificação no presente (Brulotte e Di Giovine, 2014).

Descrevendo um estudo de caso sobre a *patrimonialização da cozinha macaense*, o presente artigo propõe analisar de que forma este património é utilizado ao serviço da representação e da negociação das identidades no contexto de novas relações desenvolvidas em cenários pós-coloniais e à escala global, como ainda em articulação com a crescente tendência de afirmação da diferença por determinados grupos nos quais se incluem os macaenses a viver em Portugal.

REGIÃO ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE MACAU

Localizado no sul da China, no delta do rio das Pérolas, existe um lugar com características históricas, políticas, culturais e sociais singulares no mundo. Trata-se de Macau, um território administrado por Portugal desde o século XVI até 20 de dezembro de 1999, altura em que foi integrado na República Popular da China (RPC) e instituída a Região Administrativa Especial de Macau. A RAEM é um espaço autónomo, com órgãos de governo locais e leis próprias. Deverão manter-se independentes e inalterados, pelos 50 anos subsequentes, os sistemas legislativo, executivo e judicial, assim como, o social, o cultural e o económico em vigor durante a administração portuguesa. A manutenção do português, a par com o mandarim, será também assegurada, como uma das línguas oficiais. Este estatuto, à semelhança da vizinha Região Especial de Hong Kong, assenta no princípio de Deng Xiaoping “um país, dois sistemas” segundo o qual foi elaborada a Lei Básica de Macau, com carácter constitucional. Quando comparadas com outras unidades administrativas da China, estas regiões especiais representam cidades com microsociedades e microeconomias com um importante papel a desempenhar na história contemporânea do país, sobretudo na concretização dos projetos do governo chinês de expansão e cooperação internacionais.

Depois da transferência de Macau para a China, ao contrário daquilo que era esperado, a ligação histórica de Macau a Portugal tem sido enfatizada ao longo dos últimos anos. Do ponto de vista comercial, se Macau foi entreposto e porta da

China durante séculos, no presente a RAEM representa uma plataforma de serviços formalizada pelo Fórum Macau fundado em 2003 com o objetivo de assessorar a ampliação dos laços comerciais e de investimento entre a China e os países de língua portuguesa. Do mesmo modo o papel representado por Macau no êxito da junção das culturas chinesa e portuguesa e na imagem de abertura da primeira ao influxo de conceitos culturais lusófonos, foi reforçado em 2005 com a inscrição do Centro Histórico de Macau na lista do Património da Humanidade e tem sido celebrado nos discursos oficiais proferidos em Macau, na China e em Portugal.

Ainda que a valorização e promoção da identidade de Macau tenham levado o seu património cultural a ser reconhecido pela UNESCO foi, contudo, a liberalização da indústria do jogo em 2002 que fez erguer uma RAEM de economia capitalista que a havia de transformar definitivamente na sua configuração física e social (Chu, 2015). Macau naturaliza assim um imaginário urbano correspondente ao do consumidor pós-socialista que procura o não-utilitário, como os circuitos e os bens de luxo, e o público-alvo por excelência na concretização dos objetivos macroeconómicos da RPC e da sustentabilidade do capitalismo global (Simpson, 2014). Num território de pequenas dimensões, com fronteiras que controlam quem entra e quem sai, sendo a esmagadora maioria turistas proveniente da China continental e já previamente selecionada pela triagem do governo central que autoriza a atribuição de vistos individuais de viagem apenas aos residentes das províncias chinesas mais prósperas, fez-se erguer uma cidade protótipo de estética pós-moderna, internacional e sofisticada, mas também detentora de um património histórico-cultural que tem para oferecer aos seus visitantes o que estes nunca antes experimentaram e os ensina a viver na sociedade materialista do futuro. Contudo e devido à preocupação de uma excessiva dependência da economia local nas receitas do jogo ambos os sectores, público e privado, têm procurado posicionar no mercado a marca “*Macau*” como um destino turístico mundial de cultura e de lazer (McKercher e Du Cros, 2002). Incute-se ainda o forte estímulo ao “orgulho local” junto das populações, intimamente associado a projetos de classificação do património imaterial de Macau, de modo a (re)inventar e a legitimar uma identidade para aquela recém-instituída região.

OS MACAENSES

A herança do património cultural híbrido de Macau não se caracteriza tão-somente pelos legados coloniais arquitetónicos que a sua história, de uma permanente presença portuguesa, ali lhe deixou. Apesar da sua exígua área territorial, Macau foi sempre um lugar cosmopolita e com uma grande diversidade étnico-cultural, onde pessoas e tradições socioculturais oriundas do Império Marítimo Português na Ásia e da China, coabitam desde há séculos e desempenham um papel central na ligação entre o ocidente e o oriente. O produto desse longo contacto deu origem a uma das comunidades mais representativa da história do *encontro ocidente-oriental* em Macau – os macaenses.

Os macaenses têm origem no século XVI com o cruzamento de europeus na sua maioria homens portugueses com mulheres asiáticas, sobretudo oriundas da Índia e do sudeste asiático, sendo o casamento interétnico com mulheres chinesas já muito mais tardio na genealogia da comunidade. Deste fenómeno resultaram indivíduos de feições asiáticas e europeias misturadas que mesmo tendo permanecido católicos, cidadãos de nacionalidade portuguesa e educados no sistema de ensino português e portanto, fluentes em português, tendem ainda a ser falantes de cantonense (a língua falada na província chinesa de Cantão onde Macau se insere); criaram um estilo de vida próprio que sempre os distinguiu dos portugueses. Esta sua vivência quotidiana inspirou o desenvolvimento de marcadores culturais, tais como uma língua local crioula quase extinta – o *patuá* –, uma *cozinha de fusão* e uma visão particular sobre as condições económicas e sociais que constituíram o seu ambiente a longo prazo no território. Os macaenses e as suas atividades profissionais estiveram sempre associados à função de mediadores dos interesses da comunidade chinesa junto da administração portuguesa de Macau, convertendo-os numa elite administrativa (Pina-Cabral e Lourenço, 1993; Pina-Cabral, 2000).

Outra característica marcante da comunidade macaense prende-se com o seu carácter transnacional, dada a sua grande dispersão por todo o mundo. Esta diáspora terá tido início em 1842 com os primeiros movimentos migratórios para Hong Kong e por todo o século XX, principalmente para destinos como Portugal, Brasil, Canadá, Estados Unidos da América e Austrália (Montalto de Jesus, 1990 [1902]). Hoje estima-se que 99,5% dos macaenses vivam fora de Macau³ ainda que o fluxo de famílias entre Macau e as áreas onde a diáspora se formou tenha

³ Estes dados chegam-nos através do *website FarEastCurrents.com* onde foram publicados os resultados de inquéritos *online* aplicados à “Portuguese-Macanese population” desde 2012, com o objetivo de contabilizar o número aproximado de macaenses a viver em todo o mundo (último acesso em 27/05/ 2018).

uma frequência regular e o recurso à internet – com preferência para as redes sociais – seja uma parte significativa das suas vidas sociais diárias. O acesso e o uso generalizado das novas tecnologias em termos de comunicação à escala global permitem não só o estabelecimento de laços entre os vários membros da comunidade e destes com Macau, como igualmente possibilita práticas de visibilidade e de divulgação de uma identidade macaense além-fronteiras políticas e geográficas.

O PARTIDO DOS COMES E BEBES (PCB)

Com a aproximação da entrega de Macau à China, durante a última década do século passado, verifica-se da parte de muitas famílias macaenses residentes permanentes em Macau a decisão da mudança de residência para Portugal. Esta opção deveu-se sobretudo ao domínio da língua e do usufruto da nacionalidade portuguesa e, para aqueles ainda em idade ativa, a garantia do ingresso nos quadros da função pública de Portugal. Por consequência, começa a verificar-se uma maior concentração de macaenses a residir na área metropolitana de Lisboa, ainda que existam em menor quantidade famílias naturais de Macau dispersas um pouco por todo o território nacional. Uma estimativa confiável apontava para um número aproximado de 300 macaenses radicados em Portugal (Amaro, 1992), com previsões para um crescimento considerável até à data em que Macau deveria ser entregue à China. Não existindo outras fontes que corroborem esta tendência em crescendo de indivíduos a optar por viver em Portugal, consideram-se os testemunhos dos meus informantes que declaram que a comunidade hoje estabelecida no país manterá de grosso modo a mesma dimensão, ao contrário daquilo que era expectável.

Em 2002, o pequeno grupo de amigos em Lisboa que se juntavam para almoçar, deu lugar a um grupo mais alargado e organizado, nascendo assim o *Partido dos Comes e Bebes* (PCB), um grupo informal e sem vínculo a nenhuma das associações macaenses existentes em Macau ou em Lisboa onde está radicado. Outra característica do grupo é relativa à homogeneização geracional dos seus afiliados. Todos eles com idades compreendidas entre os 58 e os 70 anos partilham, para além de uma rede de parentesco colateral, uma rede de amizades formada no ensino secundário feito em Macau durante as décadas de 60 e 70 do século passado. Tal como a primeira, esta rede de amizades entre antigos colegas de escola assume uma importância vital na inserção de participantes nas reuniões do PCB.

O PCB agrega cerca de 50 pessoas, entre “fundadores” e “amigos colaboradores” distribuídos pelo país, em Macau e na grande diáspora. Com o objetivo de reunir os macaenses a residir em Portugal e de estimular o convívio entre eles, as atividades do grupo foram estruturadas em torno de um calendário de importantes festividades portuguesas e chinesas que são por eles comemoradas à semelhança do que sucedia em Macau e onde a comida macaense é sempre a maior atração. Para além destas ocasiões celebradas em Lisboa, desde logo o grupo teve a necessidade de criar um website – PCB GenteDeMacau – e um *blog* – PCB Magazine –, de modo a divulgar as suas atividades e a envolver todos os participantes num diálogo contínuo com outros macaenses em Macau e um pouco por todo o mundo. Atualmente pode mesmo observar-se uma multiplicação de vários outros novos sítios na rede social do *Facebook*⁴ onde, de facto, se estabelece diariamente uma comunicação à escala global.

À boa maneira portuguesa e chinesa, tal como por eles é afirmado, ouve-se dizer que “os macaenses herdaram o melhor dos dois mundos”⁵. Desde logo é perceptível, pelo nome escolhido e atribuído ao grupo, que o maior interesse na formalização do PCB passaria pela reunião dos convivas à “volta da mesa” e a motivação transversal remeteria sempre para a “saudosa comida de Macau”. A comida macaense é então a imagem de marca e o elemento mais atrativo e cobijado nas festas do PCB e, obviamente, o gosto por comer.

O CHÁ GORDO

O trabalho de campo junto do PCB permitiu-me acompanhar todos os seus eventos e congregações que aconteceram em Lisboa desde 2010, quando dei início à pesquisa etnográfica no âmbito do meu doutoramento em antropologia (Gaspar, 2015). Segundo observei, as grandes celebrações do PCB decorreram na Casa de Macau e sempre em torno de um *Chá Gordo* – a tradicional refeição macaense de mesa farta, composta por entradas doces e salgadas, pratos quentes, bolos e sobremesas, servidos à hora do lanche (Lopes, 2008). Tendo por base as tradições culinárias levadas pelos portugueses para o extremo oriente nos séculos

⁴ São exemplo disso os grupos fechados: *Partido dos Comes e Bebe* <https://www.facebook.com/groups/264587509786/>; *Recordar é Viver (I e II)* <https://www.facebook.com/groups/446871952026040/> (accedidos em 12/01/2018).

⁵ Transcrições de discursos realizadas durante o evento Festa da Lua, no dia 25 de setembro de 2010.

XVI e XVII, a comida macaense foi recebendo ao longo dos tempos a influência de muitas outras cozinhas das regiões vizinhas em especial da zona de Cantão, do subcontinente indiano, do Japão (Rodrigues, 2015) e do sudeste asiático, em particular de Malaca (Jorge, 2004), convertendo-a mesmo numa das mais antigas cozinhas de fusão de aromas e de sabores.

Entre os especialistas argumenta-se que “a comida macaense é uma mistura dos vários ingredientes e dos modos de preparação dos alimentos que os portugueses foram recolhendo na rota marítima de Portugal até Macau”⁶. As receitas culinárias combinam ingredientes e especiarias oriundos de África, da Índia, do sudeste asiático e, finalmente, da China – como por exemplo o açafrão originário e bastante utilizado nas cozinhas do mediterrâneo, o tamarindo, o leite de coco e o caril da Índia, o gengibre e o molho de soja da China, o piri-piri africano, o cravo das Molucas e a canela do Sri Lanka; com aquelas que são as bases de qualquer cozinhado português a saber, o refogado de cebola, alho, tomate e pimentada em azeite ou banha de porco, o uso do vinho e de ervas aromáticas tais como cominho, orégãos, salsa, coentros e folha de louro. Outra herança portuguesa expressiva na gastronomia macaense pode encontrar-se na sua doçaria, influenciada pelos doces conventuais à base de ovos e açúcar. As técnicas e os estilos de cozinhar chineses foram sendo também gradualmente incorporados por esta cozinha. É o caso do cozer a vapor, do *chau-chau* e do arroz branco cozido unicamente em água que constitui a base da alimentação chinesa e é, de igual modo, uma presença constante e o acompanhamento indispensável de qualquer refeição macaense.

A cozinha crioula de Macau manteve-se de modo geral no domínio do privado e do doméstico existindo tantas receitas para os mesmos pratos, tantas quantas são as famílias macaenses que os cozinham. A culinária macaense esteve assim sempre associada à casa e ao universo familiar desde a sua confeção, que exigia longos períodos de tempo e métodos complexos de preparação, até ao seu consumo normalmente no formato de Chá Gordo – onde cada um dos acepipes tem uma forma própria de ser apresentado numa mesa cheia e cuidadosamente ornamentada – servido em ocasiões especiais como festas de aniversários, casamentos, batizados, etc. É por este motivo que mesmo na atualidade, continuam a ser escassos os restaurantes em Macau a servirem exclusivamente pratos da cozinha macaense nos seus cardápios.

⁶ Graça Pacheco Jorge, autora de vários livros de receitas e mentora dos *workshops* da culinária macaense na Casa de Macau, entrevistada em Lisboa a 26 de maio de 2011.

AS RECEITAS MACAENSES

São raras as referências a livros de receitas macaenses antes da década de 60 e pelos anos de 1970 a 1980, aparecem esporadicamente e circunscritas a Macau⁷. As existentes, tratam-se de coletâneas de receitas dos espólios de algumas poucas famílias que aceitaram revelá-las. É já no final dos anos 80 e início dos anos 90 que começamos a ver uma produção significativa de livros da culinária macaense editados e reeditados por entidades como o Instituto Cultural, a Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM) ou o Turismo de Macau. As receitas disponibilizadas então começam a ser em maior número e os pratos tornam-se mais sofisticados mantendo-se, ainda assim, a origem destes cozinhados associados a determinadas famílias que os apropriaram e os fizeram distinguir de outros semelhantes. Esta é uma prática que se torna evidente, por exemplo, na escolha dos títulos dos livros de receitas⁸, ou no esforço dos macaenses pela procura dos pratos mais autênticos da sua cozinha, com especial ênfase no ensino e aprendizagem da sua preparação, recorrendo para isso às receitas herdadas dos seus antepassados e às memórias sinestésicas que os transportam até à casa dos seus pais ou avós e, em última instância, até Macau. Chamo ainda a atenção para os nomes dos cozinhados em maioria na língua crioula patuá, o que reforça o universo doméstico e feminino desta cozinha, considerando o desaparecimento do crioulo patuá primeiramente do domínio público, ficando o seu uso circunscrito à casa e sobretudo às mulheres que o continuaram a falar no seio familiar.

Devido ao crescente reconhecimento e interesse pela cozinha macaense nos anos mais recentes, e por contraste com o secretismo familiar ao qual sempre esteve associada, produziram-se sobre esta temática conteúdos na internet⁹, na imprensa especializada¹⁰, documentários¹¹, programas televisivos¹², etc. A cozinha de Macau

⁷ Uma das raras exceções será o n.º 143 da *Banquete: Revista Portuguesa de Culinária*, com data de janeiro de 1972, inteiramente dedicado à culinária macaense.

⁸ Alguns exemplos disso são: *A Cozinha de Macau do meu Avô* (1992), *O Meu Livro de Cozinha* (2007) ou *O Livro de Receitas da Minha Tia/Mãe Albertina* (2012), são apenas alguns exemplos.

⁹ A propósito da iniciativa “2018, Ano da Gastronomia de Macau” foi criado pelo Turismo de Macau um *website* todo ele dedicado a esta matéria e à divulgação de eventos que se relacionam com a promoção da cozinha de Macau, disponível em www.gastronomy.gov.mo (último acesso em 26/05/2018).

¹⁰ Para fazer referência a uma das mais recentes, a edição de janeiro-março 2018 da revista *Food and Travel Portugal* onde é feito destaque à gastronomia criativa de Macau no artigo “Macau, amanhã tudo pode” (versão online www.foodandtravelportugal.pt, acedida em 16/05/2018).

¹¹ Entre muitos outros onde a cozinha macaense é protagonista, o documentário *The Legendary Tea* 《傳-奇茶》 (2014) de Catarina Cortesão e Tomé Quadros, centra-se exclusivamente na refeição do Chá Gordo. O trailer está disponível em:

¹² De 17 de fevereiro a 5 de maio de 2016, a cada domingo à noite, o canal português de televisão

encontra-se em todos os lugares do mundo onde estão radicadas as comunidades da diáspora e é reconhecida pelas várias gerações de macaenses.

Em 2007, foi criada em Macau a Confraria da Gastronomia Macaense¹³ que vem intervindo sobretudo ao nível do intercâmbio com organizações congéneres, na realização de conferências e *workshops*, na organização de festivais gastronómicos, na formação de chefs e na confeção desta cozinha de fusão nos mais conceituados restaurantes internacionais de Macau, tornando-a acessível aos muitos turistas que procuram experiências gastronómicas. A confraria foi a proponente e a entidade de salvaguarda na bem-sucedida candidatura da gastronomia macaense a Património Cultural Imaterial em 2012 sendo-lhe atribuída, no ano seguinte, “a qualificação legal de pessoa colectiva de utilidade pública administrativa, nos termos dos artigos 4.º e 6.º, n.º 2, da Lei n.º 11/96/M, de 12 de Agosto” por despacho do executivo publicado em 10/07/2013 no Boletim Oficial do governo da RAEM.

A literatura espelha assim uma marca de singularidade no modo e na forma como escritores de Macau se referem a esta comida e à sua confeção, elogiando os seus cheiros e sabores, colocando-a quase a um nível mítico, na família, no grupo, no ser macaense. De igual modo, no contacto direto com os macaenses em Macau ou em Lisboa, torna-se claro como a troca e o consumo deste tipo de alimentos fazem desenvolver e expressar laços de solidariedade e de aliança entre si. Esta prática fortalece a comunhão social no sentido da partilha de uma origem comum, da permanência ao longo do tempo e de um sentimento de pertença à mesma comunidade.

TDM – Teledifusão de Macau, depois de três anos de interregno, voltou a transmitir a série *Ui di Sabroso* em 12 episódios. Em cada um dos episódios foi apresentado um prato típico macaense pelas mãos de um cozinheiro diferente. Este foi o alinhamento da série de programas: O *Minchi*, um dos pratos mais emblemáticos da cozinha macaense, foi a iguaria estrela do primeiro programa cozinhado por José Maria Silva, seguiu-se a vez de Ester Sales Ritchie apresentar os segredos da *Galinha Tempo de Caça*, Sandi Manhão a Capela, Paula Basaloco o *Porco Bafássa*, Carlos Cabral a *Fula Papaia*, Herculano Dillon o *Tacho*, Florita Alves a *Casquinha*, Rita Cabral o *Sambal Margoso*, Marina Senna Fernandes a *Galinha à Macau*, Deolinda Lourenço o *Lacassá*, Ana Manhão a *Tosta Camarão* e, por fim, Armando Ritchie, o *Adé Cabidela*.

¹³ Confraria da Gastronomia Macaense – CGM [website] <http://www.confrariamacaense.com/> (acedido em 10/09/2017).

A COMIDA NAS FESTAS DO PCB

Voltando às festas do PCB – essas raras ocasiões que tornam possível o consumo em Lisboa da culinária tida por tipicamente macaense – a refeição servida em formato de *buffet* onde os diferentes pratos estão identificados pelos nomes, ocupa uma posição central na sala de convívio. Por estas ocasiões, entradas e sobremesas são previamente encomendadas à dupla de sócios que fornece este serviço de *catering* para eventos pontuais, não obstante, os pratos quentes principais e os mais apreciados do menu de degustação oferecido aos convivas, são preparados pelos membros do PCB. Mulheres e homens, sendo que os últimos já há muito ganharam a reputação de bons cozinheiros e ótimos doceiros, encontram ali a melhor oportunidade para exibirem as suas especialidades e talentos culinários e, em troca, receberem o reconhecimento e admiração dos seus conterrâneos (Gaspar, 2014).



Figura 1: Chá Gordo macaense servido em diferentes festas do PCB na Casa de Macau, em Lisboa. Na imagem do lado esquerdo pode observar-se como cada um dos acepipes está identificado pelo nome escrito e colocado numa etiqueta à sua frente. À direita, as imagens dão conta dos preparativos desenvolvidos imediatamente antes do início de cada um dos eventos, mais precisamente no que diz respeito à disposição da comida. Em cima, um dos pratos quentes previamente confeccionado e levado para o local está a ser colocado num tabuleiro de buffet onde será servido. Em baixo, arruma-se a mesa principal situada no centro da sala onde decorrerá o convívio.

A comida servida é para muitos, quer vivam em Portugal, ou em Macau, ou em qualquer outro sítio da diáspora e estejam apenas de passagem por Lisboa, a principal motivação para estarem presentes. Pela mesma razão as festas do PCB são tão populares. À parte dos amigos que se reveem, das línguas portuguesa, chinesa e inglesa que se falam e misturam com expressões chistosas em patuá tudo isso muitas vezes numa só frase, e do ambiente nostálgico que se respira; é claramente através da identificação do cheiro e do sabor da comida ali consumida que o coletivo melhor manifesta o seu pertencimento a uma comunidade e identidade macaenses.

Os eventos do PCB em Portugal são ilustrativos da produção de uma cultura culinária como marca de singularidade que se define pela comida, na sua confeção, na partilha e sinestesia associadas, fortalecendo o sentimento de pertença a um mesmo lugar de origem e de acolhimento (Macau – Portugal) e a uma comunidade que se define como macaense. Mais, a conversão da comida em património vem acrescentar maior relevância na reafirmação e na revitalização da identidade e de um imaginário macaenses. Podemos, neste sentido, pensar o património como um processo de negociação: como usar o passado e a memória coletiva para no presente reconstruir e negociar novos modos de expressar identidades e de perceber determinados grupos e comunidades (Smith e Akagawa, 2009).

PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL DE MACAU

Em 2012, a gastronomia macaense recebeu o título de Património Cultural Imaterial de Macau outorgado pelo governo da RAEM durante as celebrações do Dia do Património Cultural da China. Durante todo o processo de submissão e revisão da candidatura, a Confraria da Gastronomia Macaense recebeu constantes mensagens de apoio e outras manifestações de solidariedade de todas as partes do mundo. A candidatura e atribuição do estatuto tiveram ainda uma cobertura contínua e intensa por parte dos órgãos de comunicação social de Macau e foram também notícia em Portugal.

É assim possível observar que existe uma consciencialização, em crescente vigor entre os jovens, de que a salvaguarda do património e por conseguinte da identidade macaense, passa pelo seu reconhecimento e, com ele associado, pela promoção turística dos seus símbolos. Partindo desta premissa, a confraria tem tentado levar os sabores desta cozinha secular mais longe e para fora do mercado

de Macau. A entidade de salvaguarda está também empenhada no reconhecimento das tradições culinárias macaenses como um património histórico enraizado numa cultura de valores e costumes portugueses tendo, com esse argumento, integrado o Conselho Europeu de Confrarias (CEUCO).¹⁴

A ação da confraria não se esgota, porém, no reconhecimento local ou europeu da comida crioula de base portuguesa produzida em Macau ou no simbolismo da representação de um encontro da cultura ocidental e oriental. A confraria encontra-se em simultâneo a preparar a candidatura da gastronomia macaense a património da República Popular da China para, posteriormente, avançar com a inscrição da cozinha macaense na lista do Património Intangível da Humanidade. Ainda no âmbito da promoção da cultura gastronómica local e do plano de desenvolvimento estratégico de Macau como destino turístico internacional, os Serviços de Turismo do governo da RAEM com o apoio da confraria macaense, formalizaram a candidatura para a integração de Macau na Rede de Cidades Criativas da UNESCO na categoria da gastronomia, na qual a culinária tradicional macaense teve especial expressão. Confirmada a adesão de Macau à rede de cidades UNESCO em 31 de outubro de 2017, logo pelos primeiros dias do ano seguinte, Alexis Tam – Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura do governo da RAEM, lançou oficialmente 2018 como o Ano da Gastronomia de Macau. A iniciativa marcou o início de uma série de campanhas promocionais e educativas – com o Fórum Internacional de Gastronomia (17 e 18 janeiro) a encabeçar o conjunto de atividades – que se estimam desenvolver a nível local e internacional no enquadramento de Macau como cidade gastronómica.

Estes bem-sucedidos projetos de *patrimonialização* das artes culinárias de Macau, são ilustrativos de como a legitimação simbólica dos macaenses e a projeção da sua cozinha têm renovado, entre os macaenses em Macau e em Lisboa, a importância histórica da comunidade e do seu papel na qualidade de mediadores culturais.

CONCLUSÃO: A (RE)INVENÇÃO MACAENSE

A importância de Macau como lugar onde existe um património próprio e singular que deve ser preservado, já foi reconhecida com a classificação do Centro Histórico de Macau como Património Cultural da Humanidade. Agora, trata-se de

¹⁴ Conselho Europeu de Confrarias – CEUCO [website] <http://www.ceuco-portugal.com> (acedido em 10-09-2017).

explorar aspetos da história do território, nas vertentes da convergência multiétnica, de diversidade cultural no confronto entre oriente e ocidente e de relacionamento político entre Portugal e a China. Algumas práticas culturais fundamentais da comunidade macaense – tais como a sua cozinha e culinária – são uma prova desse relacionamento, cuja promoção implicará contrapartidas económicas nomeadamente para o turismo, atividade vital em Macau e de crescente importância e expressão em Lisboa.

Esta cozinha de fusão, ao combinar as tradições culinárias portuguesas com outras influências sobretudo da gastronomia asiática, é usada como uma expressão da identidade étnica e cultural macaense, resultante do processo de miscigenação que esteve na origem da própria comunidade. Para além das estratégias de identificação e reprodução do grupo em si, o estatuto de património atribuído à comida macaense relaciona-se ainda com a problemática mais global do património e com diferentes projetos de carácter político, económico e ideológico. Será um deles a sustentação e reinvenção social de uma *comunidade patrimonial* macaense (Adell *et al.*, 2015; Bortolotto, 2011). Outros serão os que legitimam o governo da RAEM tendo por base êxito do princípio “um país, dois sistemas”, por um lado pelo desenvolvimento de Macau e sua transformação num próspero centro mundial de turismo e lazer, e por outro lado, na construção de uma identidade para a recém-constituída Região Especial de Macau assente na *diferenciação* do território no âmbito da configuração mais ampla da China em que se integra. Numa perspectiva alargada, encontraremos aqueles planos condizentes com a concretização da recentemente anunciada política chinesa “uma faixa, uma rota”, de expansão económica mundial e de consagração da República Popular da China nos mercados dos países lusófonos e até dos países europeus.

Como vimos a produção de reuniões de comensalidade entre os macaenses, em particular no contexto diaspórico de Portugal, revelam ser não só uma expressão de comunhão entre os vários membros da comunidade que nelas participam, como reforçam ainda o sentimento de permanência do grupo ao longo do tempo. Além disso, a reivindicação e manutenção de uma cultura e etnicidade macaense e da importância de um património de expressão portuguesa desenvolvido em Macau, têm vindo a ser reforçadas pelos governos da RAEM, da China e de Portugal através do reconhecimento e celebração dessas manifestações culturais.

Este estudo de caso demonstra como a comida assume um papel de relevo na formulação da identidade macaense que em muito transcende o mero suporte étnico. Mais do que uma realidade material, ela constitui um conjunto de memórias individuais que se projetam no grupo que com elas constrói um imaginário coletivo e uma identidade, em cada momento, sujeitos a reinvenções.

BIBLIOGRAFIA

- ADELL, Nicolas *et al.* (eds.) (2015) *Between Imagined Communities and Communities of Practice: Participation, Territory and the Making of Heritage*. Gotinga: Universitätsverlag.
- AMARO, Ana Maria (coord.) (1992), *Macaenses em Lisboa: Memórias do Oriente [exposição e catálogo]*. Lisboa: Missão Macau.
- ANDERSON, Eugene N. (2005)., *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. Nova Iorque: New York University Press.
- BELASCO, Warren (2008), *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg.
- BORTOLOTTI, Chiara (2011), “A Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003”, *Revista Memória em Rede* 3(4): 1-13 [periódico eletrônico]; acessado em 15/09/2017. URL: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/view/9532>
- BRULOTTE, Ronda L. & DI GIOVINE, Michael eds.) (2014), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Farnham: Asgate.
- CHAPMAN, Gwen E. & BEAGAN, Brenda L. (2013), “Food Practices and Transnational Identities: Case Studies of Two Punjabi-Canadian Families”, *Food, Culture and Society* 16(3): 367-386.
- CHU, Cecília L. (2015), “Spectacular Macau: Visioning Futures for a World Heritage City”, *Geoforum* 65: 440-450.
- CLAYTON, Cathryn H. (2009), *Sovereignty at the edge: Macau and the Question of Chineseness*. Cambridge: Harvard University Press.
- FERREIRA, Maria João dos Santos (2007), *O Meu Livro de Cozinha*. Macau: Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM).
- GASPAR, Marisa C. (2014), “Comida em Redes Transnacionais: Construindo a Identidade Macaense”, *Daxiyangguo – Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos* 19: 30-68.
- GASPAR, Marisa C. (2015), *No Tempo do Bambu: Identidade e Ambivalência entre Macaenses*. Lisboa: Instituto do Oriente (ISCSP-ULisboa).
- INGLIS, David & GIMLIN, Debra (eds.) (2009), *The Globalization of Food*. Oxford: Berg.
- JACKSON, Annabel (2004), *Taste of Macau: Portuguese Cuisine on the China Coast*. Nova Iorque: Hippocrene Books.
- JORGE, Cecília (2004), *À Mesa da Diáspora: Viagem Breve pela Cozinha Macaense*. Macau: Associação Promotora da Instrução dos Macaenses (APIM).

JORGE, Graça Pacheco (1992), *A Cozinha de Macau da Casa do Meu Avô*. Macau: Instituto Cultural de Macau.

LOPES, Fernando Sales (2008), *Macau – a Festa e a Mesa*. Macau: Casa de Portugal.

MCKERCHER, Bob & DU CROS, Hilary (2002), *Cultural Tourism: The Partnership between Tourism and Cultural Heritage Management*. Binghamton: The Haworth Press.

MONTALTO DE JESUS, Carlos Augusto (1990) [1902], *Macau Histórico*. Trans. Maria Alice Morais Jorge. Macau: Livros do Oriente.

PINA-CABRAL, João de & LOURENÇO, Nelson (1993), *Em Terra de Tufões: Dinâmicas da Etnicidade Macaense*. Macau: Instituto Cultural de Macau.

PINA-CABRAL, João de (2000), “How do the Macanese Achieve Collective Action?”, in João de Pina-Cabral e Antónia Lima (eds.), *Elites: Choice, Leadership and Succession*, 201-226. Oxford: Berg.

RODRIGUES, Manuel F. (2015), “A Gastronomia como Elemento de Identidade: A Culinária Macaense”, *Daxiyangguo – Revista Portuguesa de Estudos Asiáticos* 20: 67-88.

SERRO, Cíntia Conceição (2012), *O Livro de Receitas da Minha Tia / Mãe Albertina*. Macau: Instituto Internacional de Macau.

SIMPSON, Tim (2014), “Macau Metropolis and Mental Life: Interior Urbanism and the Chinese Imaginary”, *International Journal of Urban and Regional Research* 38(3): 823-842.

SMITH, Laurajane & AKAGAWA, Natsuko (eds.) (2009), *Intangible Heritage*. Nova Iorque: Routledge.

SUTTON, David E. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Londres: Berg.

UM RELATO ETNOGRÁFICO SOBRE IMATERIALIDADES DOS *LUSO-BNEI-ANUSSIM* NO NORDESTE PORTUGUÊS

por

Marina Pignatelli¹

Resumo: Chamamos-lhes *Anousim* (pl. de *Anous*, que significa forçado ou coagido em hebraico), também conhecidos como *marranos*, *conversos*, *tornadiços*, *Povo da Nação*, *Cristãos-Novos* ou *Judeus* àqueles que permaneceram em Portugal e Espanha e praticaram o seu Judaísmo em segredo, ou deixaram a Península Ibérica devido à Expulsão (1497) e à Inquisição (1536-1821), muitos tendo continuado a praticar livremente o Judaísmo na diáspora. Sabemos, no entanto, que os judeus ou cristãos-novos que permaneceram em solo lusitano, adotaram e mantiveram várias estratégias discretas ou ocultas para resistir à conversão forçada até ao presente. Também sabemos de muitos portugueses que insistem numa identificação com a matriz judaica e de um esforço paralelo e sem precedentes para recuperar o que resta dos vestígios da memória dessa cultura judaica em Portugal. Assiste-se a uma intensa atividade revivalista em torno do património cultural judaico no país. O que não sabemos é em que medida tais processos identitários e materialidades e imaterialidades mnemónicas judaicas persistem hoje na esfera pública e privada, e como esses traços culturais coexistem com a fabricação nacional de património, nos seus diversos aspetos materiais e discursivos. O estudo foca-se nestes últimos, pela via etnográfica.

Palavras-chave: Judeus Marranos; Imaterialidades; Etnografia.

Abstract: We call them *Anousim* (pl of *Anous*, which means forced or coerced into Hebrew), also known as *Marranos*, *Conversos*, *Tornadiços*, *People of the Nation*, *New Christians* or *Jews* to those who remained in Portugal and Spain and practiced their Judaism in secret, or those who left the Iberian Peninsula due to the Expulsion (1497) and the Inquisition (1536-1821), many having continued to freely practice Judaism in the diaspora. We know, however, that those Jews or New Christians who remained on Lusitanian soil have adopted and maintained various discrete or hidden strategies to resist forced conversion to the present. We also know of many Portuguese, who insist on an identification with the Jewish matrix and of an unprecedented effort to recover what remains of the vestiges of the memory of this Jewish culture in Portugal. There is an intense revivalist activity around the Jewish cultural heritage in the country. What we do not know is to what extent such Jewish identity processes and mnemonic materialities and immaterialities persist today in the public and private sphere, and how these cultural traits coexist with the national fabrication of heritage in its various material and discursive aspects. The study focuses on the latter, through the ethnographic method.

Key-words: Jews Marranos; Imaterialities; Ethnography.

¹ CRIA/ISCSP – Universidade de Lisboa. mpignatelli@iscsp.ulisboa.pt

1. INTRODUÇÃO

Este estudo foca os processos de identificação e patrimonialização da herança cultural judaica no sentido da turistificação na sociedade portuguesa contemporânea. Baseia-se num projeto autónomo de pesquisa etnográfica multisituada (Marcus 1995), iniciado no final de 2016 com prazo alargado. Visa percorrer, sobretudo, o triângulo do nordeste de Portugal e assenta na observação participante, em entrevistas qualitativas, na história oral e na recolha de dados documentais.

O estudo tentará mostrar como funciona o processo de identificação dos marranos, partindo das suas próprias narrativas, e como este se desenvolveu como um *locus* de disputa local, tornando-se num símbolo internacional de resistência heroica. As habilidades da memória tornam-se essenciais neste processo. E nos processos mnemónicos, o que para os antropólogos importa conhecer é, não apenas aquilo que os indivíduos recordam (ou esquecem) quanto a acontecimentos do passado, mas também como isto é afetado pelo que é cultural ou socialmente aceitável recordar. A análise dos discursos da memória permite-nos conhecer as materialidades e imaterialidades (as narrativas, as práticas, os sítios e os objetos) em que e através dos quais o passado é tornado presente e significativo. Numa perspetiva funcionalista, a memória é útil para diversos fins, nomeadamente para legitimar valores e instituições, para apoiar uma reivindicação de *status* ou posições, ou para reclamar certos interesses ou direitos individuais ou coletivos. Assim, a análise incide particularmente na transmissão e receção da memória dos marranos na atualidade, como algo que está a ser patrimonializado a um ritmo acelerado, atraindo turistas tanto quanto académicos, jornalistas e decisores políticos.

De modo simplista, a identificação pode ser entendida como um processo bilateral, que inclui a forma de afirmação de pertença de indivíduos ou grupos a uma determinada categoria de pessoas e a forma como as outras pessoas as veem como pertencentes a essa ou a outra categoria. Os antropólogos procuram compreender como uma pessoa é reconhecida ou classificada como pertencente a uma determinada categoria étnica, racial ou social. Isso inclui a recolha de narrativas de parentesco (mas não só), que implicam estabelecer critérios seletivos e culturalmente condicionados para contar a história sobre quais são os relacionamentos importantes para serem afirmados ou negados (McIntosh 2015). Devido à história de Portugal, às conversões e às políticas de exogamia forçadas e apesar dos esforços das perícias de qualificados especialistas de áreas como a genealogia ou a genética, é hoje bastante difícil saber em absoluto quem tem ascendência judaica ou não. E como não é o papel do antropólogo dar certezas ou decidir sobre a ascendência judaica de uma pessoa, é mais útil aceitar as narrativas de

autoidentificação dos nossos interlocutores como um facto social (Carrol 2002). Sem as suas narrativas – sobre as suas histórias de vida e buscas pessoais – não é possível ser um marrano, mas um convertido comum. Uma vez que esses indivíduos já se sentiam como judeus, o *status* de um convertido é para eles impensável. Uma história de vida não é apenas uma narrativa que uma pessoa faz à outra. É uma forma de moldar e expressar a nossa autoconceção (a nossa identidade) e a forma como organizamos as informações sobre as nossas vidas, selecionamos detalhes para afirmar, procuramos relacionamentos causais e tirarmos conclusões sobre quem somos, moldando assim a forma como nos vemos a nós mesmos e como desejamos que outros nos percecionem. As histórias de vida também são um fenómeno culturalmente padronizado, ao mesmo tempo que podem variar de pessoa para pessoa. Os indivíduos filtram a informação para destacar certos detalhes, produzindo uma narrativa mais ou menos coerente, baseada em memórias, eventos e momentos/pontos de viragem decisivos que ancoram a certeza de serem judeus. O objetivo do projeto em curso procura fazer uma análise concentrada nas narrativas pessoais, na cultura material e na cultura imaterial relativas aos marranos / judeus, de modo a entender as lógicas de identificação e de patrimonialização que desembocam na turistificação.

Neste texto, contudo, serão apenas focadas as narrativas relacionadas com a identificação e patrimonialização centradas nas manifestações culturais imateriais dos marranos do nordeste português. Tal levantamento pressupõe a análise da recolha etnográfica das crenças e práticas judaicas ou cristãs-novas no presente, designadamente encontradas na língua (expressões idiomáticas, termos aportuguesados, rifões populares), no cancioneiro e na música, na religiosidade (orações, cânticos, calendário litúrgico/celebrações festivas de dias santos ou *yom tov*, em hebraico), nos ritos domésticos quotidianos, nos hábitos alimentares (*cacher*), ou nos rituais de passagem das designadas “crises vitais” do nascimento, puberdade, casamento e morte.

1. PROCESSOS DE IDENTIFICAÇÃO DOS “JUDEUS PORTUGUESES”

A identificação é um processo humano que é sempre relacional, temporal-espacial e culturalmente contingente, nada linear, e muitas vezes inconsciente, experiencial e construído socialmente. Como diz Ariel: “Foi através das vozes deles que eu acabei por descobrir a minha! (Entrevista em Bragança, fevereiro 2017). Isto é verdadeiro quando analisamos as ideias e práticas de identificação

judaica, que tornam o mundo judaico e os judeus portugueses numa realidade plural. Mas o que significa ser judeu e quem são os judeus portugueses? Pela lei judaica, judeu é alguém com mãe judia ou que se tenha convertido ao judaísmo. No entanto, existem milhares de pessoas sem cumprirem com esse critério que se identificam e/ou são identificados como judeus, no mundo e em Portugal também. Ou porque sentem afinidade com a cultura judaica, ou com a religião, ou com a tradição ética judaica (seguindo apenas as *Brit Noah* (o "Pacto de Noé", ou seja, as sete Leis de Noé), ou com a matriz étnica (por alguma conexão à ascendência abraâmica), ou com uma ligação a Israel, sem que a ligação uterina / o vínculo biológico ou o reconhecimento ritual normativo sejam tidos como necessários. Assim, confundem-se demasiadas identificações que, na realidade, têm fronteiras pouco nítidas quanto aos referentes a que se reportam, que são usadas indiscriminadamente (não poucas vezes de modo inconsciente) e que devem ser consideradas nunca desligadas do contexto discursivo em que são produzidas, isto é, durante o processo de identificação (Kunin 2009). Velhas e novas categorias identitárias são usadas nas narrativas dos próprios interlocutores ou de outros que os apontem como sendo: judeu, judeu *halakah*; judeu de sangue / judeu de espírito; judeu calçado / judeu descalço; meio-judeu; judeu preto / judeu branco; *Mulato-meio-Cristão-Novo*; “puro”-mulato-judeu; Euro-Africano; hebreu; *noachita* / israelita / / *israelense*; *shomer sabbath* / *shaabos* Jew; sionista; goi; convertido; *converso* / / *tornadiço*; Cristão-Novo; Cripto-Judeu; (*B'nei*)*Anus(im)*; judeu português / judeu da diáspora; marrano (neo-marrano / pós-marrano; semi-marrano / meio marrano ou *marranito*; marrano urbano / marrano rural); judeu biônico; judeu da corda; ou Novo-Judeu. Como ouvi de Hagay (sic²), “*Há muita gente por aí, muita gente que eu conheço, que não sendo aquilo que eu sou, são aquilo que eu pareço.*” (Entrevista, março 2017, Bragança).

Segundo Barros Basto (Ha-Lapid, n.º 1, 1927: 8) marrano deriva do hebraico *maranus* e significa “convertido à força”. Para Ferro Tavares (2009:114) o termo marrano é sobretudo usado em Espanha para designar os conversos da Inquisição enquanto em Portugal a documentação parece privilegiar a designação de Cristãos-Novos. Confunde-se com a noção de *anous* que indicava já, desde os tempos em que se redigiu a Mishná e o Talmud, aqueles que eram coagidos a transgredir as leis judaicas e a abnegar a sua religião no caso de ameaça de morte ou de algum dano económico, psíquico ou físico. Barros Basto, o Abade Baçal e Samuel Schwarz trouxeram-nos o conhecimento do marranismo na era moderna e

² Sei que pareço um ladrão / mas há muitos que eu conheço / que, não parecendo o que são, / são aquilo que eu pareço (António Aleixo, *Este livro que vos deixo*, 1969).

substituíram a carga pejorativa que a historiografia lhe dera (conotando o conteúdo da expressão por uma ligação a *marrão*, ou seja, porco ou *amarrado* à heresia ou que *marra* contra a nova Lei), por uma conotação de heroicidade e resistência clandestina contra a opressão. Révah (1959) fala numa mistificação inquisitorial que inventou o “judaizar marrânico” e uma década depois, António José Saraiva alude à Inquisição precisamente como a “fábrica de fazer judeus”, mesmo que sem qualquer ascendência judaica conhecida. Ainda assim, Solomon (2001) conclui que muitos preferiram morrer a abnegar a Lei de Moisés.



Figura 1.

Com efeito, desde as ibéricas aos judeus, iniciadas de forma sistemática no séc. XV, temos: a) os judeus convertidos em cristãos-novos, tornando-se católicos (que ficaram em Espanha, todos assimilados³); b) os judeus convertidos em cristãos-novos, que se tornaram verdadeiros católicos (que ficaram em Portugal assimilados); c) os judeus convertidos em cristãos-novos e que se tornaram cripto-Judeus (que ficaram em Portugal); e d) os judeus assimilados como católicos ou

³ Escreve Espinosa em 1670 (*apud* Roth 2001 [1974]) que os conversos se tinham integrado tão bem com os cristãos-velhos em Espanha que “nada restava deles, nem mesmo a memória”.

que retornaram ao Judaísmo (na diáspora⁴). Deste modo,

- Nem todos os *b'nei anusim* são marranos, nem todos os marranos são *b'nei anusim*, porque há alguns (neomarranos) que procuram conexão com o mundo judaico sem ter ascendência judaica (*anus*) e há quem a tenha e não busque qualquer conexão (preferindo permanecer cristão ou agnóstico);
- Nem todo o que se percebe como judeu se converte, e nem todo converso é judeu. Alguns góis fazem a conversão ao judaísmo (*giyur*) e alguns que se sentem já "judeus" estão a aprender como se tornar judeus (mediante o *retorno* ou *baal techuvah*);
- A conversão ortodoxa é aceite como válida por todos os outros grupos de judeus (reformista, conservador, etc.), enquanto as conversões reformistas ou conservadoras não são aceites pelos judeus ortodoxos;
- Há os marranos (cripto-judeus) e os que se tornam (semi)-marranos ou *marranitos*;
- Os marranos e cripto-judeus são cristãos sem fé e judeus sem conhecimento;
- Nem todos os judeus são sionistas e nem todos os sionistas são judeus;
- A distinção entre judeu e góí (religioso ou não), é também relevante, porque se pode ser judeu sem ser religioso e uma pessoa pode ser religiosa sem ser judia. Com efeito, a maioria dos judeus não é religiosa (e segue apenas as sete Leis de Noé) e nem todos os aderentes da religião judaica são vistos como judeus;
- Os descendentes de judeus que fugiram com a diáspora desde a expulsão peninsular, podem ser suficientemente judeus para serem portugueses (pelo Decreto-Lei n.º 30-A/2015 de 27 de fevereiro), mas os descendentes de judeus que permaneceram em Portugal são hoje demasiado portugueses para serem judeus.

Existem, contudo, alguns aspetos em comum que unem os processos de identificação em cada caso:

- Os judeus *halakah*, devem ter uma mãe judia ou uma conversão religiosa formal (a *giyur* ou a *techuvah*);
- Os *Anusim* que se querem tornar judeus, devem converter-se ou permanecer cristãos ou agnósticos com ascendência judaica;
- Os *anusim* conhecidos como marranos, sentem que são judeus, mas não são reconhecidos como tal pelos judeus convencionais e devem escolher:

⁴ Ver a Introdução da obra de Novinski (1972).

converter-se ou permanecer como semi ou neomarranos (sempre duplamente identificados e também duplamente rejeitados. Ficam, deste modo na liminaridade;

- Os marranos ou *Anusim* conhecidos como criptojudéus (com práticas e crenças judaicas escondidas), também sentem que são judeus, embora sejam igualmente excluídos pelos judeus convencionais e devem também escolher: converter-se ou permanecer como criptojudéus.

De acordo com Leite (2017: 81; 165), os marranos partilham de certos traços identitários que os caracterizam:

- têm um forte sentido de si mesmos, como judeus, mas nenhum legado familiar diretamente transmitido da prática judaica;
- ganham consciência de sua identidade já na idade adulta;
- geralmente, são os únicos com tal consciência entre no seu agregado familiar;
- acreditam que têm sangue (“costela”) ou antepassados judeus;
- são mantidos afastados das sinagogas ortodoxas (*mainstream*), mas também rejeitam ir às Igrejas;
- formam grupos diferentes na religiosidade (com práticas religiosas específicas, híbridas, criativas);
- sentem uma conexão com outros judeus de outros contextos, mas;
- vêm-se entristecidos por não serem reconhecidos, desejando ser considerados judeus pelos judeus *halakah*;
- têm a sensação de que essa identidade judaica não é uma nova aquisição, mas algo latente que já estava lá, adormecido e que fez com que eles reconhecessem como sendo o seu eu essencial;
- comungam da vontade de fazer parte de uma comunidade, de ter uma família / um lar judaico e viver a sua identidade étnica judaica (mas não necessariamente de forma religiosa) – retornar. Começa aí a patrimonialização.

Retomando o velho modelo de Van Gennep (1909), o processo de (re)tornar-se / conversão em marrano pode ser visto como um ritual de passagem que envolve: a) a fase da percepção interna de ter ascendência judaica, de ser judeu, mas sem o reconhecimento externo, como tal; b) a fase liminar, em que se desencadeia uma curiosidade dinâmica no sentido de aprofundar os conhecimentos quanto ao significado de ser judeu e se faz uma busca ativa de conhecimento; e c) a fase pós-liminar de suposição/reconhecimento externo como judeu (por dentro, no íntimo e por/para fora). Como ficou dito, as narrativas de identificação são feitas na

interação com os outros e no caso dos marranos, estas são construídas durante as relações que estabelecem concretamente com outros marranos ou judeus ou góis, com turistas, rabinos, trabalhadores judeus ou educadores visitantes. É certo que cada narrativa depende do contexto, da disposição e do tempo disponível para a interação. Ainda assim, há um “arco de narrativa” (Leite, 2017), que parte do fascínio interno da descoberta; passa pela autoidentificação da pessoa como judia, sem reconhecimento; e termina com o tão desejado reconhecimento externo do seu *pintele yid* (heb. pequeno ponto referente à centelha ou “essência judaica”).

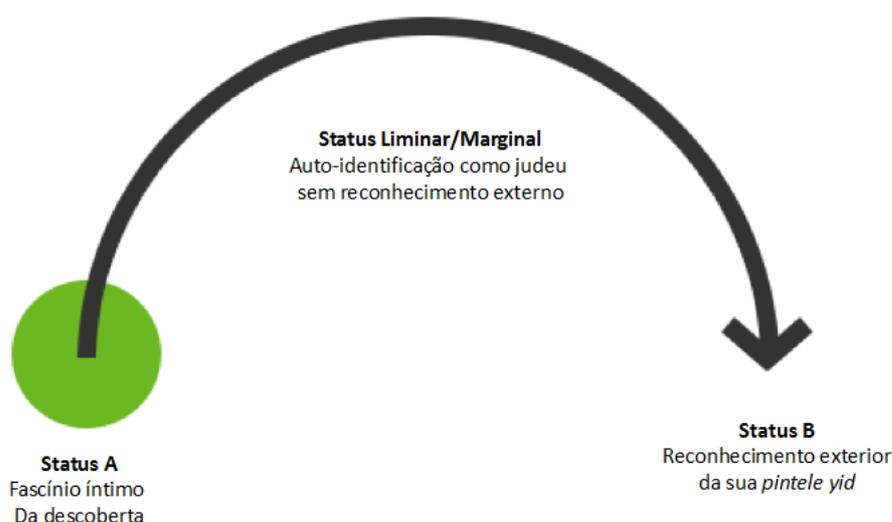


Figura 2.

O conceito místico cabalístico de *Neshamah* (do heb., alma judaica dada por Deus) ajuda a explicar a diferença entre o "retorno" e não a conversão desses indivíduos). Os *hassidim* explicam isto, dizendo que quem quer ser judeu, já é judeu, lembrando que a Torá foi entregue a Moisés no Sinai, no passado, mas também a todos os judeus do presente e do futuro pois, na verdade, todas as almas judaicas (*neshamot*) que existiam, existem ou virão a existir, já se encontravam lá reunidas no Sinai – incluindo todos os judeus que viriam no futuro e aqueles que iriam entrar no judaísmo. Acredita-se, desta forma, que essas pessoas também carregam o *pintele yid*.

Desde que a liberdade religiosa foi estabelecida, em Portugal, em 1910, estes marranos podem hoje escolher ser judeus (no íntimo e para fora) ou não e, neste sentido, podem ser entendidos, nos termos de Bauman (1991), como quintessen-

cialmente sujeitos modernos. O paradoxo é que, esta experiência de autoformação como judeus, é supostamente voluntária, ditada apenas pela escolha pessoal – nos tempos modernos caracterizada como "projetos de vida" e não sendo algo predeterminado (socialmente herdado). No entanto, tal identidade autoatribuída é sentida como estando baseada precisamente na predestinação e nos traços essenciais (herdados). Assim, na sociedade portuguesa contemporânea, as pessoas são livres de escolherem-se como sendo... já determinadas. Por outro lado, é característica deste processo de identificação marrana – quando socializado pela transmissão intergeracional, o segredo pelos medos que adiante se explicam.

2. O PROCESSO DE PATRIMONIALIZAÇÃO

A patrimonialização como fabricação do património nos seus vários domínios discursivos ou materiais, é também focada neste estudo, concretamente quanto ao legado cultural judaico. Neste sentido, a análise das características e dos recursos culturais imateriais (e materiais), bem como as (meta)narrativas pessoais produzidas, servem não só para enquadrar as lógicas de identificação como marrano ou judeu em Portugal, como permitem também compreender a patrimonialização feita a partir do seu legado cultural (Macdonald, 2016, Leite, 2017).

No mundo globalizado, pós-democrático, e financeiramente em crise, os estados recorrem agora ao novo recurso que é ilimitado – que nunca se esgotará: o desejo humano de experimentar. Estamos, portanto, na era da economia das experiências. O setor cultural e criativo torna-se assim interessante pois os bens produzidos neste âmbito ganham valor acrescentado (quanto mais consumimos mais queremos) – sobretudo os bens ou manifestações culturais imateriais, que são mais baratos de sustentar para os estados, pois são mantidos e sustentados pelos próprios detentores desse legado. Um bem ou expressão ou prática imaterial cultural nem sempre é reconhecido logo como património. Torna-se tal por uma escolha do que deve ou não deve ser lembrado simbolicamente, como definindo uma comunidade, isto é, patrimonializado. Permanência ou perpetuação é o que distingue o património cultural da memória coletiva e das tradições (Buil 2000, Tamm 2013). Leia-se aqui património como Kirshenblatt-Gimblett (1998) o entendeu, quando explorou o agencialismo expositivo em diversos contextos, de modo a que os elementos expostos (coisas ou pessoas) são produzidos para passar, em sentido performativo, o seu significado para os outros, apenas pelo facto de serem colectados e mostrados, tal como certas técnicas de exibição (e não apenas os

objectos expostos), são trabalhadas encerrando conteúdos comunicativos poderosos que se querem transmitir. Também Macdonald (2009) comparou o modo difícil como diferentes geografias locais – estados, cidades – lidam com o seu legado do passado, sobretudo quando este é atroz, e a forma como esse legado patrimonial é integrado na negociação e formatação das identidades contemporâneas. A autora (2016) viria a rever esta dificuldade, constatando que legados históricos e culturais difíceis podem até ter efeitos positivos nas identidades colectivas.

As formas específicas de lembrança e esquecimento entre as minorias judaicas, ou seja, as noções criptojudaicas, marranas ou judaicas sobre o que deve ser preservado ou perdido, as formas como o conhecimento e os recursos são transmitidas, e os modos de historicidade são específicos de cada grupo, mas são, ao mesmo tempo, num mundo globalizado, usados como meios de reforçar as identidades coletivas, ou mesmo novas formas de judaísmo. O que é facto é que a patrimonialização se tornou recentemente, para os grupos marranos, em especial, um dos meios para obterem visibilidade e reconhecimento no seio das novas paisagens sociais e políticas portuguesas multiculturais. Em 2011, a Rede de Judeus de Portugal (RJP) – Rotas de Sefarad, foi criada por iniciativa de Jorge Patrão, então presidente da Região de Turismo da Serra da Estrela, com o apoio da Embaixada de Israel. Patrão estava ciente da existência de um projeto semelhante já implantado em Espanha – a *Red de Juderías* (fundada em 1995) – e promoveu uma estreita colaboração com os vizinhos espanhóis (que às vezes se esquecem que Portugal também está na Península de Sefarad, uma vez que o termo significa Ibéria).

Foi aberto e tem sido impulsionado desde então um processo intenso de revivalismo ou de (re)invenção e patrimonialização das tradições (Hobsbawm e Ranger 1983) judaicas ligadas ao território português. É notório o trabalho que está a ser feito desde o início pela RJP, especialmente, depois do apoio financeiro internacional ter sido concedido, o que permitiu catapultar o projeto "Rotas de Sefarad – Valoração da Identidade Judaica Portuguesa no Diálogo Interculturais". As "Rotas de Sepharad" integram-se num projeto a ser posto em prática pela RJP – atualmente presidida por António Dias Rocha, o presidente da câmara de Belmonte e inserido no programa "PT 08 – Conservação e Revitalização do Património Cultural e Natural" da Direção Regional de Cultura do Centro. Este projeto pretendia levar a cabo intervenções físicas e museológicas em 18 pontos em todo o país, entre 2013 e 2017. Tais ações incluem a criação de museus e centros de interpretação judaicos/sefarditas, o Centro de Diálogo Intercultural, em Leiria, juntamente com conferências e exposições, como a ocorrida no edifício do Arquivo Nacional em Lisboa, Torre do Tombo. "Entre as obras inscritas neste projeto estão a Sinagoga de Vila Cova à Coelheira (Vila Nova de Paiva), o Museu Bandarra (Trancoso),

o Memorial da Vida de Aristides de Sousa Mendes e a Sinagoga de Malhada Sorda (Almeida), a Casa da História Judaica da Raia Sabugalense (Sabugal) e o Museu Judaico (Belmonte)” (Jornal do Centro, 27.11.2017⁵). “A Casa da Memória Sefardita António Ribeiro Sanches⁶ (Penamacor), a Casa da Memória Judaica e dos Cristãos-Novos (Castelo Branco), o Centro de Diálogo Interculturais de Leiria (Leiria), a Sinagoga de Tomar e o Centro de Interpretação Garcia D’Orta (Castelo de Vide) são outras das intervenções físicas. Juntam-se-lhes ainda o *Story Center* dedicado à presença judaica na Idade Média (Torres Vedras), o Museu Damião de Góis e das Vítimas da Inquisição (Alenquer), a requalificação museológica do Museu Judaico de Belmonte, a Casa da História Judaica de Elvas e a Casa da Inquisição (Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz).”, acrescenta o “Diário de Notícias”⁷. E “Para além dos trabalhos em curso, está a ser desenvolvido um plano de sinalização a ser implementado em todos os municípios envolvidos, que irá reforçar o turismo cultural no nosso território”, afirmou Celeste Amaro⁸, chefe do Escritório Regional de Cultura do Centro. Em junho de 2014, Lisboa acolheu uma assembleia geral da Associação Europeia para a Preservação do Património Judaico (AEPJ), guardiã da Rota Europeia do Património Judaico (ERJH), integrada na Rota Cultural do Conselho Europeu. O evento foi organizado pela RJP, membro da ERJH desde 2013.

⁵ <https://www.jornaldocentro.pt/online/regiao/rotas-de-sefarad-encerra-com-execucao-de-95-porcento/>

⁶ O cristão-novo António Ribeiro Sanches (1699-1783) era filho de Ana Nunes Ribeiro de Idanha-a-Nova e de António Nunes de Penamacor, estuda direito em Coimbra, depois Medicina em Salamanca, foge da Inquisição, exilando-se na Holanda, depois exercendo na corte imperial russa e acabando os seus dias em Paris. Também o seu sobrinho por via materna, igualmente médico Diogo Nunes Ribeiro (1668-1741) é apanhado pela Inquisição em 1703, mas foge para Londres, em 1726 com a família e migram para os EUA, em 1733. É natural de Idanha-a-Nova, casado com Grácia Caetana da Veiga, cristã nova, e têm seis filhos: Manuel Nunes Ribeiro, Isabel da Veiga Caetana, Teresa Eugénia, Rodrigo Lopes, André de Sequeira e Maria Caetana Veiga (Zippora Nunez). Diogo é filho de Manuel Henriques de Lucena, Procurador da Casa dos Sincos (funcionário da Alfândega) e de Maria Nunes. Neto paterno de Diogo e de Isabel Henriques, de São Vicente da Beira e pelo lado materno, de Luís Lopes e Maria Nunes, residente em Idanha-a-Nova. Das tias paternas, Clara e Maria Henriques, a primeira foi casada com Diogo Henriques, de quem teve dois filhos, Sebastião, residente em Idanha e João, residente na Baía-Brasil. Maria foi casada com Álvaro Vaz, sem geração. Por parte de sua mãe, tem um tio: Manuel Nunes, cirurgião, casado com Mécia Nunes de quem teve uma filha, Maria Nunes, casada com Manuel Rodrigues, residentes em Castela; e duas tias: Ana Nunes e Leonor Lopes, também residentes na Idanha. Ana Nunes (Pr. n.º 663), viúva de Francisco Lopes Henriques, residente em Idanha-a-Nova, teve quatro filhos: António Ribeiro Sanches, Leonor Henriques, João e Diogo, todos residentes com sua mãe e com processos na Inquisição. V. <http://arlindo-correia.com/120412.html>

⁷ <https://www.dn.pt/lusa/interior/rotas-de-sefarad-encerra-com-execucao-de-95-e-investimento-superior-a-sete-me-8947479.html>

⁸ <https://www.passear.com/2016/07/cinco-milhoes-de-euros-para-revitalizar-o-patrimonio-cultural-judaico/>

Virtualmente, vários *sites* e *blogs* de cultura judaica ou marrana de matriz lusófona foram também criados em todo o mundo, como são exemplos o “Ladina – Pretendemos dar voz ao nosso património”, o da Associação de Cultura Sefardita, do Porto, o “Por Terras de Sefarad” ou o sítio brasileiro “Cultura Hebraica”.

Os principais agentes interessados e envolvidos no processo de patrimonialização são técnicos das câmaras municipais e do governo central, especialmente os funcionários ligados à cultura e ao turismo, mas também os rabinos estrangeiros, a Embaixada de Israel, agentes da cooperação internacional, operadores de turismo e turistas, jornalistas e pesquisadores (académicos ou espontâneos) e os próprios cripto-judeus ou marranos, que são deixados de fora do processo atual, mas que discreta, mas mais genuinamente, continuam a produzir a sua patrimonialização paralela. Por isso, surgem a cinzento no diagrama abaixo, onde de forma sistemática se encontram os principais atores no processo:

Agentes da Patrimonialização da Herança Judaica Lusa



Figura 3.

“Já não há cá judeus! Isso era dantes, já morreu tudo!”, ou “Não temos cá disso, pode andar por aí à vontade!”, é recorrente ouvirmos no terreno, quando se pergunta num primeiro contacto por marcas da presença judaica. Contudo, após algum ganho de confiança entre a população local e sobretudo quando não é revelado qualquer preconceito relativamente aos judeus na abordagem às pessoas, muita informação começa a surgir que garante que a “marraneidade” está bem viva

e ainda existem criptojudes. Apenas querem que sua cultura permaneça mantida em segredo. Não é a teimosia nem a ignorância que preserva este secretismo. O trabalho de campo tem indicado a persistência de três medos, que foram e continuam a ser instrumentais para a sobrevivência do marranismo em Portugal, porque condicionam, mas também protegem:

- o medo da longa história de perseguições inquisitoriais;
- o medo do desrespeitar ou trair as tradições / religião de seus antepassados, e
- o medo do antissemitismo, da intolerância ou da troça dos outros (dada a pressão social sentida, pois mudar de identidade tem custos muito significativos a nível de mudanças do dito “projeto de vida” de cada um, em termos materiais e imateriais).

Persistem igualmente os *bnei-anusim* ou descendentes de marranos, no sentido em que nem todos os que desenvolvem um processo de identificação com o judaísmo, são herdeiros daqueles que preservaram uma identidade dual (cristã na rua e judeu em casa) criptojudica durante séculos e que a passaram à descendência em segredo. É certo que hoje sobram poucos os que foram socializados nesse secretismo e muitas dessas tradições foram-se perdendo com o tempo. Mas muitos vestígios dessas vivências persistem e são fonte de uma (re)descoberta identitária que leva a que alguns dos descendentes desses criptojudes se assumam orgulhosamente como judeus, procurem aprofundar tais raízes – desencadeando uma patrimonialização de “baixo para cima”, e se sintam constrangidos pelo facto de não serem reconhecidos como tal.

São exemplos representativos dessa patrimonialização judaica feita “de baixo-para cima” pelos próprios detentores desse património, no distrito de Bragança, o caso de Estrela que guarda uma compilação de orações criptojudicas e um velho libreto com imagens de Israel e diz com orgulho: “Sou perra do lado do pai e cabrona do lado da minha mãe” (sic), reportando-se à sua ascendência judaica paterna, e à sua linhagem materna oriunda de lavradores cristãos nordestinos. Quando encontra um grupo de conhecidos no caminho, cumprimenta-os com o seu ar trocista e exclama: “Olha lá, oh sua filha de uma porca! Tu também és judeia!”, enquanto o seu interlocutor responde: “Não sou, não!”. Mas Estrela insiste: “Mas ainda tens uma banda de costelas!” (...) “e os filhos da mesma mãe têm o mesmo roncar!” (Entrevista, Bragança, fevereiro 2017). É o caso também das recolhas de tradições e objetos criptojudicos realizadas por um jovem “etnógrafo espontâneo” de Carção, conhecida como “a capital do marranismo”. As suas iniciativas têm sido apoiadas por pesquisadores focados no judaísmo no distrito de Trás-os-Montes e pela população local, embora ele ainda encontre alguma resistência entre os poucos

criptojudeus, quando se trata de divulgar as suas tradições ao público. Mas, ele tem recolhido orações, lendas, trechos de histórias orais e artefactos relacionados com a herança judaica local. Os resultados das suas buscas têm sido publicados na revista “Almoceve”, por si editada e os objetos colocados no Museu Marrano de Carção também por si impulsionado. Estão desembaraçados alguns fios que testemunham a continuidade de expressões de uma mesma realidade: a persistência de Portugal. No entanto, o dilema também persiste, entre a marcas de judaísmo (mesmo que não considerado como ortodoxo) vivo em sobrevivência cultural do criptojudaísmo ou do marranismo híbrido, pautado por uma ambiguidade criativa, mas discreta e mostrar a sua identidade (nova ou herdada) e essa herança ao mundo exterior, sobretudo hoje, quando o trabalho de patrimonialização vindo “de cima para baixo” está em grande expansão no nosso país.

O trabalho de campo tem evidenciado, porém, que esta patrimonialização vinda de cima apenas se tem focado nos aspetos da cultura judaica que existiram no território português, reunindo muito e significativo material documental do passado judaico, em cada região. Esse material é, sem dúvida, importante de ser patrimonializado e partilhado através de acções de salvaguarda, vivificação e divulgação.

O que é notório para quem anda no terreno, pelo menos no Nordeste nacional, é que esse esforço meritório – feito sobretudo por historiadores, apenas peca não só por se limitar a destacar os horrores das perseguições inquisitoriais e as figuras emblemáticas de cada região a elas sujeitas (exemplo de Ribeiro Sanches, em Penamacor ou de Oróbio de Castro em Bragança), como também por ignorar os contextos atuais e a existência não só de memórias de tradições judaicas entre os descendentes de judeus e marranos, mas sobretudo de inúmeras vivências judaicas que persistem no presente – uma patrimonialização feita pelos próprios detentores desse património, que não tem sido incluída no processo.

3. CONCLUSÃO

É partilhada no senso comum a ideia de que “todos os portugueses têm uma costela judaica”, mas é ao mesmo tempo, tomado como certo que a Inquisição arrasou com toda as marcas dessa vivência judaica no país, restando atualmente apenas vestígios da sua memória que por todo o país estão a ser patrimonializados. Foi considerando estes pressupostos bastante generalizados que o presente estudo iniciou, precisamente com o propósito de saber se tais ideias têm fundamento ou se, pelo contrário, persistem manifestações materiais e imateriais da cultura judaica

na atualidade que os contrariam. Não cabendo aqui todo o manancial de dados já recolhidos, é de crer que os poucos exemplos focados nos aspetos intangíveis ilustram esta conclusão. Impõe-se com efeito uma etnografia, aprofundada e alargada no espaço e no tempo, que permita um levantamento contínuo de indícios que confirmem a minha hipótese de que persistem muitas vivências judaicas. O trabalho de campo etnográfico iniciado em Trás-os-Montes, tem trazido dados que atestam que a identificação com o judaísmo ou, pelo menos, com alguma herança judaica, por via da genealogia ou da afinidade simbólica discretamente transmitida de geração em geração, não se limita à famosa vila de Belmonte, mas estende-se pelo Nordeste português. Subsistem com efeito muitos testemunhos de pessoas que se assumem e que são vistas como judias, embora com consciência de que tal identificação deve ser mantida com sigilo e prudência, pelo medo de mais perseguições, desonras ou chacota. O segredo a par da ambiguidade foi instrumental para a sobrevivência e preservação deste tipo de identidade judaica conhecida como marrana – não reconhecida pela ortodoxia, nem pelo discurso oficial. Mas faz parte de um judaísmo que se queira plural, no mundo globalizado do século XXI. As narrativas produzidas estão recheadas de dados intangíveis que logo desde o início da pesquisa nos asseguram que a cultura judaica ou marrana permanece viva em Portugal.

Com o processo intenso de patrimonialização com o propósito da turistificação da herança cultural judaica a decorrer no nosso território, as pesquisas devem continuar a ser feitas neste campo ao mesmo ritmo, rápido, mas tendo em conta todos os atores envolvidos no processo, sobretudo as próprias comunidades judaicas, marranas ou criptojudaicas locais – sejam indivíduos dispersos ou organizados em associações – que devem ser ouvidas e chamadas a ter voz ativa numa patrimonialização que, afinal, é sua. Como detentores – herdeiros ou (auto) identificados – desse património, desenvolvem (discretamente) mecanismos de o preservar e vivificar em paralelo com o processo de patrimonialização da herança judaica “oficial” em curso, muitas vezes sem serem notados ou considerados. Torna-se assim, fundamental ter em conta também os contextos em que decorrem estes processos paralelos, culturalmente fraturantes, bem como as dimensões situacionais e as contingências de espaço-tempo das identidades – as miopias ou sobranceiras do olhar o outro; e especialmente tendo ainda em conta as exigências científicas de fidelidade e validade obrigatórias em qualquer pesquisa que se preze, rigor do qual a qualidade e a credibilidade do património judaico português e os seus turistas dependam e sem dúvida merecem.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Francisco Manuel, (abade de Baçal) (2000), *Memórias arqueológico históricas do distrito de Bragança*, V. Bragança: Câmara Municipal de Bragança/Instituto Português de Museus – Museu do Abade de Baçal.
- BASTO, A. C. Barros (1927), “Marrano”, *Ha-Lapid*, n.º 1: 8, Porto.
- BAUMAN, Zygmunt (1991), *Modernity and Ambivalence*. Cambridge: Polity Press.
- BUIL, G. M. (2000), “El patrimonio como concepto antropológico” *Anales de la Fundación Joaquín Costa*, 217-228.
- CARROLL, Michael (2002), “The Debate over a Crypto-Jewish Presence in New Mexico: The Role of Ethnographic Allegory and Orientalism,” *Sociology of Religion* 63 (2002): 1-19.
- DIAMANT, A. (1997), *Choosing a Jewish life*. Nova Iorque: Penguin Random House.
- FISHBERG, M. (1911), *Jews: a study on race and environment*, NY: Bubble and the Europeanisation of Holiday Travel”, *Journal of Tourism and Change*, 1, 71-87.
- GENNEP, Arnold Van (1909), *Les Rites de Passage*. Paris: Librairie Critique Emile Nourry.
- HOBBSBAWM, Eric & RANGER, Terence (org.) (1983), *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- KIRSHENDORFF-GIMBLETT, Barbara (1998), *Destination Culture: Tourism, Museums, and Heritage*, Berkeley – CA: University of California Press.
- KUNIN, Seth D. (2009), *Juggling Identities: Identity and Authenticity Among the Crypto-Jews*. Nova Iorque: Columbia University Press.
- LEITE, N. (2017), *Unorthodox Kin: Portuguese Marranos and the Global Search for Belonging*. Berkeley – CA: University of California Press.
- MARCUS, G. E. (1995), “Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography” *Annual Review of Anthropology*, 24, 95-117.
- MACDONALD, Sharon (2009), *Difficult Heritage: Negotiating The Nazi Past In Nuremberg And Beyond*, Londres: Taylor & Francis, Ltd.
- MACDONALD, Sharon (2016), “Is ‘Difficult Heritage’ Still ‘Difficult’? Why Public Acknowledgment of Past Perpetration May No Longer Be So Unsettling to Collective Identities”, *Museum International* (ICOM), Vol. 67, Issue 1-4, 6-22.
- MCINTOSH, Janet (2015), "Autochthony and 'Family': The Politics of Kinship in White Kenyan Bids to Belong." *Anthropological Quarterly*, 88. 2, 251-280.
- RÉVAH, Salvador (1959), “Les Marranes”, *Revue des Études Juives* CXVIII, 41ff.

SOLOMON, Herman P. (2001) [1974], “Apresentação” à obra de Roth, Cecil *História dos Marranos*. Porto: Editora Civilização.

TAMM, Marek (2013), “Beyond history and memory: new perspectives in memory studies”, *History Compass* (11/6): 458-473.

TAVARES, M. J. Ferro (2009), “Os Judeus da Beira Interior: a comuna de Trancoso e a entrada da Inquisição”, *Sefarad*, 69/1, 101-129.

‘LEMBRANÇAS DA TERRA’. NOTAS PARA UMA ETNOGRAFIA DA PRODUÇÃO DE ARTESANATO NAS CIDADES DO MINDELO E DA PRAIA, CABO VERDE

por

Eduarda Rovisco¹

Resumo: Entre 1977 e 1997, as cidades do Mindelo e da Praia acolheram o Centro Nacional de Artesanato (CNA) e a sua delegação regional, dois organismos tutelados pelo Estado determinantes na construção da arte popular cabo-verdiana na I República. No presente, estas duas cidades congregam um número assinalável de artesãos, registando a maior dinâmica produtiva deste sector. Recorrendo a materiais resultantes de uma etnografia retrospectiva do CNA e de uma pesquisa sobre a atual produção e comércio de artesanato nestas cidades, este texto encerra um duplo exercício de comparação (sincrónica e diacrónica) visando detetar as suas continuidades e rupturas.

Palavras-chave: artesanato, *souvenirs*, identidade nacional, Cabo Verde.

Abstract: Between 1977 and 1997, Mindelo and Praia hosted the Centro Nacional de Artesanato (CNA, National Handicraft Centre) and its regional delegation, two State run bodies decisive in the making of Cape Verdean folk art during the First Republic. These two towns now have a remarkable number of craftsmen, and are the major production centres in the field. Drawing on materials resulting from a retrospective ethnography of CNA and also on research into these towns' current handicraft production and trade, this paper contains a doubly comparative exercise (synchronous and diachronic) in search of continuities and rupture.

Key-words: handicraft, *souvenirs*, national identity, Cape Verde.

NOTAS PRÉVIAS

Este texto deriva de uma investigação sobre processos de objetificação da cabo-verdianidade com fins turísticos que comportou o recenseamento e análise de práticas e discursos em torno da produção e comércio de artesanato.² Num

¹ CRIA/ISCTE-IUL (eduarda.rovisco@gmail.com)

² Esta pesquisa insere-se num projeto de investigação financiado pela FCT (SFRH/BPD/72387/

artigo recentemente publicado (Rovisco 2017), realizei uma síntese destes discursos produzidos em diferentes fases de construção da cabo-verdianidade, cujos traços centrais devem aqui ser retidos. Em primeiro lugar, no que tange ao período colonial, importará reter a exígua atenção conferida à cultura material nas reflexões sobre a cultura popular cabo-verdiana (*ibid.*: 6-7). Decorrente de motivos explicitados nas notas finais deste texto, esta desatenção contribuiu para que o artesanato tivesse sido então percecionado como o parente pobre da cultura demótica do arquipélago. Em segundo lugar, no que concerne à I República (1975-1990), retenho o processo de institucionalização da sua produção, ensino e pesquisa, operado após a criação do Centro Nacional de Artesanato (CNA), bem como a conversão destes artefactos em ícones da nação e da resistência ao colonialismo.

Por último, realço as mudanças ocorridas entre a década de 1990 e o presente. Neste período, sobrevieram uma série de fenómenos que reconfiguraram as práticas e discursos sobre o tema, de entre os quais destaco o crescimento do turismo e da imigração proveniente de países da CEDEAO, em especial da Guiné-Bissau e do Senegal (cf. *ibid.*: 11-22). Muitos destes imigrantes, sobretudo senegaleses, envolveram-se no comércio de artesanato procedente dos seus países dando assim resposta ao aumento da procura de *souvenirs* por parte de turistas, em grande parte concentrados nas ilhas do Sal e da Boa Vista.³ Estes imigrantes têm sido discriminados e acusados de vender objetos não representativos da cultura cabo-verdiana e de embargarem o desenvolvimento do artesanato nacional.

Na tentativa de incrementar a produção, atratividade e competitividade do artesanato produzido no país, o Ministério da Cultura organizou em 2011, na cidade do Mindelo, o primeiro Fórum Nacional de Artesanato (FONARTES)⁴ do qual se extraiu uma série de recomendações que visavam implementar a certificação, criar uma rede nacional de distribuição e fomentar o associativismo, a formação e a articulação com o design. Embora uma parte destes projetos não tivesse sido concretizada, a partir de 2011, verificou-se um aumento do número de artesãos,

/2010) que contou com supervisão do professor Pedro Prista Monteiro.

³ Em 2016, foram registadas 644.429 entradas nos estabelecimentos hoteleiros do país: 77,2% nas ilhas de Sal e Boa Vista e 17,2% nas ilhas de Santiago e S. Vicente. Dos 72.357 hóspedes registados na ilha de Santiago (11,2% do total), o maior contingente provinha de Portugal (21.970), ligando-se frequentemente a viagens motivadas por razões laborais. A ilha de S. Vicente terá recebido 38.542 hóspedes (6% do total), 11.178 dos quais provenientes de França, muitos destes em trânsito para a ilha de Santo Antão (INE 2017: 18, 19, 34).

⁴ O FONARTES reuniu um número elevado de artesãos de todas ilhas em debates, ações de formação e de venda, tendo contado com cinco edições. Em dezembro de 2016, 9 meses depois das eleições legislativas ganhas pelo MpD, realizou-se o URDI que, com um orçamento bastante reduzido, configurou uma versão abreviada do evento criado em 2011.

associações, feiras e exposições.

Este texto, centrado no artesanato⁵ produzido no país, propõe uma reflexão sobre as continuidades e ruturas nos artefactos produzidos no CNA (1977-1997) e no “presente etnográfico” (2011-2017). Na secção relativa à análise da produção da delegação do CNA na Praia, tento ainda desvelar os contornos labirínticos desta pesquisa que em vários momentos pareceu desembocar num beco sem saída. Nesta reflexão, elegi as cidades do Mindelo e da Praia devido a três fatores: a) terem acolhido as duas estruturas estatais de produção artesanal; b) possuírem, no presente, a maior dinâmica produtiva; c) viabilizarem o exame de eventuais apropriações e reificações de representações persistentes associadas às duas cidades e capitais nos processos de identificação nacional.⁶

As cidades da Praia e do Mindelo

A história da evolução dos burgos da Praia e do Mindelo funde-se, de acordo com António Correia e Silva (1998), com a história da sua atividade portuária, decorrendo o seu povoamento, fundamentalmente, dos predicados naturais dos seus ancoradouros. A Praia, situada na ilha de Santiago, a primeira ilha do arquipélago a ser povoada, contaria em 1572 com “447 almas de confissão”, embora, logo na viragem para a centúria seguinte, tivesse sofrido um processo de despovoamento (*ibid.*: 49-51). A dinâmica mercantil retomada nesta povoação no século XVIII articula-a com o interior da ilha, de onde chegariam produtos agrícolas e artesanais – decerto objetos utilitários de olaria e cestaria e seguramente panos de algodão, indispensáveis ao tráfico de escravos (cf. Carreira 1983 [1968]). No século XIX, o pequeno burgo situado no planalto atualmente apelidado de Plateau transfigura-se,

⁵ As dificuldades em definir artesanato têm vindo a ser sublinhadas pela maioria dos autores que investigaram o tema (cf., por exemplo, García Canclini 1983, Durand, s.d.). De acordo com a definição *emic* produzida por artesãos e lojistas, o termo artesanato designa um conjunto vasto de objetos feitos à mão aos quais é muitas vezes atribuída a capacidade de evocar ou de simbolizar a nação, bem como funções de *souvenirs* (cf. Ben-Amos 1977, Estévez 2008, Graburn 1976, Stewart 1996 [1993]).

⁶ Não se pretendeu com esta escolha focar um tipo particular de artesanato que poderia ser apelidado de urbano por oposição ao rural, oposição que considero pouco operativa no contexto cabo-verdiano pós-colonial e, em particular, em S. Vicente, ilha onde a população se concentrou, desde o início do seu povoamento, no burgo que originou a cidade do Mindelo. Relativamente à Praia, esta cidade possui um *hinterland* agrário, historicamente associado à produção de panaria, cestaria e olaria utilitária. Contudo, excetuando estes itens, a maioria dos artefactos produzidos nesta ilha não revela dissimelhanças substantivas que permitam sustentar uma inequívoca diferenciação entre artesanato rural e urbano.

aproximando-se da sua fisionomia atual. A vila da Praia só foi elevada a cidade em 1858, quase um século depois de ter acolhido a residência do governador anteriormente localizada na Ribeira Grande. Acomodando desde então uma parte considerável da elite letrada do arquipélago e as principais estruturas do poder político colonial, a Praia torna-se, com a independência, a capital do país, granjeando um expressivo crescimento demográfico.⁷

A génese do Mindelo corresponde à génese do povoamento de S. Vicente, a última ilha a ser povoada. Com efeito, só em meados do século XIX, com a instalação na baía do Mindelo de depósitos carvoeiros ingleses destinados ao abastecimento da navegação transatlântica, se rompe definitivamente o ciclo de tentativas fracassadas de povoamento desta ilha iniciado no século XVIII (cf. Correia e Silva 2005: 34-80). A rápida ascensão deste porto carvoeiro que, em 1875, seria já o maior do médio Atlântico (*ibid.*: 104) e o consequente desembarque contínuo de passageiros e tripulação dos navios – em 1888 terão desembarcado 169.440 passageiros (*ibid.*: 126) – atribuíram ao Mindelo um conjunto de características ímpares no arquipélago. Saliento o perfil turístico da cidade patente nas competências de “ciceronia” da população que envolviam o domínio de várias línguas (*ibid.*: 126), aliadas a um inédito florescimento comercial. Apesar do agravamento da crise portuária do Mindelo a partir do final do século XIX (*ibid.*: 139-191), um conjunto de fenómenos decorrentes da abertura do liceu nacional em 1917 e da sua dinâmica literária conferiram-lhe um lugar cimeiro na produção cultural novecentista cabo-verdiana, apelidada por Almada (2007) de bicéfala por gravitar em torno destas duas cidades.

De acordo com o mesmo autor, após a independência, esta “bicefalia” foi acompanhada por um processo de especialização cultural. Enquanto o Mindelo se singularizava nas artes plásticas (articuladas com o artesanato), no teatro e no carnaval, sendo assim associado à produção artística, a Praia afirmava-se em áreas vinculadas ao património imaterial cabo-verdiano e, em especial, santiaguense. Tanto no Mindelo quanto na Praia, os discursos em torno da ideia de “bicefalia” tendem, como também sugere Almada, a ser minados pela rivalidade entre as duas cidades.⁸ No Mindelo, redundam por vezes na recriação de enunciados racistas forjados no século XIX que associavam a ilha de Santiago ao “atraso cultural” atribuído à “herança africana” e à maior presença de negros, e ligavam S. Vicen-

⁷ De acordo com o INE, em 2015, a população do país foi estimada em 524.833 residentes: 81.014 no concelho de S. Vicente e 151.436 no concelho da Praia (2015, 36).

⁸ A rivalidade entre as duas cidades remonta ao século XIX e deixa-se apreender no debate finissecular promovido pela “Revista de Cabo Verde”, retomando a questão da transferência para a ilha de S. Vicente das autoridades coloniais sediadas na Praia (Brito-Semedo 2006: 146-147).

te à “civilização”, imputada à maior presença de brancos e crioulos.⁹ As atuais narrativas de promoção turística alicerçam-se, de resto, num binómio que vincula S. Vicente à Europa e Santiago a África. Note-se que estas duas ilhas são promovidas como “ilhas de essência”, estimulando assim operações de essencialização e territorialização das duas categorias (África e Europa) basilares no processo de construção da cabo-verdianidade.

NO LABIRINTO DO CENTRO NACIONAL DE ARTESANATO

Da chegada dos teares ao corte da linha: O CNA no Mindelo

A criação do CNA deriva de um conjunto de atividades orientadas para a revitalização da tecelagem cabo-verdiana, promovidas, a partir de 1975, pelos artistas plásticos Bela Duarte, Luísa Queirós e Manuel Figueira¹⁰. Estas atividades originaram a fundação da Cooperativa de Produção Artesanal Resistência (CR) em 1976 que, entre outros objetivos, se propunha “renovar e desenvolver a grande tradição da panaria de Cabo Verde, tão importante no passado, para que possa renascer com a mesma força, mantendo a tradição africana”¹¹. Paradoxalmente, a CR foi constituída no Mindelo, *i.e.*, numa ilha sem “tradição” nesta área de artesanato.

No final de 1977, a CR converte-se em CNA, organismo que será tutelado pelo governo e dirigido por Manuel Figueira entre janeiro de 1978 e março de 1989.¹² As atribuições do CNA, similares às da CR, contemplaram a promoção

⁹ Como nota Correia e Silva, a proposta de finais do século XVIII de povoamento de S. Vicente encerrava um projeto de “recomposição racial” para o arquipélago, visando povoar esta ilha com brancos do reino (2005: 40). A correspondência supracitada entre Santiago e África descobre-se ainda na tese claridosa, segundo a qual, Santiago constituiria o bastião do legado cultural africano já diluído em outras ilhas (Fernandes 2002: 90-96).

¹⁰ Luísa Queirós e Manuel Figueira terão chegado ao Mindelo em janeiro de 1975, ambos formados na Escola Superior de Belas-Artes de Lisboa. Bela Duarte terá regressado em 1974, com formação na Escola António Arroio e na Sociedade Nacional de Belas-Artes. Em 1975, Manuel Figueira torna-se “responsável pelo Setor de Artesanato da Comissão de Investigação e Divulgação Cultural” (Figueira 1998: 237).

¹¹ Em “Estatutos da Cooperativa de Produção Artesanal Resistência” (Arquivo do CNA [ACNA], caixa 8).

¹² A pesquisa sobre o CNA foi iniciada em 2012 no arquivo deste centro, tendo então sido entrevistados vários ex-funcionários. Em 2012, 2014 e 2015, tentei reiteradamente entrevistar os artistas plásticos supracitados. Luísa Queirós e Bela Duarte remeteram-me para Manuel Figueira, tendo este recusado abordar temas relacionados com o CNA por implicarem reviver os conflitos que conduziram ao seu afastamento desta instituição.

do “estudo das diversas formas de artesanato cabo-verdiano, como expressão da cultura popular, com vista à sua identificação, conservação, fomento e renovação” e o “ensino das técnicas artesanais, tanto as já tradicionais em Cabo Verde como as mais modernas de âmbito universal”.¹³ Aspirava-se ainda criar uma escola, um museu, uma biblioteca e delegações regionais em outras ilhas, tendo sido prontamente criado o Centro Regional de Artesanato (CRA) na Praia a partir do centro de artesanato dirigido por Luís Tolentino.

Entre as múltiplas atividades desenvolvidas pela equipa do CNA no Mindelo¹⁴ que abrangeram a formação contínua de jovens aprendizes, o apoio logístico e/ou financeiro a artesãos de várias ilhas¹⁵ e a realização de exposições, distingo as ações de investigação e produção. Nesta área, saliento o esforço de inventariação de matérias-primas, técnicas e artesãos nacionais, bem como as experiências realizadas no âmbito da tecelagem tradicional, tapeçaria decorativa e *batik*. No que concerne à produção, centrada nestes três domínios, deve ser notado que, ao invés da tecelagem, a tapeçaria decorativa e o *batik* foram introduzidos no país pelos dinamizadores do CNA, tratando-se assim, como refere Manuel Figueira, de “técnicas jamais conhecidas no período colonial” (Figueira 1998: 234).

A tapeçaria decorativa produzida no CNA a partir de 1980 suportava-se de cartões elaborados pelos próprios elementos que as executavam, com desenhos que, regra geral, remetiam para “temas cabo-verdianos”, permitindo assim “nacionalizar” estes novos objetos. Esta produção destinou-se à decoração de paredes dos espaços domésticos das elites e, em especial, de organismos estatais, podendo hoje ser observada em espaços tutelados por diferentes ministérios. Muitos dos objetos produzidos no CNA, encomendados pela Presidência da República e por vários ministérios, constituíam “*souvenirs* de Estado”, destinando-se a ofertas a organizações governamentais estrangeiras.

¹³ Em “Proposta de Estatutos do Centro Nacional de Artesanato” (ACNA, Caixa 89).

¹⁴ Numa folha de salários de 1979 são elencados 14 trabalhadores (10 dos quais mulheres), número que inclui diretor, artesãos, aprendizes e pessoal administrativo (ACNA, Caixa 72). O relatório de atividades de 1984 lista 18 trabalhadores, sendo 11 mulheres (ACNA, Caixa 84). Num documento de 1995, intitulado “Relação do pessoal de quadro e eventual e os que prestam serviço a este Centro” são listadas 29 pessoas, 16 das quais mulheres (ACNA, Caixa 75).

¹⁵ Na ilha de S. Vicente foram concedidos apoios ao Grupo Terra Cozida e a vários artesãos na área dos bordados, bonecas de pano e instrumentos musicais. Uma relação dos artesãos existentes em S. Vicente em fevereiro de 1993, listava 54 indivíduos – 17 mulheres sobretudo associadas às áreas das rendas e bordados. Os homens registados (entre os quais se contavam 12 reclusos da Cadeia Civil de S. Vicente) encontravam-se ligados à produção de artesanato em coco (9), búzio (5), chifre (5), cestaria (5), madeira (4), tecelagem (4) (ACNA, Caixa 75).



Imagens 1: Tapeçaria com autoria atribuída a João Fortes, funcionário do CNA, alusiva ao Kolá San Jon, intitulada “Lumenara” (150x180 cm.) (ACNA).

Refletindo a formação em belas-artes dos três dinamizadores do CNA, o popular construído nesta instituição, concebido como um campo aberto à incorporação de novos objetos, robusteceu, servindo-me das palavras de João Leal,

(...) a hibridez constitutiva do popular nos termos em que García Canclini fala dela. Um popular vivido não já como “complacência melancólica para com as tradições”, mas como um projeto criativo em que os recursos tradicionais se misturam deliberadamente com novos formatos; um popular em que a experimentação e a procura de novas soluções se tornou a norma; um popular onde as velhas distinções entre tradicional e moderno, popular e erudito ou arte e artesanato são postas de parte (2009: 475).

Em 1989, Manuel Figueira terá passado a assumir apenas a direção artística do CNA, na sequência de pedidos por si efetuados à tutela para que fosse criado o cargo de diretor administrativo que viria a ser ocupado por António Jorge Delgado. Contudo, o clima de crescente tensão entre ambos conduziu à saída do primeiro

meses depois, encerrando assim um período que tende a ser celebrado como a idade de ouro do artesanato cabo-verdiano, então concebido como expressão da resistência ao colonialismo e articulado com o ideário revolucionário e africanista da I República. As mudanças operadas no país após a vitória do MpD nas primeiras eleições pluripartidárias realizadas em 1991 repercutiram-se nesta instituição que viu reduzidas as suas atividades de investigação e experimentação, tendo passado a reger-se por uma pauta empresarial. O CNA foi dirigido por António Jorge Delgado, até 1993, por António Firmino, entre 1993 e 1996 e, posteriormente, por uma “comissão de gestão” composta por um grupo de trabalhadores. Em 1997, foi decretada a extinção do CNA (Decreto-Lei 98/97 de 31 de dezembro) durante o vórtice de encerramentos de institutos públicos ligadas à cultura levado a cabo pelo governo do MpD, que o próprio António Jorge Delgado integrou, enquanto secretário de Estado e ministro da Cultura. Continuando a trabalhar em regime de autogestão por mais dois anos, os trabalhadores aderiram ao programa de abandono voluntário da função pública, encerrando a porta do CNA na viragem do século.

Na década seguinte, com o PAICV de novo no governo desde 2001, procedeu-se à inventariação e conservação do espólio e do próprio edifício do CNA. Em 2008, foi inaugurado, no mesmo edifício, o Museu de Arte Tradicional (MAT) exibindo alguns destes objetos. Dois anos depois, o MAT passou a designar-se Casa do Senador Augusto Vera-Cruz. Em 2011, mantendo a componente museológica e permanecendo desligado da produção, foi rebaptizado como Centro Nacional de Artesanato e Design (CNAD).

Da pesquisa e da amnésia sobre o Centro Regional de Artesanato da Praia

A pesquisa sobre o Centro Regional de Artesanato (CRA) da Praia – a partir de finais da década de 1980 denominado Delegação Regional de Artesanato (DRA) – realizada em 2015 teve por base a escassa informação que recolhi em 2012 sobre este organismo no arquivo do CNA e numa entrevista com um dos seus dirigentes. Em 2015, comecei por procurar, de forma infrutífera, documentação em arquivos da capital, tendo entrevistado dez artesãos deste centro. Com exceção de um, todos afirmaram que o apelidado “Centro de Artesanato da Praia” fora criado em 1975, antecedendo assim a fundação do CNA no Mindelo. De acordo com estes testemunhos, o centro da Praia terá chegado a empregar, somando funcionários e aprendizes, cerca de 20 pessoas na sua quase totalidade do sexo masculino. O CRA começou por localizar-se na avenida Amílcar Cabral tendo sido transferido

na mesma década para o edifício que hoje acolhe o Museu de Arqueologia e foi chefiado por Luís Tolentino e por Gustavo Duarte.

Durante a chefia de Luís Tolentino (até 1983), descrito por todos como dotado de uma notável criatividade, este centro possuiu uma pequena secção de carpintaria onde terão sido produzidos brinquedos e mobiliário doméstico e urbano. Porém, o grosso da produção consistiu, desde o seu início até ao seu encerramento, em pequenos objetos elaborados a partir de casca de coco (candeeiros, serviços de café, jarras, caixas, cinzeiros) minuciosamente esculpidos com desenhos alusivos à paisagem e cultura do país. A par da casca de coco, a matéria-prima mais utilizada, usou-se ainda bambu, chifre, carapaça de tartaruga e osso de baleia. Todos os entrevistados sublinharam a “qualidade excepcional” do trabalho realizado, manifestando um entendimento do seu ofício próximo do formulado por Sennett (2008), enquanto disposição para “fazer as coisas bem”. Foi ainda frisado o grande prestígio alcançado por estes objetos em Cabo Verde, patente na emissão de uma série de selos postais em 1977 com imagens destes artefactos e nas exposições realizadas no estrangeiro. Tal como a produção da sede do CNA no Mindelo, também estas peças eram inacessíveis à maioria da população, sendo uma boa parte da produção adquirida pelo Estado.



Imagem 2: Peças em coco produzidas no CRA/DRA. Coleção do CNAD (2012). Atente-se nos desenhos das duas caixas que exibem um trapiche (estrutura de moagem de cana de açúcar usada no fabrico de grogue) e a estrela negra da bandeira do PAIGC/PAICV.



Imagem 3: Selos postais com imagens de peças do CRA.

No decurso da pesquisa efetuada em 2015, José Brazão, o ex-funcionário deste centro que mais se empenhou em auxiliar-me em várias etapas da pesquisa, insistiu que o “centro de artesanato da Praia” fora criado no período colonial, instigando-me a contactar João Monteiro, um dos seus mais antigos funcionários, que havia emigrado para Portugal. De acordo com este último artesão, esta oficina fora criada em 1970 no Centro de Informação e Turismo (CIT)¹⁶ sendo desde o seu início orientada para a produção de peças em coco e dirigida por António Lopes, um artesão da ilha Brava, já falecido.

Dadas as dificuldades em aceder à documentação relativa ao CIT da Praia nos arquivos portugueses e cabo-verdianos, em 2016, consultei o semanário “O Arquipélago” (órgão informativo do CIT) com o intuito de obter informação sobre a oficina supracitada. Apesar de não ter encontrado nenhuma notícia sobre a sua criação ou atividade, um anúncio publicado a 25/6/1970 revela que o CIT pretendia recrutar “aprendizes para trabalhos de artesanato”, com “idade a partir dos 12 anos”. Um outro artigo com data de 14/5/1970 declara os propósitos de impulsionar o artesanato, vinculando-os aos projetos de desenvolvimento do turismo no arquipélago:

Apesar de algumas tentativas de amparo, o artesanato vem vivendo em Cabo Verde, uma fase pouco promissora, por falta de medidas efetivas para o seu impulso e proteção. (...). Com manifestações incaracterísticas, o artesanato não conseguiu ocupar o lugar que lhe compete, não criou raízes e vive limitado no âmbito de um recurso de momento, desinteressante sobre todos os aspetos. (...) A nítida abertura da Província a

¹⁶ Os CIT foram criados pelo Decreto-Lei n.º 42.194 de 27 de março de 1959. O de Cabo Verde só viria a ser constituído em 1961.

um cada vez mais intenso movimento vindo do exterior, as perspectivas do turismo e uma canalização de tendências que resultam desses fatores, vem provocando um volta-face (...) Assim o compreendeu o ilustre Governador, Brigadeiro Lopes dos Santos que acaba de tomar medidas decisivas de proteção e impulso de tão interessante e valiosa manifestação de atividade, promulgando diretrizes que permitirão fazer emergir o artesanato, colocando-o na posição que merece. (...). Além disso as perspectivas do turismo no Sal, Boa Vista e Maio, recomendam instantaneamente a consolidação de uma estrutura de produção, dimensionada em função da grandeza dos empreendimentos projetados. Isto significa que devem ser mobilizados todos os fatores necessários, para que o artesanato cresça em força, de forma a resistir aos embates da procura que fatalmente surgirá. (...). Do cadastro das manifestações válidas, ao ficheiro dos artesãos, há um vasto programa de prospeções que merece o estudo e a colaboração aturada de todos, para se atingir o fim que se tem em vista e que com oportunidade apreciável o Governo resolveu impulsionar. Entretanto já na fase de concretização, foi superiormente determinado que o CIT instale, na nova aerogare do Aeroporto do Sal, assim que for possível, uma Delegação, para a venda de produtos do artesanato” (Anónimo, 1970: 1, 8).

Só no início de 2017, na última etapa de pesquisa que realizei na Praia, o geógrafo José Maria Semedo, que havia frequentado esta oficina antes da independência no período das férias escolares, viria a acrescentar novos elementos aos turvos contornos da criação deste centro. Segundo o seu depoimento, um padre capuchinho terá criado na ilha Brava, presumivelmente no início da década de 1960, um espaço destinado a ocupar jovens carenciados onde se produziriam estes artefactos. Um dos aprendizes deste espaço seria António Lopes, que, alguns anos mais tarde, migraria para a Praia, continuando aí a produzir estas peças. Na viragem para a década seguinte, o diretor do CIT terá descoberto estes trabalhos, recrutando-o para ensinar o seu ofício a jovens da capital no próprio edifício do CIT. Terá sido neste contexto que, em 1971, João Monteiro começou a trabalhar nesta nova oficina com outros aprendizes. Com a independência e a decorrente extinção do CIT, esta oficina foi integrada nas novas estruturas do Estado recém-criado e, em finais de 1977, no próprio CNA, ampliando o número de funcionários. João Monteiro terá permanecido neste posto de trabalho até à extinção do CNA.

Ao contrário do que ocorreu no Mindelo, onde a atividade do CNA foi celebrada e museografada, na Praia nada assinala a existência do CRA/DRA e

muitos dos meus interlocutores mais jovens desconhecem a sua atividade. Em 2015, apenas um artesão, ex-aprendiz do CRA, continuava a produzir estes objetos, minuciosa e profusamente esculpido, como ocupação principal numa recôndita oficina no Parque 5 de Julho. Sendo múltiplas as razões que poderão ter conduzido ao silenciamento da memória desta instituição, realço as sucessivas contendas relativas à sua gestão, a prisão do seu último responsável, condenado pelo crime de peculato relativo à administração deste centro, a emigração de muitos dos seus ex-funcionários e a circunstância de a sua história, articulada com o poder colonial e com o turismo, contraditar a narrativa hegemónica construída na I República, que apresentava o artesanato nacional como expressão de resistência ao colonialismo e atribuía ao Mindelo e à independência, o local e a data do renascimento do artesanato cabo-verdiano.

O FIO DE ARIADNE: A PRODUÇÃO E O COMÉRCIO DE ARTESANATO NO PRESENTE

Em cada esquina um artesão: a produção de artesanato no Mindelo e na Praia

O aumento do número de artesãos na última década,¹⁷ expresso na frase reiteradamente proferida “agora há um artesão em cada esquina” e o decréscimo da qualidade das peças constituíram os dois traços mais mencionados na caracterização do presente quadro de produção. No geral, este setor apresenta um baixo rendimento, tornando muitos artesãos dependentes do agregado familiar ou de proventos de outras atividades. Entre os principais entraves ao aumento das receitas, os artesãos indicaram o elevado preço e, por vezes, a inexistência de instrumentos de trabalho e de matéria-prima, as dificuldades no processo de distribuição acentuadas pela fragmentação do mercado, derivada da natureza arquipelágica do país, e ainda a carência de formação e de espaços de trabalho adequados. Depois da realização do primeiro FONARTES, foram criadas quatro associações de artesãos nestas duas cidades com o propósito de tentar superar, ou pelo menos

¹⁷ Este número tende a ser avaliado em mais de uma centena em cada uma das cidades. Na lista de inscritos na Câmara Municipal da Praia, em março de 2015, constavam 97 artesãos (56 dos quais mulheres). Sobre a mesma cidade, a lista do iPericentro (Laboratório de Cultura Digital) indicava, no mesmo período, 84 artesãos (45 mulheres), embora 29 não residissem na capital. Apenas 25 nomes figuravam em ambas as listas.

mitigar, alguns destes obstáculos. Apesar do seu importante papel na partilha de informação e na promoção de atividades ligadas ao comércio, estas associações mostraram-se impotentes na resolução dos problemas acima referidos. No início de 2017, invocando o desconhecimento ou a indefinição do programa do novo governo para o artesanato, muitos artesãos expressaram um profundo desânimo.¹⁸

Ainda que subsistam diferenças no artesanato produzido nas duas cidades, o cotejo destas diferenças no período do CNA e no presente patenteia uma acentuada tendência para a homogeneização. A título de exemplo, refiro a diluição da oposição que caracterizou a produção do CNA, vinculando o Mindelo a objetos macios (têxteis) e a Praia a objetos duros, feitos de casca de coco. No presente, são poucos os artesãos mindelenses que continuam a laborar na área da tapeçaria e *batik* e a quase totalidade de tecelões ligados à manufatura da panaria residem na ilha de Santiago. Os objetos em coco são agora elaborados de forma bastante simplificada em ambas as cidades. O binómio objetos macios vs objetos duros (cf. Silva 2003: 22-23) continua, todavia, operativo para diferenciar genericamente a produção de mulheres e de homens.

Em ambas as cidades, os trabalhos das artesãs inserem-se sobretudo nos setores da costura (bolsas, vestuário, bonecas de pano, etc.), rendas, bordados e bijutaria. No Mindelo, estes produtos são vendidos principalmente a mulheres cabo-verdianas, em feiras ou através de redes de amizade, parentesco e vizinhança. Muitas artesãs mindelenses lamentaram que alguns colegas apelidassem as suas obras de “trabalhos manuais”, não as considerando “verdadeiro artesanato cabo-verdiano”. Algumas artesãs objetaram que a costura, os bordados e as rendas constituem atividades mais enraizadas no arquipélago do que a tapeçaria, o *batik* ou os quadros com colagem de fibra de bananeira. Outrora confinadas ao espaço doméstico, estas áreas de produção adquiriram nos últimos anos uma grande visibilidade em feiras de artesanato, tendo sofrido várias transformações. Como exemplo, aponto as alterações introduzidas nas rendas, agora mais simples e coloridas e por vezes executadas com as cores da bandeira nacional. Na Praia, o quadro é idêntico, não obstante verificar-se uma maior produção de vestuário e acessórios costurados a partir de tecidos estampados *wax print* e de bandas de panos cabo-verdianos que chegam mais facilmente às lojas de artesanato e, por conseguinte, ao mercado turístico.

¹⁸ No Mindelo foram constituídas em 2012 as associações CAMIN e ACARTE-SV. Na Praia foram criadas as associações Praiarte (legatária da Kapitalart formada em 2012) e, em 2016, a Associação de Artesãos da Ilha de Santiago (AAIS). Todas as associações agregam artesãos de várias áreas de produção.



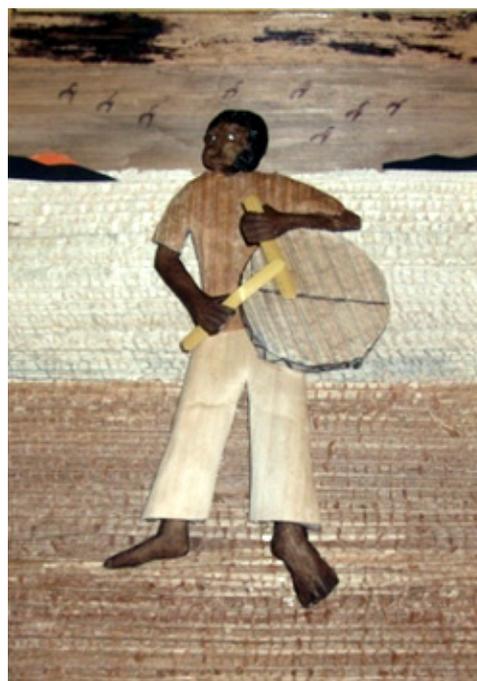
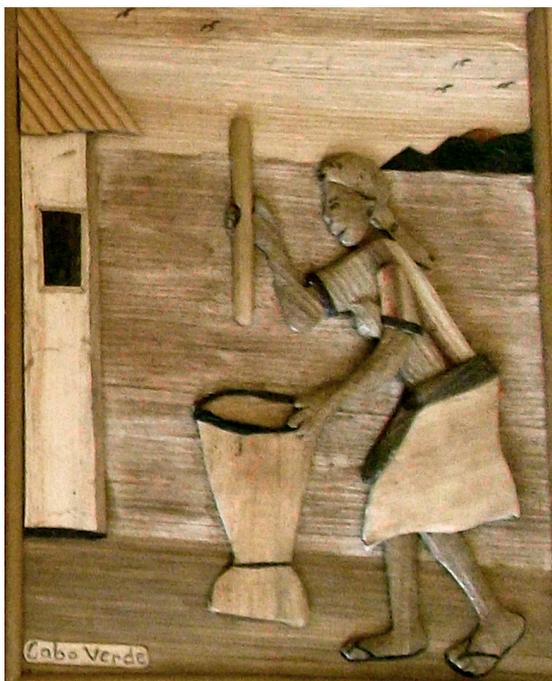
Imagens 4: Vestido de boneca em croché com as cores da bandeira nacional (Feira de artesanato na Rua da Luz, Mindelo, 2014).



Imagem 5: Em cima, camisa em tecido wax print. Em baixo, camisa alusiva à primeira bandeira de Cabo Verde (Feira de artesanato na Rua 5 de Julho, Praia, 2015).

Tanto no Mindelo quanto na Praia, os objetos realizados por homens são bastante mais heterogêneos, abarcando calçado, bijutaria, brinquedos em lata, quadros com colagens, instrumentos musicais e um conjunto de objetos decorativos em chifre, barro, fibras naturais, pedra, coco ou madeira, granjeando, no geral, maior aceitação por parte dos lojistas. A Cadeia Central de S. Vicente, situada no Mindelo, constitui o local de maior produção de artesanato. Nas visitas efetuadas em 2012 e 2015, cerca de 50 reclusos do sexo masculino trabalhavam 25 horas por semana na oficina deste estabelecimento prisional.¹⁹ Embora alguns destes reclusos efetuassem objetos em madeira, cabedal, lata, coco e cestaria, o grosso da produção consistia em quadros em madeira com desenhos em cola ou com colagens de fibras naturais, sobretudo de bananeira. Os motivos destes desenhos, continuamente repetidos, remetem para cenas ligadas à agricultura (cultura do milho e da cana), ao mar (pesca e venda de peixe), à música e à dança, predominando ainda os desenhos de escravos acorrentados ao pelourinho da Cidade Velha e do mapa do arquipélago. Nestes desenhos, as figuras masculinas surgem no geral associadas a atividades de lazer, como jogar ouri ou tocar instrumentos musicais, e as femininas a contextos de labor, como pilar milho ou vender peixe. Esta associação das mulheres ao trabalho foi também detetada por Zaugg no âmbito de uma análise sobre os postais ilustrados de Cabo Verde das primeiras décadas do século XX (2012: 175). Tal como observei em relação à tapeçaria, também nestes quadros são os desenhos que, ao reproduzirem os principais enunciados sobre a cabo-verdianidade, viabilizam o seu entendimento e comercialização como “artesanato cabo-verdiano” e o seu consumo como “lembranças da terra”.

¹⁹ A produção de artesanato na Cadeia Central da Praia é ínfima. Numa visita realizada no dia 2/2/2017, em que este estabelecimento prisional detinha, de acordo com o seu diretor, 1163 reclusos, apenas três produziram artesanato.



Imagens 6 e 7: Quadros com colagem de fibras de bananeira realizados por reclusos. Cadeia Central de S. Vicente, Mindelo, 2015.

Lembranças da terra: o comércio de artesanato no Mindelo e na Praia

No início de 2017 existiam nove lojas de artesanato no Mindelo, quatro das quais orientadas para o comércio de artefactos importados da costa ocidental africana, a que se juntavam objetos elaborados por artesãos cabo-verdianos.²⁰ As restantes cinco lojas vendiam apenas “artesanato cabo-verdiano”, destacando-se, pela sua dimensão, a loja Capverdesign+Artesanato.²¹ Inaugurada em 2013 e apadrinhada por Bela Duarte, esta loja com dois pisos comercializa uma miríade de artefactos decorativos e utilitários procedentes de várias ilhas, como panaria, tapeçaria, *batik*, bonecas de pano, bijutaria, peças de coco, barro, chifre, pedra, concha, fibras naturais, etc. A par destas lojas, destaco ainda o mercado da Praça Estrela por constituir um dos principais espaços de venda de artesanato nesta

²⁰ Três destas quatro lojas foram abertas por um imigrante do Gana ao longo dos últimos 20 anos. Uma quarta loja pertence a um cabo-verdiano. Para além das 9 lojas referidas, existiam 4 espaços dedicados a outros ramos do comércio que vendiam também artesanato.

²¹ As restantes 4 lojas são o Atelier de Joana Pinto, aberto em 2001 por esta ex-funcionária do CNA, a Art D’Cretcheu inaugurada em 2004, a loja da Cadeia Central de S. Vicente e a Bric-à-Brac, um pronto-a-vestir que paulatinamente se transformou numa loja de *souvenirs*.

cidade.²² No início de 2015, dos 141 *stands* existentes neste mercado, 23 vendiam artesanato. Destes, 16 eram ocupados por imigrantes do Senegal, Guiné-Conacri, Gana e Nigéria e sete por cabo-verdianos. Na área reservada à venda no chão, outros quatro imigrantes (três do Senegal e um da Gâmbia) vendiam o mesmo tipo de artefactos. A maioria destes comerciantes, tanto cabo-verdianos como imigrantes, mesclava peças de artesãos mindelenses com outras importadas da costa ocidental africana.

No que concerne à Praia, assistiu-se, nos últimos seis anos, a um aumento significativo do comércio de artesanato. No início de 2017, existiam nesta cidade seis lojas de artesanato²³, todas inauguradas depois de 2011. As lojas da Praia expõem sobretudo peças de artesãos cabo-verdianos, exibindo bastantes objetos executados nesta ilha, destacando-se o vestuário, calçado, acessórios e bijutaria elaborados a partir de tecidos *wax print* e de bandas de panos da terra. O Mercado de Sucupira constitui também um espaço incontornável no comércio de artesanato. Em 2015, este mercado acolhia treze *stands* que, tal como na Praça Estrela, exibiam objetos importados do continente e peças produzidas por artesãos cabo-verdianos.

Do cotejo do comércio de artesanato praticado nas duas cidades faço realçar duas diferenças. Em primeiro lugar, o maior número de estabelecimentos comerciais no Mindelo, refletindo a longa história do comércio de *souvenirs* nesta cidade (Correia e Silva 2005: 124).²⁴ Em segundo lugar, verifica-se, na cidade da Praia, uma maior sintonia entre a produção local e o conteúdo das lojas o que em grande parte deriva da circunstância de três das seis lojas pertencerem a artesãos. Esta sintonia tende, todavia, a ser ameaçada pelo carácter heterotópico (Freire-Medeiros e Castro 2007) das lojas e pela seleção de objetos com propriedades estéticas e simbólicas adaptadas às preferências de turistas (Ben-Amos 1977, Graburn 1976), descartando uma parte considerável da produção local. Muitas vezes, são os próprios artesãos de ambas as cidades que recusam colocar os seus

²² O mercado da Praça Estrela possui 141 *stands* em betão que comercializavam principalmente roupa, calçado e artigos de electrónica. No início de 2015, dos 137 *stands* abertos, 62 eram ocupados por comerciantes cabo-verdianos e 75 por imigrantes: 37 por senegaleses, 18 por guineenses, 12 por nigerianos e 8 por imigrantes oriundos da Costa do Marfim, do Gana e da Guiné-Bissau.

²³ A maior destas lojas chama-se Lembrança di Terra. As restantes têm por nome: Grão de Areia, Agu di Coco e Chioarte, existindo duas lojas que ainda não possuíam nome, pertencentes a dois coletivos de artesãos. Tal como no Mindelo, também na Praia existiam 4 estabelecimentos vocacionados para outros ramos do comércio que vendiam também artesanato, 3 dos quais já em funcionamento em 2011.

²⁴ Esta diferença espelha ainda uma tendência mais geral da história do comércio formal a retalho nestas duas cidades, mais robusto no Mindelo do que na Praia. Sendo a população da Praia quase o dobro da do Mindelo, em 2013, existiam 832 empresas de comércio a retalho no concelho da Praia e 785 no concelho da S. Vicente (INE 2015: 147).

produtos nas lojas, por considerarem excessivo o lucro obtido pelos lojistas e por nem sempre serem remunerados no ato de entrega das peças. Deste modo, muitos artesãos limitam-se a vender os seus produtos em feiras de artesanato. O público destas feiras é formado maioritariamente por residentes destas cidades e, como tal, as feiras realizadas na Praia são mais lucrativas, uma vez que a população e o poder de compra são aí maiores. Em ambas as cidades, o volume de vendas, tanto nas lojas quanto nas feiras, aumenta exponencialmente nos períodos do Natal e das férias de verão com a chegada de emigrantes cabo-verdianos residentes na Europa e nos EUA. Estes emigrantes, constituindo a principal clientela de muitos artesãos, desempenham um papel capital na produção e comércio de artesanato em ambas as cidades. Muitos artesãos referiram tentar adequar a sua produção à estética nacionalista dos emigrantes, justificando assim o uso corrente das cores da bandeira nacional e da inscrição do nome do país nos objetos.

Resta referir que o comércio de artesanato não reflete as supramencionadas representações associadas às duas cidades, assentes no binómio que opõe a pretensa feição europeia do Mindelo ao suposto cunho africano da cultura praiense. Como foi visto, vendem-se mais objetos importados da costa ocidental africana no Mindelo do que na Praia. Aliás, o comércio destes produtos parece constituir uma prática proveta no Mindelo a avaliar por um postal ilustrado de “cerca de 1910” (Loureiro 1998: 109) onde é possível observar objetos provenientes do continente africano no interior da loja mindelense Union Bazar (Zaugg 2012: 178). Tentava-se assim, como afirmou Zaugg a propósito dos bilhetes postais deste período, satisfazer o apetite pelo exótico de milhares de passageiros dos transatlânticos que escalavam este porto (2012: 177).

NOTAS FINAIS

No início deste texto afirmei que a reflexão sobre a cultura popular cabo-verdiana, empreendida durante o período colonial, subestimou a sua vertente material. Nas últimas duas décadas do Estado Novo e, em especial, no âmbito da polémica desencadeada pelas afirmações de Gilberto Freyre relativas à inexistência de uma arte popular no arquipélago (Freyre 2001 [1953]: 276, 277), autores como Baltasar Lopes admitiram que o artesanato cabo-verdiano revelava debilidades (Lopes 2010 [1956]: 250-251), adensando assim a perceção, que viria a propagar-se, de que o artesanato constituiria o calcanhar de Aquiles da cultura demótica do arquipélago. Esta suposta debilidade foi amiúde atribuída à escassez de recursos

naturais e à ausência de vocação dos seus habitantes para as artes visuais (cf. Almada 2008: 116-117).

Esta depreciação do artesanato produzido no arquipélago no período colonial poderá ser explicada através do contágio de modalidades de conceber os objetos artesanais forjadas na Europa a partir do fim do século XIX e intensificadas, no caso português, durante a I República e, sobretudo, no decurso do Estado Novo pela política folclorista do SPN/SNI (Alves 2013, 2016). Como refere Vera Marques Alves, este processo consistiu numa “aproximação seletiva” aos artefactos rústicos (2016: 147), seleccionando-se objetos através de critérios estéticos que valorizaram a profusão de cor e de ornamentação ou o carácter miniatural. Estes objetos, que serviam mais para serem vistos do que para serem usados e particularmente aptos a constituírem-se como *souvenirs*, foram reclassificados como “arte popular”, tendo-lhe sido atribuída a faculdade de “representar e fazer celebrar a nação” (*ibid.*: 146).

É este olhar esteticizante sobre os objetos reforçado durante o Estado Novo que, ao desvalorizar artefactos que não possuíam os predicados estéticos nobilitados, irá provocar uma depreciação do artesanato cabo-verdiano, portador de grande sobriedade formal, cromática e ornamental²⁵ e vocacionado para o uso prático. É também à luz desta sobrevalorização do ornamento, do detalhe e da miniaturização realizada pelo SPN/SNI que pode entender-se a criação no CIT da Praia de uma oficina de artesanato especializada em objetos em coco bastante ornamentados, nos últimos anos do Estado Novo, marcados por uma forte aposta no fomento do turismo. Note-se que o único ensaio monográfico dedicado a uma área do artesanato publicado durante o Estado Novo foi produzido por António Carreira (1983 [1968]), investigador integrado na equipa de Jorge Dias e, como tal, num contexto de pesquisa que privilegiava as tecnologias tradicionais, *i.e.*, os objetos de uso “que funcionam” (Leal 2000: 50).

A revolução operada no artesanato cabo-verdiano com a criação do CNA no Mindelo deve também ser entendida em articulação com este lastro colonial ligado à construção de uma “arte popular” na metrópole. Conforme mencionei, a produção do CNA, que influenciou a posterior produção de artesanato no país, consistiu na elaboração de artefactos têxteis decorativos (panaria, tapeçaria e *batik*), entendidos como arte popular e posteriormente exibidos num espaço que chegou a chamar-se Museu de Arte Tradicional. Também estes objetos têxteis foram investidos do poder de simbolizar a nação cabo-verdiana, concebida, nos primeiros anos após a

²⁵ Num texto sobre arte popular em Cabo Verde, Nuno de Miranda afirmou que devido às “contingências climáticas”, a vida do cabo-verdiano decorreria fora de casa num “imediato encontro com a Natureza”, refreando-lhe assim o apetite por “formas decorativas” (Miranda 1968: 350).

independência, como africana e revolucionária.

No caso da revitalização da panaria tradicional (que conciliava por vezes a sobriedade cromática com a exuberância ornamental), acrescento ainda que os panos passaram a simbolizar o berço africano da cultura cabo-verdiana e o passado escravocrata do arquipélago, uma vez que as técnicas de tecelagem provieram da costa ocidental africana e que os panos constituíram um elemento vital no tráfico de escravos. Mais do que qualquer outro item da cultura material do país, a panaria transformou-se no símbolo por excelência da cabo-verdianidade. Os motivos dos seus padrões geométricos são amplamente usados na ornamentação de materiais impressos, nas notas emitidas pelo Banco de Cabo Verde, na decoração de espaços que acolhem eventos com carácter mais solene, sendo ainda detetáveis na paisagem urbana da capital, nomeadamente no pavimento da praça Alexandre Albuquerque. Na ilha de Santiago, muitos artesãos passaram a efetuar bandas de panos, bastante mais simples e coloridas que, juntando-se às importadas da costa ocidental africana, são aplicadas a bolsas, vestuário, sandálias, roupa de casa e bijutaria.

No que tange à tapeçaria e ao *batik*, técnicas até então desconhecidas no arquipélago, mas hoje amiúde descritas como “artesanato tradicional cabo-verdiano”, foram os desenhos dos seus cartões que, ao cabo-verdianizarem estes novos objetos, permitiram instituí-los como ícones da nação. É também esta importação de artefactos, formas, técnicas e, por vezes, matérias-primas de outros contextos geográficos que melhor caracteriza a posterior produção de artesanato. Esta produção foi ampliada nos últimos anos, como resposta a um conjunto de fenómenos, identificados por García Canclini a partir do contexto mexicano, como o desemprego, o turismo, a ação do Estado e as alterações e expansão do consumo por parte da população (1983: 61-73) e, em Cabo Verde, também por parte da diáspora cabo-verdiana.

Grande parte das peças expostas nas lojas do Mindelo e da Praia, na sua maioria decorativas e com funções de *souvenir*, resultam mais da importação no período pós-colonial de novas formas e técnicas do que da refuncionalização e transformação formal e técnica de objetos ditos tradicionais. Seguindo este ângulo de análise, pode ser afirmado que muitos destes objetos não se tornaram *souvenirs*, eles nascem *souvenirs*, sendo este o traço que melhor parece definir muito do artesanato hoje realizado no país. Esta propensão para a importação torna o “artesanato cabo-verdiano” particularmente mutável e aberto à inclusão de novos objetos. Contudo, estes objetos alienígenas tornam-se reféns de estratégias de “nacionalização”, assentes na incorporação de legendas, na utilização das cores da bandeira nacional ou, no caso dos objetos bidimensionais emolduráveis e do figurado em distintos materiais, nos motivos dos desenhos. O cotejo dos motivos visuais usados nas tapeçarias e *batiks* realizados na I República, com os motivos usados

no presente, parece apontar uma redução temática que deve ser articulada com o processo de construção do “típico” (García Canclini 1983: 87-89) cabo-verdiano, para o qual o artesanato contribuiu de forma não despicienda. Este processo diluiu a diversidade cultural, unificando-a num exíguo conjunto de traços que gravitam, em grande parte, em torno de atividades ligadas ao mar, à agricultura (em especial à cultura do milho e da cana), ao labor da mulher, à música e à dança. Muitos destes objetos decorativos, ao promoverem e exaltarem itens considerados maiores da cultura popular do arquipélago, como a música, parecem vergar-se sob os desenhos que suportam, perpetuando o modelo que hierarquizou as várias componentes do demótico cabo-verdiano e desvalorizou a vertente material.

BIBLIOGRAFIA

ALMADA, J. L. Hopffer (2007), “Capitalidades: um olhar retrospectivo da cultura e da história caboverdianas”, *A Semana*, disponível em <http://www.asemana.publ.cv/?CAPITALIDADES-Um-olhar-retrospectivo-da-cultura-e-da-historia-caboverdianas>, (última consulta: 20/11/2017).

ALMADA, J. L. Hopffer (2008), “Um excorço complementar à história e à cultura caboverdianas a partir do ano-miradouro de 2006”, em J. L. Hopffer Almada (coord.), *O Ano Mágico de 2006. Olhares Retrospectivos sobre a História e a Cultura Caboverdianas*. Praia, IBNL, 31-130.

ALVES, Vera Marques (2013), *Arte Popular e Nação no Estado Novo. A Política Folclorista do Secretariado de Propaganda Nacional*. Lisboa, ICS.

ALVES, Vera Marques (2016), “A arte popular portuguesa no arranjo dos interiores domésticos: uma política de nacionalização das classes médias nos anos 30 e 40 do século XX”. Paula André e Carlos Sambricio (coord.) *Arquitectura Popular. Tradição e Vanguarda*. Lisboa, DINÂMIA-IUL, 145-163.

ANÓNIMO (1970), “Com larga visão o governador Brigadeiro Lopes dos Santos toma medidas de impulso e protecção do Artesanato”, *O Arquipélago* (14/5/1970): 1, 8.

BEN-AMOS, Paula (1977), “Pidgin languages and tourist arts”, *Studies in The Anthropology of Visual Communication*, 42 (2): 129-139.

BRITO-SEMEDO, Manuel (2006), *A Construção da Identidade Nacional. Análise da Imprensa entre 1877 e 1975*. Praia, IBNL.

CARREIRA, António (1983) [1968], *Panaria Cabo-Verdeano-Guineense: Aspectos Históricos e Sócio-Económicos*. Praia, Instituto Caboverdeano do Livro.

CORREIA E SILVA, António (1998), *Espaços Urbanos em Cabo Verde. O Tempo das Cidades Porto*. Lisboa, CNCDP.

CORREIA E SILVA, António (2005), *Nos Tempos do Porto Grande do Mindelo*. Praia-Mindelo, CCP.

DURAND, Jean-Yves (s.d.), “O ‘artesanato’: fronteiras, limites, e alguns imigrantes ilegais”, disponível em <https://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/5378/3/Artesanato.pdf> (última consulta 20/11/2017).

ESTÉVEZ, Fernando G. (2008), “Narrativas de seducción, apropiación y muerte o el souvenir en la época de la reproductibilidad turística”, *Acto: Revista de Pensamiento Artístico Contemporáneo*, 4: 34-49.

FERNANDES, Gabriel (2002), *A Diluição da África. Uma Interpretação da Saga Identitária Cabo-verdiana no Panorama Político (Pós)Colonial*. Florianópolis, UFSC.

FIGUEIRA, Manuel (1998), “As artes plásticas e o artesanato: a fição e tingidura em Cabo Verde”. AAVV. *Descoberta das Ilhas de Cabo Verde*. Praia, AHN, 229-259.

FREIRE-MEDEIROS, Bianca & CASTRO, Celso (2007), “A cidade e seus souvenirs: o Rio de Janeiro para o turista ter”, *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 1 (1): 34-53.

FREYRE, Gilberto (2001) [1953], *Aventura e Rotina*. Rio de Janeiro, Topbooks.

GARCÍA CANCLINI, N. (1983) [1982], *As Culturas Populares no Capitalismo*. Ed. Brasiliense.

GRABURN, Nelson (1979) [1976], “Introduction: the arts of the fourth world”, em N. Graburn, org., *Ethnic and Tourist Arts: Cultural Expressions from the Fourth World*. Berkeley e Los Angeles, UCP, 1-32.

INE (2015), *Cabo Verde. Anuário Estatístico*. 2015. Praia, INE.

INE (2017), *Estatísticas do Turismo 2016*. Praia, INE.

LEAL, João (2000), *Etnografias Portuguesas (1870-1970). Cultura Popular e Identidade Nacional*. Lisboa, Publicações Dom Quixote.

- LEAL, João (2009), "Da arte popular às culturas populares híbridas", *Etnográfica*, 13 (2): 472-476.
- LOPES, Baltasar (2010) [1956], "Cabo Verde visto por Gilberto Freyre", *Escritos Filológicos e Outros Ensaios*. Praia, IBN, 229-275.
- LOUREIRO, João (1998), *Postais Antigos de Cabo Verde*. Lisboa, João Loureiro e Associados, Lda.
- MIRANDA, Nuno de (1968), "Cabo Verde", em F. Pires de Lima (dir.) *A Arte Popular em Portugal. Ilhas adjacentes e Ultramar (I)*. Lisboa, Editorial Verbo, 319-376.
- ROVISCO, Eduarda (2017), "Da resistência africanista ao souvenir africano: artesanato, nação e fantasmagoria na ilha da Boa Vista, Cabo Verde", *Etnográfica* 21(1): 5-26.
- SENNETT, Richard (2015) [2008], *El Artesano*. Barcelona, Anagrama.
- SILVA, Sónia (2003), *A Vez dos Cestos*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia.
- STEWART, Susan (1996) [1993], *On Longing: Narratives of the Miniature, the Gigantic, the Souvenir, the Collection*. Durham e Londres, Duke University Press.
- ZAUGG, Roberto (2012), "Entre europeização e africanização. A construção visual de Cabo Verde nos postais do período colonial", *Revista de Estudos Cabo-verdianos* 4: 167-193.

CONSUMIR Y CONSUMAR NATURALEZA. PRÁCTICAS TURÍSTICAS EN LA NATURALIZACIÓN DE LA SIERRA DE ARACENA

por

Esteban Ruiz-Ballesteros¹

Resumen: Naturaleza es una categoría cultural; por tanto, los entornos naturales no lo son en sí mismos sino en tanto en cuanto le son atribuidos características y valoraciones particulares. Los procesos a través de los cuales un determinado espacio se convierte en naturaleza incluyen dimensiones discursivas, políticas, perceptivas y prácticas. Sin una aproximación completa e integral a todas estas dimensiones nuestra comprensión de los procesos de naturalización será fragmentaria y parcial. Pero asimismo es necesaria una consideración amplia de los actores y agentes vinculados a dichos procesos. Este artículo explora específicamente el papel de los turistas como consumidores y consumidores de naturaleza, focalizando en el análisis de sus prácticas más significativas. Como conclusión se destaca la necesidad de estudiar las prácticas turísticas si aspiramos a desvelar de forma completa la esencia de los procesos de naturalización. Este ejercicio analítico se ilustrará etnográficamente desde un espacio naturalizado concreto, que sin embargo comparte casuística con múltiples territorios periféricos sur-europeos: la Sierra de Aracena (Andalucía, España).

Palabras clave: Naturaleza; naturalización; prácticas; turismo; Sierra de Aracena.

Resumo: Natureza é uma categoria cultural, no entanto os ambientes naturais não o são por si, na medida em que se lhes atribuem características e valorações particulares. Os processos pelos quais um determinado espaço se converte em natureza incluem dimensões discursivas, políticas, perceptíveis e de praxis. Sem uma aproximação completa e integral a todas estas dimensões a nossa compreensão dos processos de naturalização fica fragmentária e parcial. Mesmo assim torna-se necessária uma consideração ampla de atores e agentes ligados aos processos em causa. Neste artigo explora-se o papel dos turistas como consumidores e consumidores de natureza, focando as suas práticas mais significativas. Como

¹ Universidad Pablo de Olavide (Sevilla, España) Departamento de Antropología Social, Psicología Básica y Salud Pública. Este artículo se ha elaborado en el contexto de los proyectos “Retóricas de la naturaleza y turismo de base local: estrategias de sostenibilidad” (MINECO CSO2012-33044) y “Turismo de base local y resiliencia socioecológica” (MINECO CSO2017-84893). El autor agradece a José María Valcuende y José Antonio Cortés-Vázquez sus valiosos comentarios y sugerencias sobre el borrador final del texto.

conclusão sublinha-se a necessidade de estudar práticas turísticas sem aspirar a desvendar por completo a essência dos processos de naturalização. Tal exercício analítico é ilustrado com dados etnográficos compilados num espaço naturalizado concreto que, aliás, comunga com outros territórios periféricos da Europa do sul: a serra de Aracena, na Andaluzia.

Palavras-chave: Natureza; naturalização; práticas turismo; Serra de Aracena.

INTRODUCCIÓN

Uno de los aportes más importantes de la antropología social a los estudios ambientales ha sido desvelar que la naturaleza es una mera categoría cultural; y que, por tanto, *la naturaleza no es natural*. “Naturaleza” es una noción propia de la cultura occidental para catalogar y referirse a ciertos entornos que evidencia tanto una perspectiva onto-epistemológica particular (Descola 2005, Descola and Pálsson 1996, Raffestin 1996) como una *forma de estar* en esos entornos desde un punto de vista fenomenológico (Ingold 2000). Una vez abierta esta senda reflexiva, la desmitificación de lo natural ha seguido un proceso que nos lleva a conceptualizar la naturaleza como una intervención político-etnocéntrica sobre el espacio, que modela territorios y condiciona las actividades e identidades de sus habitantes y transeúntes (Cortés-Vázquez 2014, Santamarina 2009 y 2016, Valcuende y Ruiz-Ballesteros 2018). La naturaleza es una forma de catalogar al entorno que propicia dominación sociopolítica al generar exclusividades en su gestión, tanto como consecuencia de la necesidad de protegerlo y conservarlo, como del deseo de explotarlo.

Por tanto, un determinado territorio no es en sí mismo “natural” sino que ello depende de las características y valores que se le atribuyan; en definitiva: la naturaleza se hace. En este sentido no debe extrañarnos que en algunos contextos se hable abiertamente de “desarrollo natural” del territorio – tal y como estamos habituados a referirnos a desarrollo económico o social –. Esto es: al tiempo que se declara como naturaleza un territorio concreto se toman las medidas y determinaciones apropiadas para “desarrollar” ese carácter natural que se le atribuye, la naturaleza no es consustancial al lugar, sino que emerge de nuestra categorización y de la intervención que esta desata. No es extraño entonces encontrar cada vez más esa paradójica expresión – desarrollo natural – que sugiero aquí de forma provocativa. La naturaleza se crea; y por tanto es susceptible de ser desarrollada.

Pero el devenir de lo natural no acaba aquí, sino que en sintonía con todo este proceso reflexivo que refiero muy sucintamente, la naturaleza se convierte en

un objeto de consumo a distintos niveles y con una multidimensionalidad material e inmaterial sin límites (García Canclini 1995). No sería descabellado afirmar que la naturaleza es en la actualidad uno de los productos que de forma privilegiada nos ayudaría a entender la esencia, profundidad y sentido del capitalismo contemporáneo.

Pero si la naturaleza termina siendo una etiqueta (categoría cultural) que sirve para desarrollar territorios que pasarán a formar parte destacada del mercado (en virtud de las pautas de consumo que se implementan a su alrededor). ¿Cómo tiene lugar este complejo proceso? Visto desde la perspectiva que aquí propongo, la naturaleza, para ser efectiva, tendría que consumarse y consumirse. La naturaleza es el producto final de un proceso que llamamos naturalización (Ruiz-Ballesteros et al. 2009) que debe consumarse plenamente. “Consumar”, según la RAE, implica “como se lleva a cabo totalmente una cosa” lo que en nuestro caso de estudio equivaldría a preguntarse ¿cómo toma cuerpo en sus distintas dimensiones y sobre un territorio determinado esa categoría que llamamos naturaleza? Este es un tema sobre el que estamos indagando desde hace unos años en el Grupo de Investigación Social y Acción participativa (GISAP) de la Universidad Pablo de Olavide (Cortes-Vázquez 2012 y 2014, Córtes-Vázquez y Ruiz Ballesteros 2018, Escalera 2011, Ruiz Ballesteros y Cáceres Feria 2016b, Ruiz-Ballesteros et al. 2009, Valcuende, Quintero y Cortés-Vázquez 2011, Valcuende y Ruiz-Ballesteros 2018).

La naturaleza es una entidad discursiva: una categoría para representar el entorno con amplias consecuencias políticas (Escobar 1999) cuando, como es habitual, se asocia a conservación (Adams y Hutton 2007, Anderson y Berglund 2003); pero al mismo tiempo y en un plano concurrente, la naturaleza se revela también como una realidad perceptiva: una manera particular de captar a nivel sensorial el entorno (Ingold 2000, Ruiz-Ballesteros *et al.* 2009). La naturaleza se consume, de este modo, al nombrar y percibir el entorno de una determinada manera. Por tanto, es una relación particular del humano con el entorno – en el contexto de una cultura específica – la que convierte a éste en naturaleza. Así hay territorios que son considerados hegemónicamente naturales (parques, reservas) y otros que sencillamente no tienen tan nítidamente atribuido ese carácter. Pero la exploración de la consumación de la naturaleza debe ir más allá atendiendo a su dimensión fenomenológica; es decir, la naturaleza como tal no solo se consume en virtud de nuestras capacidades para representarla y percibirla, sino que de una manera más radical se consumiría en el contexto de nuestra acción sobre el mundo (de la cual representar y percibir son solo parte). Pudiera plantearse, de forma simplificadora pero elocuente, que mientras representar y percibir son capacidades del ser humano en tanto que observador, la dimensión fenomenológica focalizaría en la agencia humana: la naturaleza como práctica sobre un determinado entorno. Tenemos

asumido que la naturaleza puede ser un sustantivo o un adjetivo, sin embargo, con esta perspectiva fenomenológica lo que se propone es que la naturaleza se considere verbo, como acción antes que esencia ontológica o atributo epistemológico, practicar naturaleza: *naturing*. De esta forma la naturaleza emergería como consecuencia no solo de lo que se piensa o percibe sobre el entorno, sino de lo que se hace con/en él. Así se podría completar el análisis de su consumación.

Naturaleza no es solo un fenómeno discursivo-político, o una posición sensorial-perceptiva, sino también un proceso que conlleva, fundamentalmente, transformaciones en las prácticas y comportamientos básicos de los humanos que habitan o transitan espacios “naturalizados”, muy en la línea de la *environmentality* (Agrawal 2005, Cortés-Vázquez y Ruiz-Ballesteros 2018). Esta es la esencia de una dimensión fenomenológica que nos permitiría abordar la consumación de la naturaleza como una forma integral de pensar-estar-situarse-actuar en el entorno.

Siguiendo esta línea de investigación hemos explorado en distintos contextos etnográficos esta consumación de la naturaleza, profundizando en sus diversas dimensiones: político-discursiva (Valcuende y Ruiz-Ballesteros 2018), perceptiva (Ruiz-Ballesteros et al. 2009), fenomenológica (Ruiz-Ballesteros y Cáceres-Feria 2016b, Cortés-Vázquez y Ruiz-Ballesteros 2018), con ello procuramos una comprensión más completa de los procesos de naturalización que tanta importancia tienen para comprender los fenómenos ambientales contemporáneos. Pero hasta ahora hemos trabajado fundamentalmente con quienes habitan los espacios naturalizados, obviando en cierto sentido a los que los transitan: turistas, visitantes y viajeros. Estos contribuyen igualmente al proceso de producción de la naturaleza, al menos porque constituyen una parte importante de quienes la consumen. Pero ¿solo la consumen?

Cabría pensar – dicotómica y simplificada de nuevo – que mientras los que habitan la naturaleza son los protagonistas de su consumación, los que la transitan se limitan a consumirla. Como suele ocurrir con este tipo de maniqueísmo analítico, asumirlo como perspectiva explicativa nos aboca a una parcial comprensión del fenómeno en cuestión. Ante una naturaleza fuertemente mercantilizada – y no solo en cuanto al turismo sino también en tanto etiqueta que contribuye relevantemente a la valorización de la producción agro-ganadera y artesanal, por ejemplo – es muy difícil, y arriesgado, separar su consumación de su consumo. ¿Es posible consumir la naturaleza sin que esta se haya consumado plenamente?, por otro lado ¿es viable una consumación plena sin consumo? Parece lógico pensar que el consumo de la naturaleza es consecuencia de su consumación, pero no menos que la consumación de lo natural es imposible sin su consumo. Consumar y consumir tienen aquí una relación recursiva, y además es conveniente tomar en

consideración que transeúntes y habitantes de espacios naturalizados contribuyen al mismo tiempo a ambos procesos². De ahí la oportunidad y la necesidad de analizar el papel de los turistas no sólo en el consumo de la naturaleza – dimensión obvia y relativamente bien conocida – sino igualmente en su contribución a la consumación de esta, como protagonistas también del proceso de naturalización: los turistas construyen naturaleza en tanto en cuanto la consumen, y ello es posible porque *practican* naturaleza y en ello la consuman-consumen.

En este sentido, la observación de la práctica de la naturaleza de los turistas en la Sierra de Aracena (Andalucía, España), focalizada más concretamente en uno de sus municipios más significativos – Alájar –, nos servirá de hilo conductor para indagar exploratoriamente en el sentido y la utilidad de esta perspectiva analítica. Como veremos, el devenir y las características de esta comarca y municipio son suficientemente significativas para poder extrapolar nuestras reflexiones a otras tantas zonas de la península y del sur de Europa.

LA SIERRA DE ARACENA Y ALÁJAR

La Sierra de Aracena (también conocida como Sierra de Huelva) es una comarca que ocupa la zona norte de la provincia de Huelva y que en sus aproximadamente 30.000 km² incluye a 28 municipios que suman unos 36.000 habitantes (2017, IECA). Como tantos otros territorios periféricos europeos, ha sido “convertida en naturaleza” a través de la declaración, a finales de los ochenta, de 18.700 km² (63% del territorio comarcal) como Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Esta zona se configuró históricamente como un enclave periférico y en cierto modo autárquico, aunque no aislado, a pesar de situarse en la frontera con Portugal. Tradicionalmente, sus principales actividades económicas han sido la agricultura, la ganadería y el aprovechamiento forestal (principalmente corcho y castaña). Las industrias más destacadas han sido la producción de corcho (hoy prácticamente desmantelada) y la elaboración de productos derivados del cerdo ibérico (jamón de Jabugo DO), sector en claro auge. La transformación general del mundo rural que afectó a España a mediados del siglo XX tuvo una especial incidencia en la Sierra de Aracena. Se desmanteló toda su pequeña industria local y gran parte de

² Esta relación recursiva entre consumación y consumo podría ser vinculada con las nociones de *prosumption* y *prosuming*, usados con la intención de integrar a efectos descriptivos y analíticos los procesos de producción y consumo. Para una aplicación de esos conceptos al ámbito de la conservación ambiental ver Büscher y Igoe 2013.

la producción agro-ganadera, proceso que se agravó aún más con las epidemias que afectaron al cerdo ibérico. La migración se convirtió en un fenómeno social definitorio y el carácter periférico se acentuó en tanto en cuanto las vías de comunicación no se modernizaban. Toda la comarca experimentó un agudo proceso de despoblamiento.

La Sierra de Aracena presentaba en los años ochenta del siglo XX síntomas evidentes de deterioro ambiental, demográfico y económico. En virtud de ello, y tras la entrada de España en la Comunidad Europea, esta comarca fue objeto preferente de diferentes políticas públicas para la reactivación y el desarrollo rural. Dichos planes y programas públicos presentaban como ejes básicos de actuación la conservación ambiental, la patrimonialización cultural, la promoción de productos locales (alimentos, artesanías), y el desarrollo del turismo. En consonancia con esta lógica, en 1989 se crea el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, y se comienzan a desarrollar distintas políticas para la promoción económica del turismo y los productos locales a través de los distintos programas LEADER y PRODER de la Unión Europea (desde 1994). Se configura así una estrategia que marca el devenir de toda la comarca hasta la actualidad (ver Cantero y Ruiz-Ballesteros 2011 y 2012). No podemos olvidar el impacto que también ha tenido la modernización, a finales de los ochenta y principios de los noventa, de las vías de comunicación por carretera, especialmente la N-433 Sevilla-Lisboa, que ha mejorado las conexiones de la comarca con el exterior. Todo ello ha contribuido a una transformación sustancial (ambiental, económica, demográfica, cultural...) que si bien sostenida en el tiempo, muestra hoy claramente sus efectos, sobre todo a nivel del desarrollo turístico que en la actualidad es uno de los pilares básicos de la economía comarcal.

En efecto, el turismo es el catalizador del desarrollo local. Sobre todo, después de que la crisis de 2009 haya desplazado al sector de la construcción como motor económico y limitado profundamente el papel del sector público en la economía, amén de mantener el empleo agrario, ganadero y forestal a niveles muy bajos. El producto turístico local se focaliza en la naturaleza y la ruralidad, articulando la peculiaridad biofísica del entorno con su antropización secular que explica el carácter de sus paisajes y el propio urbanismo. El senderismo y la gastronomía son los mayores alicientes para el visitante que busca incorporarse a esa “naturaleza humanizada” (Ruiz-Ballesteros y Cáceres-Feria 2016a).

En este contexto nuestro trabajo de campo se ha centrado principalmente en Alájar, una localidad situada en el corazón del Parque y en su entorno más emblemático: la Peña de Arias Montano. Su población ronda los 820 habitantes (en 1920 tenía 2.491 habitantes) y su término municipal ocupa 41,5 Km².

El casco urbano está declarado Conjunto Histórico-Artístico desde 1982; en su buena conservación juega un papel esencial tanto el descenso demográfico, como la estricta regulación urbanística y el reciente desarrollo turístico. Alájar comparte la evolución descrita para el conjunto de la comarca, pero presenta también ciertas peculiaridades. Si bien ha experimentado una aguda crisis demográfica, este pueblo paliado notablemente esa tendencia a partir de un flujo persistente de población neo-rural (Ruiz-Ballesteros y Cáceres-Feria 2016a, Cáceres-Feria y Ruiz-Ballesteros 2017). Asimismo, el impacto del desarrollo turístico ha sido muy relevante, con consecuencias sociales, económicas y urbanísticas evidentes. Si bien Alájar tenía ya una cierta tradición turística, a partir de los noventa surge una oferta importante de restauración y desde el 2000 aparecen pequeños hoteles y alojamientos de distintas tipologías, amén de otras iniciativas complementarias (restaurantes, guías, artesanías...). Se ha configurado así un sector turístico muy importante, en el que convergen las políticas y subvenciones públicas con una exclusiva iniciativa local, convirtiéndolo en un claro ejemplo de turismo de base local. El turismo es, por tanto, uno de los distintivos básicos de este pequeño pueblo (Ruiz-Ballesteros y Cáceres-Feria 2016a) que se sitúa en un enclave naturalizado.

NATURALEZA COMO PRODUCTO TURÍSTICO: CÓMO LOS TURISTAS CONSUMEN Y CONSUMAN LA NATURALEZA

El sentido turístico de Alájar gira en torno a un consumo integral y complejo del territorio. En primera instancia consiste precisamente en que el espacio visitado – el pueblo y sus alrededores – se convierta, aun en forma de simulacro – como ocurre frecuentemente en el turismo –, en una suerte de lugar (Augé 1992) para sus visitantes. Y para ello nada mejor que desarrollar una forma de consumo que, si bien está mediada por el mercado, lo procura trascender en algunos aspectos sustanciales.

Se supone que Alájar no es un destino completa y absolutamente mercantilizado, hay partes y dimensiones fundamentales de su constitución como producto que no están estrictamente sujetas a la relación mercantil de compra/venta: pasear, contemplar, respirar, oler..., son actividades gratuitas, ni se compran ni se venden directamente. Por Alájar, para disfrutar cabalmente del destino, se procura pasar de una manera algo más reposada, marcando cierta distancia con la forma en la que se transita por un centro comercial, por ejemplo. Con ello se pretende connotar de otra manera el propio tiempo, aunque ello se produzca en gran medida en

forma simulada. En cualquier caso, la premura ansiosa de nuestros días habituales se procura compensar con una repetición regular de visitas cortas, con lo cual el lugar es sujeto a una especie de peregrinación cíclica. Con ello hay una voluntad de incorporarse al entorno y de incorporar al entorno a sí mismo. Esta es la clave para convertirlo en *lugar* y desarrollar el tipo de *consumo* al que nos estamos refiriendo. Alájar, turísticamente, implica un “consumo de lugar”, ahí reside el grueso de su sentido turístico, y en esta perspectiva creemos que se puede englobar a los visitantes y turistas, por más que estos reflejen una amplia heterogeneidad interna.

Este consumo del lugar consuma la naturalización como proceso. No resulta comprensible un proceso de naturalización sin contemplación, sin público. Hoy en día por más medidas de protección y conservación que se implementen, no cabe una naturaleza sin espectadores, en este sentido el consumo del turista se ha convertido en parte sustancial de la naturalización. La turistización del territorio natural es inextricable, y parte fundamental, del “desarrollo natural” que experimenta la comarca. No bastaría solo con normas, restricciones y reglamentos de uso y gestión, sin la presencia del turista el “desarrollo natural” no se completaría, y por tanto la naturaleza no se consumiría. Y esta consumación tiene en el consumo un pilar fundamental. ¿En qué consiste el consumo del turista?

El visitante/turista a la Sierra de Aracena practica una proyección/identificación (Morin 2001) con el lugar que visita atendiendo a una doble atribución sobre este: por un lado, destaca su carácter natural y al mismo tiempo su autenticidad cultural. Desde ahí se genera una retórica – tanto para los que venden el lugar como igualmente para los que lo compran – que lo define como natural, en su vertiente biofísica (paisaje, relieve, flora, fauna) y como auténtico desde la perspectiva socio-cultural (arquitectura, mobiliario, maneras de relación, festividades, comida tradicional). Es frecuente por tanto que se (con)funda todo ello en una suerte de amalgama discursiva que cristaliza como *naturaleza antropizada auténtica* (fruto del tiempo y de una manera tradicional de relación humanos-entorno).

Para el visitante – desde una perspectiva más práctica que discursiva –, la forma más profunda e íntima de esa proyección-identificación con el lugar se materializa fenomenológicamente a través de su propio cuerpo que se convierte en el principal agente naturalizador. El consumo de la naturaleza – objeto de la visita – se lleva a cabo de manera radical a un doble nivel: (1) la incorporación del lugar al cuerpo y (2) la incorporación del cuerpo al lugar.

La incorporación del lugar al cuerpo se practica fundamentalmente mediante la alimentación, es decir, la incorporación material del lugar a través de su ingesta: comer, beber y oler los productos definitorios y particulares, identificados como genuinamente locales (del cerdo ibérico a las setas pasando por la miel y el queso,

del agua de manantial al vino, llegando a las infusiones o las especias, e incluso a los productos particulares de la huerta). No en vano todos estos elementos son los que reflejan más nítidamente el doble carácter natural/cultural (biocultural) que se atribuye al lugar.

Por su parte, la incorporación del cuerpo al lugar se alcanza mediante el paseo y el tránsito que permite al cuerpo incorporarse al entorno a través de la vista, olfato, tacto, oído..., el camino y la contemplación, la respiración de los espacios transitados. El senderismo o el simple paseo por las callejas del pueblo insertan materialmente al visitante en el lugar al desplegarse como práctica del caminar (de Certeau 1984) que alcanza un papel estratégico en la naturalización de espacios rurales (Toniol y Steil 2015).

Estas dos prácticas (comer, caminar) articulan inextricablemente consumo y consumación de la naturaleza, dando sentido en el ámbito turístico al *naturing* (naturaleza como acción, como verbo). La naturaleza, tal como se la considera en estos contextos, no lo es completamente hasta que no se pasea y degusta, siendo estas dos actividades las que permiten materializarla a través del cuerpo, es decir de la manera más íntima e intensa posible, más allá y a la vez complementariamente, de la propia contemplación visual que es mucho más pasiva y por supuesto a un nivel que trasciende cualquier intelectualización.

Muchos de los empresarios locales, de distintos perfiles y con muy diferentes negocios han coincidido en una valoración general sobre qué buscan las personas que visitan el pueblo: comer y caminar. De ahí que senderos y restaurantes se consideren los principales atractivos turísticos y catalizadores básicos de esas “incorporaciones del/al lugar” a las que nos venimos refiriendo. Estas prácticas se rastrean en todas las actividades turísticas que se producen en el ámbito local, incluso en aquellos sectores que estaríamos tentados de no considerar si nos ocupamos del turismo.

MJ me dice que para su tienda el turismo es muy importante, que ella la tiene organizada separadamente para la gente del pueblo y para los turistas, diferenciando nacionales y extranjeros, me recalca [sorprende tanta segmentación racional]. Explica esta estrategia con el ejemplo de los quesos que vende, descritos con todo lujo de detalles, como si fuera la gerente de una tienda gourmet. Me presenta los quesos extremeños y me indica los premios de uno de ellos – Flor de Barros – me cuenta que son los quesos preferidos por los habitantes del pueblo; por otra parte están los quesos de la comarca como el doña Manuela, más recientes [tiene pocos años] y que son la predilección de los turistas que buscan

ante todo el producto local y que no prestan la más mínima atención a los productos extremeños. Es lo mismo que pasa con la miel. Me presenta también la primera cosecha de vino de la sierra, Bienteveo de Almonaster, que también vende de forma destacada entre los turistas sin que levante ningún entusiasmo especial en los locales ya que además es comparativamente caro [charla con MJ dueña de una tienda de comestibles, diario de campo, 27 noviembre 2013].

Su negocio de casas rurales intenta ofrecer todo lo que la gente necesita para estar en el complejo sin tener que salir, tiene pista de tenis y piscina ya que “sin piscina – nos dice – aquí no hay negocio”. Pero es consciente de que lo fundamental es que haya actividades. Por eso uno de sus fuertes son los senderos, diseñados por él mismo para que sean circulares: la gente sale de la casa y regresa a ella volviendo por otro sitio. El trabajo para construir y cartografiar estos senderos es muy importante y está enlazado con la búsqueda de viabilidad del negocio, es la forma de que la gente encuentre sentido a permanecer en las casas una semana o más. Ha diseñado ocho senderos que aprovechan trazados “oficiales” aunque también, para buscar la circularidad, ha optado por abrir rutas alternativas y señalizaciones “no legales”. Él mismo las ha trazado paseando con su perro, preguntando – a gente del pueblo y sobre todo a JM – si había senderos privados. Los senderos al principio estaban muy mal y han mejorado mucho gracias al Parque y al Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Se encuentra a gente por los senderos que sin ser sus clientes se han bajado de la web las rutas que él ha diseñado. Aunque no está permitido él señala con latas pintadas los senderos para orientar a los turistas.

Nos presenta la última ruta que ha abierto: *The Gorge Walk*, aprovechando que el parque ha mejorado algunos senderos él los ha conectado circularmente desde las casas. Se trata de una ruta que pasa por uno de los lugares más abruptos de la zona [charla con P propietario de alojamiento rural, diario de campo, 26 julio 2013].

Consumir el lugar, consumir el doble proceso de incorporación entre cuerpo y entorno, comer y caminar. Por un lado, una suerte de ingesta cuasi ritual a través de los alimentos locales, por otro un tránsito sobre el territorio que permite no solo insertarse físicamente en él, situarse en medio de la naturaleza y desplegar en ella todos los sentidos, sino de forma más radical: respirarla. Ingerir y respirar

constituyen las prácticas físicas más básicas a través de las cuáles se consume la naturaleza, dándose lugar a la consumación de la naturalización.

HUMANOS, TRADICIONES Y NATURALIZACIÓN

Pero el proceso de naturalización, a través del turismo, penetra aún más en el entorno, para extenderse sobre sus propios habitantes. Los turistas no solo naturalizan, a través de sus discursos y prácticas, los elementos biofísicos del entorno que consideran relevantes, sino también pautas socioculturales. Esta circunstancia es extremadamente significativa para profundizar en la comprensión del propio proceso de naturalización.

En cierto sentido, la aspiración – en clave simulacro – del visitante y el turista es consumir la relación “tradicional” que ellos entienden que se produce entre los humanos y el medio, es en ese contexto donde se encarna no solo la naturaleza – materializada en el entorno – sino, más importante: la forma “natural” de interactuar con ella, aquí entendida como “tradicional”. En definitiva, el proceso de naturalización comporta también la pretendida participación del visitante en esa supuesta forma tradicional de vida. Esa forma de vida goza de valoración y respeto en tanto en cuanto es la que ha llevado al socio-ecosistema hasta su estado actual como naturaleza a proteger y conservar. En este contexto se encuadra de forma más general el senderismo y la gastronomía como aproximación a las formas tradicionales – y por lo tanto apegadas a la naturaleza – de tránsito e ingesta. Por tanto, la naturalización, como práctica, implica realmente para el turista un intento de imitación, en forma de simulacro, de la supuesta vida de otras personas: los habitantes del lugar.

Es en este punto que el modelo de praxis turística local entronca de lleno con el neorruralismo, dándole sentido a una estrategia que pretende una aproximación a otra forma de vida, que cubriría un espectro muy amplio, desde el visitante de fin de semana que degusta productos típicos y pasea por callejas entre huertos, hasta el urbanita que se viene a vivir al campo para inaugurar una nueva vida más natural. Siendo conscientes de las amplias diferencias entre un perfil y otro, debemos al mismo tiempo reconocer que ambos responden a una misma tendencia: la vuelta a la naturaleza desde los ámbitos urbanos, solo que expresada en grados distintos. Visitar o residir como forastero en Alájar implica en mayor o menor medida e intensidad, una aproximación a la forma de vida en el pueblo.

Esta pretensión es compleja y frívola a un tiempo, y se materializa en prácticas muy diversas, desde el consumo de casa rústica y chimenea a saludar a los desconocidos por las calles del pueblo o en los senderos, pasando por la predilección por los bares de sabor más local; claro que todo ello se combina con un atuendo estético que marca con nitidez al visitante como turista rural antes que como paisano. Paradójicamente, todos esos comportamientos que se asumen cuando se visita Alájar pretenden encarnar un estilo de vida alejado, e incluso antitético, al urbanita. En definitiva, la base de esas prácticas que anhelan, expresan, consuman y consumen lo natural/rural, evoca una clara tendencia al atavismo, que en nuestro caso de estudio hemos visto encarnada fundamentalmente en torno al fuego, quintaesencia de las pautas humanas “ancestrales”.

Resulta sistemático entre los visitantes – niños y adultos – sobre todo cuando pernoctan, la asimilación – a nivel doméstico – de la naturaleza con el fuego. La chimenea y la candela, incluso cocinar directamente en el fuego, se convierten en un ingrediente esencial de la visita a la naturaleza, en tanto en cuanto evoca la forma tradicional de calentarse, cocinar e incluso iluminarse. El fuego constituye un referente de la práctica turística que se ancla a un supuesto atavismo con capacidad suficiente para articular las dimensiones sociocultural y biofísica de la naturaleza.

No puede haber un alojamiento turístico en el pueblo que no disponga de chimenea, si no tanto por un sentido práctico, sí por sentido estético, incluso escenográfico. El fuego es un componente esencial de la naturaleza en tanto que elemento inexcusable de la visita, la relación del visitante con él implica quizá la escenificación de su aproximación directa, sin intermediación, a lo auténtico, lo natural, lo tradicional. Para el urbanita medio contemplar el fuego y servirse de él supone un acercamiento a la humanidad más básica, a las formas menos tecnológicas de vida y por tanto recrea un simulacro del humano natural.

En el contexto de Alájar solo hemos identificado a otro elemento que rivalice en este sentido con el fuego: la huerta (Ruiz-Ballesteros y Cáceres-Feria 2016b); pero su práctica, por razones obvias, no facilita una aproximación tan circunstancial y momentánea como el fuego, quedando su relevancia restringida a los forasteros residentes. No obstante, en uno de los alojamientos rurales más importantes de la localidad, su dueño mantiene dos huertos, uno cerrado para consumo propio, y otro abierto para el disfrute de sus clientes que pueden visitarlo y disponer de él como quieran si están interesados. Él presenta este huerto como otro elemento, junto al senderismo, que permite a los visitantes entrar en contacto directo con la naturaleza. El huerto, como atractivo turístico, es todo un éxito, “aunque los turistas lo destrozan todo, no saben ni andar por él” nos comentaba el empleado que trabaja en su cuidado.

El visitante llega a Alájar para consumir el lugar de forma integral y compleja, y eso implica también a su gente, al menos en la imitación de lo que se consideran formas tradicionales y por ende naturales de vida. Y por supuesto no solo en la imitación de algunas prácticas simuladas, sino también en la contemplación de labores y faenas “ancestrales” (por ejemplo, el trabajo en las huertas o con los animales). No obstante, en este ámbito Alájar nos ofrece una circunstancia muy particular que de nuevo nos ayuda a reflexionar sobre el sentido más profundo de la naturalización.

La contemplación de los habitantes locales parte de una pregunta básica: ¿cómo vive esta gente que habita la naturaleza? Estamos pensando obviamente en el paisano más tradicional, auténtico y añejo, ese que cultiva un huerto, alimenta cerdos o produce artesanía y que vive en una supuesta ancestralidad. Pero en Alájar encontramos también al *hippie* neo-rural, un elemento establecido y arraigado en el lugar, que de forma consciente ha elegido un modo de vida que – como se mostraba antes – coincide en sus principios y anhelos más básicos, con la estrategia del visitante de acercarse a la naturaleza (aunque difieren claro está en el grado, consecuencias y profundidad de ambas posturas y prácticas). La particularidad es que en Alájar esta forma de vida se ha convertido en un reclamo/atractivo turístico en sí mismo, que se materializa en el hecho de que los *hippies* y su aldea, el Calabacino, constituyan un producto turístico parte del proceso de naturalización.

Una de las aldeas de Alájar, el Calabacino, es conocida internacionalmente como ecoaldea que desde los años setenta alberga a una heterogénea población que sin embargo comparte una forma alternativa de vida en la que la naturaleza y la comunidad, como discurso y praxis, constituyen los elementos nucleares del enclave. No es baladí que esta aldea se haya convertido en sí misma en un atractivo turístico local, indicación prioritaria de la guía *Lonely Planet* en referencia a la Sierra de Aracena.

Sí, el Calabacino es un atractivo turístico del pueblo. Aquí viene mucha gente que me pregunta por la aldea hippie, la gente la busca porque está en las guías. Yo les explico que no se trata de una comuna, pero que sí tienen energía renovable, y no hay coches. Sí, los hippies son un atractivo turístico. Es cierto que los hippies tienen incidencia en la vida del pueblo, tienen capacidad de consumo y desarrollan actividades que sin ellos no se harían y que no hay más que en las ciudades. Los hippies son un valor cultural del pueblo [charla con G, guía turística, cuaderno de campo, 30 noviembre 2013].

Es sintomático que cada vez más los turistas visiten el Calabacino, y que con ello se entienda que la visita a esta aldea es en cierto sentido una visita a la naturaleza, a una forma de vida natural – como la del paisano más tradicional –; en definitiva, como muestra de una cultura naturalizada y en consecuencia de humanos que parecen estar más cerca de la naturaleza, casi formando parte de ella (Valcuende y Ruiz-Ballesteros 2018). No solo las plantas y los animales, también los humanos que habitan el entorno son motivo de admiración y contemplación. Por todo ello no debe extrañarnos que en el panel oficial de uno de los senderos que atraviesan el Calabacino, aparezca no sólo la consabida advertencia respecto a la interacción con animales y plantas, sino que esta se extienda a la relación con los propios habitantes “naturalizados”: “Podemos contemplar los paisajes y la aldea, pero no debemos molestar a los habitantes de la zona”.

No hay mejor muestra de la consumación del proceso naturalizador: los habitantes precisan de una cierta protección, de la misma forma que plantas y animales, para no ser importunados. Límites al consumo para una correcta consumación de la naturaleza.

REFLEXIONES EN TORNO AL TURISMO Y LA NATURALIZACIÓN

Caminar por un sendero, comer productos locales, contemplar el fuego de una chimenea, habitar una casa rústica, participar en la fiesta local, observar a los nativos, imitar algunas pautas de su supuesta vida cotidiana... son elementos que conforman contemporáneamente el “desarrollo natural” de una comarca profundamente antropizada. La praxis de la naturaleza que implementan turistas y visitantes (*naturing*) no solo supone un consumo de la misma, sino que constituye también una base importante de su consumación como espacio naturalizado (*prosumtion*). Por tanto, desde una perspectiva que considera que la naturaleza se construye, que está sujeta a un profundo proceso político-discursivo, pero que asimismo tiene que ver con una dimensión perceptiva y sobre todo con una praxis social concreta, este enfoque sobre la práctica turística debe ser tenido muy en cuenta, ya que además de incidir sobre la esfera del consumo, complementa sustancialmente la comprensión de la consumación de la naturaleza.

Tras estudiar, desde otras perspectivas analíticas, cómo se desarrolla en Alájar el proceso de naturalización y su turistización (Ruiz-Ballesteros y Cáceres-Feria 2016a y b, Cáceres-Feria y Ruiz-Ballesteros 2017) resulta esclarecedor traer a colación las prácticas turísticas ya que estas no solo impactan sobre el devenir

del socio-ecosistema, la vida cotidiana y las relaciones humano-ambientales locales, sino que se convierten en un referente crucial desde el que la población local construye su entorno como naturaleza. No en vano su carácter natural es el principal reclamo para el sector económico más importante del pueblo: el turismo.

No basta con el análisis de la *environmentality* asociada a la naturalización, o de las consecuencias de la conservación para los intereses locales, ni incluso del efecto de todo ello a nivel de mercado; los que transitan como turistas y visitantes el territorio evidencian un hecho radical: cómo este se consume. Sus prácticas resultan básicas para entender cómo se configura, cómo se valora y construye materialmente la naturaleza.

El consumo de la naturaleza no es una mera consecuencia del proceso de naturalización; no podemos suponer que solo después de que se naturalice un territorio (se consuma) se pone a disposición del consumo turístico. Hay un problema evidente en la conceptualización de la secuencia y causalidad entre consumir y consumir. El consumo es también causa de la naturalización, no solo efecto; por tanto, se trata más bien de una relación recursiva entre consumir y consumir. Que el territorio se acondicione de nuevo para ser transitado a pie (tras décadas de abandono de sus caminos), que ciertos productos derivados de sus animales y plantas (hasta hace muy poco denostados) se hayan convertido en delicatessen, y que viviendas semiderruidas y de estructura anacrónica o aldeas abandonadas, sean un reclamo para nuevas formas de vida, segundas residencias y alojamientos rurales, no son simples consecuencias de una cadena causal unilineal, no son mero producto de un discurso natural y neorrural o de una actuación político-administrativa. Estas expresiones del consumo son parte integral del complejo proceso de naturalización. Hoy en día una naturaleza no consumida no es naturaleza.

Consumir es consumir, sin esta premisa difícilmente puede comprenderse el proceso de naturalización, y en consecuencia intuir y apreciar cómo su desarrollo reconfigura las prácticas del lugar, y al lugar en sí mismo: alquileres, producción, arquitectura, urbanismo, ocupación y tránsito del campo. La naturaleza del siglo XXI es objeto de consumo y como tal se ancla a prácticas propias del mercado tanto como lo hace a una legislación que la rige o a las formas de gestión que la administran, circunstancias indiscutiblemente determinantes para el estudio de los procesos de naturalización. Esta amalgama de dimensiones toma cuerpo claramente cuando atendemos a las prácticas específicas de los actores concernidos; en este sentido, los turistas son, sin duda, uno de los protagonistas del proceso. Estudiar sus prácticas en los territorios que están siendo naturalizados nos permite ampliar nuestro conocimiento sobre qué significa, cómo se desarrolla y qué implica la naturalización.

BIBLIOGRAFIA

- ADAMS, W. M. & HUTTON, J. (2007), People, parks and poverty. Political ecology and biodiversity conservation. *Conservation and Society* 5(2): 1471-1483.
- AGRAWAL, A. (2005), *Environmentality: Technologies of Government and the Making of Subjects*. Durham, NC: Duke University Press.
- ANDERSON, D. G. & BERGLUND, E. K. (eds.) (2003), *Ethnographies of conservation. Environmentalism and the distribution of privilege*. New York, NY: Berghahn Books.
- AUGÉ, M. (1992), *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Seuil.
- BÜSCHER, B. & IGOE, J. (2013), Prosuming' conservation? Web 2.0, nature and the intensification of value-producing labour in late capitalism. *Journal of Consumer Culture* 13(3), 283-305.
- CÁCERES-FERIA, R. & RUIZ-BALLESTEROS, E. (2017), Forasteros residentes y turismo de base local. Reflexiones desde Alájar (Andalucía, España). *Gazeta de Antropología* 33(1) art. 06.
- CANTERO, P. & RUIZ-BALLESTEROS, E. (2011), Mundo rural y desarrollo en perspectiva eco-gastronómica. Apuntes desde la Sierra de Aracena, en J. Escalera, dir., *Consumir naturaleza. Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía*, Sevilla: Aconcagua, p. 49-99.
- CANTERO, P. & RUIZ-BALLESTEROS, E. (2012), El alimento y su dimensión socio-ecológica. En torno al tomate 'rosao' de la Sierra de Aracena. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXVII (2): 385-408.
- CORTÉS-VÁZQUEZ, J. A. (2012), *Naturalezas en conflicto. Conservación ambiental y enfrentamiento social en el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar*. Valencia: Germanía-Asociación Valenciana de Antropología.
- CORTES-VAZQUEZ, J. A. (2014), Protected areas, conservation stakeholders and the naturalization of southern Europe. *Forum for Development Studies* 41(2): 183-205.
- CORTES-VAZQUEZ, J. A. & RUIZ-BALLESTEROS, E. (2018), Practicing Nature: A phenomenological rethinking of environmentality in natural protected areas in Ecuador and Spain. *Conservation & Society*.
- DE CERTEAU, M. (1984), *The Practice of Everyday Life*. Berkeley: University of California Press.
- DESCOLA, P. (2005), *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard.

- DESCOLA, P. & PÁLSSON, G. (1996), 'Introduction', in Philippe Descola and Gísli Pálsson, eds., *Nature and Society: Anthropological Perspectives*, p. 1-23. London: Routledge.
- ESCALERA REYES, F. J. (dir.) (2011), *Consumir naturaleza. Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía*. Sevilla: Aconcagua.
- ESCOBAR, A. (1999), After nature: steps to an antiessentialist political ecology. *Current Anthropology* 40(1): 1-30.
- GARCÍA CANCLINI, N. (1995), *Consumidores y Ciudadanos. Conflictos Multiculturales de la Globalización*. México, D. F: Grijalbo.
- INGOLD, T. (2000), *The Perception of the Environment*. London: Routledge.
- MORIN, E. (2001) [1956], *El cine o el hombre imaginario*. Madrid: Paidós.
- RAFFESTIN, C. (1996), 'Penser, classer, utiliser la nature', en M. Gonseth, J. Hainard y R. Kaehr, eds., *Natures en tête*, pp. 711-84. Neuchâtel: Musée d'ethnographie.
- RUIZ-BALLESTEROS, E. & CÁCERES FERIA, R. (2016a), Community-building and amenity migration in the development of Community-based tourism. An approach from Southwest Spain. *Tourism Management* 54: 513-523.
- RUIZ-BALLESTEROS, E. & CÁCERES FERIA, R. (2016b), Nature as praxis. Kitchen gardens and naturalization in Alájar (Sierra de Aracena, Spain). *Journal of Material Culture* 21(2): 205-222.
- RUIZ-BALLESTEROS E. *et al.* (2009), Naturalising the environment: Perceptual frames, sense, and resistance. *Journal of Material Culture* 14: 147-167.
- SANTAMARINA CAMPOS, B. (2009), De parques y naturalezas: enunciados, cimientos y dispositivos. *Revista de dialectología y tradiciones populares* 64 (1): 297-324.
- SANTAMARINA CAMPOS, B. (2016), La naturaleza de las naturalezas patrimonializadas: Una aproximación a las formas hegemónicas de representar lo natural *Arxiu d'etnografia de Catalunya: Revista d'antropologia social* 16: 153-177.
- TONIOL, R & STEIL, C. A. (2015), *On the nature trail: converting the rural into the ecological through a state tourism policy*. New York: Nova.
- VALCUENDE DEL RIO, J. M. & RUIZ-BALLESTEROS, E. (2018), Trapped in nature. Concepts of humanity in the naturalization of protected areas. *Journal of Political Ecology*.
- VALCUENDE DEL RIO, J. M.; QUINTERO MORÓN, V. & CORTÉS-VÁZQUEZ, J. A. (2011), Naturalezas discursivas en espacios protegidos. *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*. 6(1): 28-56.

DO PRATO AO RECONHECIMENTO PÚBLICO: O MENU DAS CONFRARIAS GASTRONÓMICAS

por

Luís Cunha¹

Resumo: As confrarias gastronómicas constituem uma realidade pouco estudada, quer no âmbito da gastronomia quer no que diz respeito aos debates sobre património e turismo. Neste trabalho, procurámos olhar esse universo partindo de dois registos distintos. Por um lado, considerando o panorama geral do movimento confrarial, elencando e distinguindo as confrarias que formalizaram a inscrição em instâncias federativas. Por outro lado, procurando atender à dinâmica das diferentes confrarias, tal como esta aparece refletida na revista *Nona Arte*, publicação digital criada pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Como veremos, questões como as da relação entre *tradição* e *inovação* ou os debates em torno do binómio *património/turismo*, encontram no mundo das confrarias gastronómicas uma expressão relevante e que importa conhecer.

Palavras-chave: Confrarias gastronómicas; tradição/inovação; patrimonialização.

Abstract: The gastronomic confraternities are a little studied reality, both in gastronomy and in relation to debates on heritage and tourism. In this work, we tried to look at this universe from two different registers. On the one hand, considering the general panorama of the gastronomic confraternity's movement, listing and distinguishing the confraternities that formalized the inscription in federative instances. On the other hand, trying to attend to the dynamics of the different confraternities, as reflected in the magazine *Nona Arte*, digital publication created by the Portuguese Federation of Gastronomic Confraternities. As we shall see, issues such as the relationship between *tradition* and *innovation* or the debates around the *heritage/tourism* binomial, find in the world of gastronomic confraternities a relevant expression and that it is important to know.

Key-words: Gastronomic Confraternities; tradition / innovation; patrimonia.

As confrarias ocupam hoje um lugar de destaque quando o assunto é gastronomia. Enquanto promotoras de um produto, de uma região, ou mesmo de uma forma específica de confeção culinária, as confrarias gastronómicas vêm assumindo

¹ CRIA, Universidade do Minho.

protagonismo, frequentemente em articulação com a promoção turística e com a defesa de técnicas, práticas e valores associados ao que vem sendo designado por património imaterial. Em jornais locais e nacionais, em revistas especializadas, em *sites* dedicados ao tema e nas redes sociais, é possível encontrar o registo de várias atividades que associam gastronomia, património e turismo, algumas organizadas pelas próprias confrarias, outras para que estas são convidadas. Muito embora, como adiante veremos, não exista homogeneidade na definição dos objetivos nem no modo como as confrarias pensam a sua atividade, é possível definir um conjunto de tópicos discursivos que se articulam em dois eixos principais. Um, estruturado em torno de uma certa conceção de património, que dá suporte a ideias fortes, ainda que imprecisas, como tradição, autenticidade ou genuinidade. O segundo, assente na afirmação da gastronomia pelo seu potencial económico, passível de se concretizar pela valorização dos produtos, nomeadamente pela sua certificação, e também pela sua associação à atividade turística. Não sendo necessariamente contraditórios, estes dois eixos não geram um espaço de consenso, antes definem os contornos do debate em torno daquilo que a gastronomia *deve ser*. O ponto de partida para esta abordagem às confrarias gastronómicas portuguesas encontra-se, justamente, no desejo de perceber o modo como narrativas genéricas sobre património e turismo, sobretudo aquelas que são produzidas em circuitos globais, são interpretadas, apropriadas e reproduzidas localmente, articulando-se, de alguma forma, com os objetivos específicos assumidos pelas diferentes confrarias.

Antes de avançar na caracterização parcial do cenário confrarial atual, importa fazer notar que estamos perante uma realidade relativamente nova. Como veremos, a maior parte das confrarias portuguesas dedicadas especificamente à gastronomia nasceram já neste século, multiplicando-se no espaço de poucos anos (Machado, 2002). Haverá, neste fenómeno, um efeito de contágio, ideia que fica reforçada pela significativa concentração regional destas confrarias, mas devemos ver nele, também, a resposta ao destaque assumido pela gastronomia no espaço público, sobretudo com o destaque que a comunicação social lhe vem dando. O resultado deste processo em curso é ainda indefinido, mas fica claro que ao mesmo tempo que confrades e confrarias cavalgam o *boom* da gastronomia como património, não escapam a uma certa instrumentalização levada a cabo por entidades públicas e privadas que veem na gastronomia e em quem a representa um meio de promoção turística e comercial.

Estamos conscientes, naturalmente, da espessura histórica do conceito de confraria e dos diferentes sentidos, desde logo o que nos remete para um significado mais restrito – o de uma associação laica que funcionando sob princípios religiosos se orienta para práticas caritativas e assistenciais – e o que reporta a

um entendimento mais amplo – conjunto restrito de pessoas unidas por laços comuns, sejam eles profissionais, corporativos ou outros². Não desvalorizamos esta herança, ao contrário, procuraremos interpretá-la, mas não nos reteremos nas práticas confraternais fora do âmbito estrito da gastronomia³. Reportar-nos-emos, portanto a um sentido restrito de *confraria*, ou seja, vendo-as como um modelo associativo específico, definido recentemente e centrado na causa da gastronomia. Ainda assim, importa ter em conta um conjunto de linhas genealógicas, vindas de uma tradição confrarial mais antiga, que entroncam nas diferentes expressões que assumem as confrarias gastronômicas no presente. Por um lado, a colegialidade, quer dizer, a igualdade entre os parceiros bem como a defesa de valores e princípios entendidos como de interesse comum, aliados a práticas concretas que os promovem. Por outro lado, a forte ritualização que as atuais confrarias gastronômicas não dispensam e que se manifesta nos atos de entronização dos novos confrades e nos trajes adotados por cada confraria. Há ainda uma terceira linha genealógica, esta mais recente, que se prende com a defesa de valores epicuristas, associados ou não à valorização de tradições gastronômicas nacionais.

Se esta ligação ao passado legítima, simbolicamente, uma certa densidade histórica neste modelo de organização, não é menos certo que devemos considerar, de igual modo, os fatores que distanciam as atuais confrarias de experiências passadas. Efetivamente, se abirmos o horizonte analítico para além delas, podemos encarar as confrarias gastronômicas como expressão específica de um fenómeno mais vasto, na linha do que João Freire (2006:23) observa: “o que mais parece marcar a novidade do associativismo contemporâneo nos países mais desenvolvidos é o desdobramento e o surgimento de novas figuras no interior da micro-organização associativa e também do *ethos* associativo tradicional”. A heterogeneidade das confrarias gastronômicas atuais, nomeadamente no que concerne aos objetivos declarados ou implícitos, está de acordo com esta avaliação, ou seja, com uma certa distensão concetual e prática, que tanto convoca uma perspetiva ampla, pragmática e instrumental, da figura da confraria, como circunscreve a sua ação à preservação e recuperação de um produto ou uma técnica de confeção. Na primeira destas figuras, o turismo emerge como fator central de mobilização da gastronomia promovida por via das confrarias, enquanto que na segunda vertente encontramos uma agenda centrada noutros fatores, como sejam a convivialidade e a memória dos sabores, surgindo as confrarias como redutos de resistência face ao

² O Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa a que recorri neste ponto, elenca ainda outros sentidos para o termo, mas estes pareceram-nos relevantes balizas concetuais.

³ Para uma visão panorâmica do tema, cf. Black & Gravestock (2006).

que é visto como descaracterização e perda de autenticidade. No balanceamento entre estas duas vertentes, combinam-se, de diferente forma e em distintas proporções, as marcas de tradição confrarial a que acima aludimos: convivialidade por via da colegialidade, ritualização e epicurismo, sendo na configuração específica deste balanceamento que reside o essencial da diferença.

Se o associativismo gastronómico, como defende José Quitério, teve sempre pouca expressão em Portugal⁴, a multiplicação das confrarias gastronómicas alterou este cenário, sem, no entanto, organizar um espaço de consenso em torno da promoção da gastronomia. Isto não significa que não existam esforços nesse sentido. A criação da Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas (FPCG) em 2001 e do Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas (CEUCO) em 2005, pode ser entendida como expressão concreta desse esforço⁵. A FPCG, na apresentação que faz no seu *site* oficial, justifica a sua existência exatamente pela importância de congregar a diversidade: “a existência de uma estrutura que reúna a diversidade é uma exigência tanto mais real quanto maior é a importância da atuação das confrarias e a expectativa quanto ao seu contributo para a sociedade”. Esta função de polarizador da ação das diferentes confrarias é central no modo como esta entidade se define:

A razão de existência da FPCG é e será, sempre, todo o conjunto de confrarias gastronómicas que envolve o nosso país, que o enche de cor com os seus trajes, que o dinamiza com as suas atividades e que o preenche de significado com a recuperação de tradições gastronómicas que são o mote para descobrir uma identidade, muitas vezes, perdida, dissolvida no tempo e no espaço.

No que diz respeito ao CEUCO, tendo em conta o âmbito internacional da sua ação, a questão da diversidade coloca-se num plano diferente, mas a ideia de congregação de esforços está também presente no modo como se define:

⁴ Este autor aponta, ainda assim, três exceções a essa falta de tradição associativa: os Vencidos da Vida, grupo de onze intelectuais e políticos, em que se incluía Oliveira Martins e Eça de Queirós, que a partir de 1889 se reuniu em jantares periódicos, normalmente realizados em restaurantes de referência, como o Tavares Rico ou o Hotel Bragança; o Clube dos Makavenkos, dinamizado e batizado pelo conhecido comerciante lisboeta, Francisco Grandela, e que funcionou desde 1884 até à década de 1920; finalmente, a Sociedade Portuguesa de Gastronomia, que foi criada em 1933 por António Maria de Oliveira Belo (Oleboma) mas que não lhe sobreviveu – Oleboma morreu em 1935 (Cf. Quitério, 1992).

⁵ Fora do âmbito estrito das confrarias gastronómicas, também a Academia Portuguesa de Gastronomia, criada em 1991, converge em alguns dos objetivos definidos por estas entidades.

(...) uma organização europeia sem fins lucrativos, cuja finalidade é a promoção e a defesa dos produtos agroalimentares e gastronomia de qualidade, dos respetivos países da União Europeia, onde existam Confrarias ou Associações com os mesmos fins, mantendo o legado histórico dos costumes dos respetivos povos, comarcas ou regiões, valorizando os territórios para incremento do conhecimento do turismo, com a finalidade de evitar o desaparecimento de tradições em torno da cultura dos nossos vinhos e gastronomia, evitando igualmente, dentro possível, a globalização.

A definição de objetivos consensuais por parte destas duas estruturas não conduz, evidentemente, a um modelo uniforme de organização de cada confraria em concreto. Propomo-nos, por isso, considerar agora o conjunto das confrarias portuguesas formalmente constituídas e livremente associadas, procurando perceber o que as mobiliza e quais as linhas de convergência e divergência que marcam a sua ação.

Começemos por definir o conjunto de confrarias sobre as quais nos propomos trabalhar nesta ocasião, apresentando também os critérios que nos guiarão. Começámos por delimitar o nosso objeto excluindo as confrarias báquicas⁶. Cruzámos, depois, três fontes distintas: a FPCG, que incorpora 77 confrarias como associadas; a CEUCO, que conta apenas com 17 associadas, embora referencie um conjunto bastante mais vasto no seu *site*; a Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Regional (DGADR), que numa página do seu *site*, designada «Produtos Tradicionais Portugueses», apresenta também uma lista de confrarias gastronómicas⁷. Chegámos, assim, a um total de 81 confrarias gastronómicas, sabendo que estas não abarcam a totalidade das confrarias existentes no território português, mas elencando todas aquelas que se formalizaram como associação, apostando no reconhecimento institucional⁸.

⁶ Estas confrarias, dedicadas exclusivamente a atividades vínicas, possuem uma estrutura federativa própria, Federações Confrarias Báquicas Portugal cf. <https://www.facebook.com/Federação-Confrarias-Báquicas-Portugal-680024242099242/>

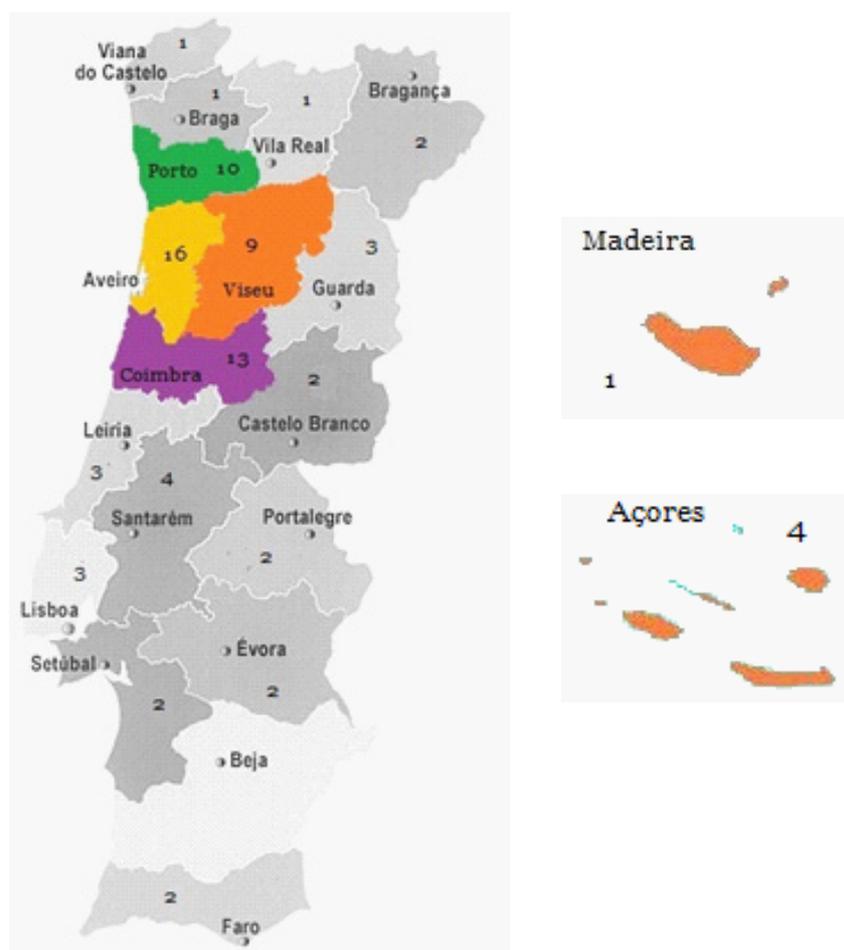
⁷ A data de referência para os *sites* trabalhados é 11 de julho de 2017 e são estes os respetivos endereços: Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas <http://fpcggeral.wixsite.com/fpcg>; Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas <http://www.ceuco-portugal.com/confrarias.htm> e da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Regional <https://tradicional.dgadr.pt/pt/>.

⁸ A exclusão das confrarias báquicas é discutível, mas deve-se, fundamentalmente a razões de ordem prática. A situação é hoje um pouco ambígua, pois se o movimento federativo parece ter seguindo um critério de separação, com a já referida Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas de um lado e a Federação das Confrarias Báquicas de Portugal do outro, o CEUCO inclui ambas entre os seus associados. Pela nossa parte, reconhecendo a enorme importância do vinho na memória e na tradição gastronómica portuguesa, entendemos excluir as confrarias que se lhe dedicam nesta ocasião,

Um primeiro aspeto que de imediato ressalta à vista é o do franco desequilíbrio regional na distribuição das confrarias, tal como se pode perceber pelo Mapa 1. Em apenas quatro distritos, ademais contíguos, estão localizadas 48 confrarias, ou seja, cerca de 60% do total. Em 11 dos 20 distritos e regiões⁹ não existem mais que duas confrarias na lista com que trabalhámos, o que contrasta com os distritos de Aveiro, que conta com 16, e de Coimbra, onde existem 13 confrarias. A explicação para esta concentração numa única região exigiria uma análise destinta daquela que aqui nos propomos fazer. No entanto, tendo em consideração a composição bastante plural das direções da FPCG e da CEUCO, com representantes de confrarias de várias regiões, parece legítimo levantar a hipótese de estarmos perante um fenómeno de contágio de base regional. Quer isto dizer, que devemos situar a origem desta concentração nas lógicas de base associativa local, em que se funda cada confraria, mais do que numa orientação de eventuais lideranças regionais ou nacionais. Em todo o caso, a ideia de contágio sai reforçada se atentarmos nas datas de fundação das confrarias. Das 73 cuja data de fundação foi possível apurar, apenas 9 foram criadas entre 1991 (a mais antiga) e 1999, enquanto que nos dez anos seguintes (2000-2009) foram criadas 51 (25 no primeiro quinquénio e 26 no segundo) e nos seis anos seguintes (2010-2015) apenas 13.

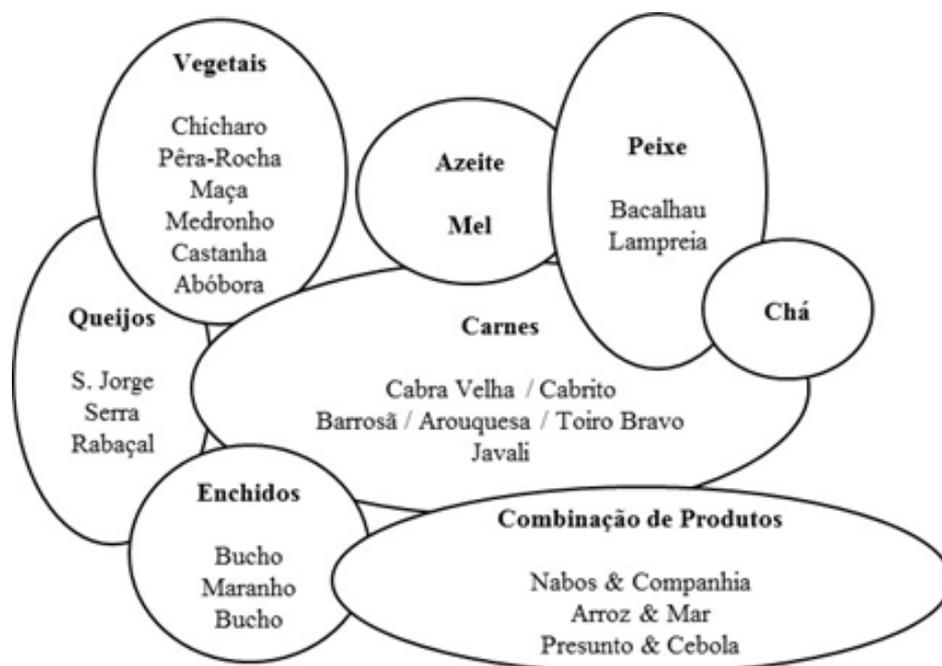
até por entendermos que elas são merecedoras de uma análise exclusiva.

⁹ Contabilizámos os 18 distritos do Continente, dos quais apenas Beja não possui nenhuma confraria nesta lista, a que acrescentámos Madeira e Açores.



Mapa 1: Confrarias por Distrito.

Uma outra forma de pensar a diversidade das confrarias passa pela análise das designações escolhidas, uma vez que, por essa via, algumas delas dão destaque a um produto específico, outras reportam-se a uma forma de confeção e outras ainda destacam a região em que estão sedeadas – existem ainda algumas confrarias cuja designação não permite enquadrá-las em nenhum destes critérios. Estamos conscientes de que esta distinção resulta de um exercício impressionante que não incorpora qualquer ambição de sofisticação analítica. Não só algumas das designações escolhidas pelas confrarias são ambíguas, permitindo tanto numa ordenação regional como destacando um produto ou forma de confeção, como noutros casos a designação escolhida é assumidamente parcial, tendo a confraria uma agenda mais ampla que a sugerida pelo nome adotado. Apesar destas ressalvas, entendemos ser útil traçar uma visão panorâmica com base nos critérios que acima definimos e que se sintetizam nos Quadros seguintes.



Quadro 1: Produtos destacados na designação das confrarias¹⁰.

No que diz respeito ao destaque dado a um produto específico, note-se a prevalência das carnes (6 confrarias, mais 3 dedicadas aos enchidos – que embora impliquem uma confeção foi nossa opção incluí-los nesta categoria, ou seja, considerá-lo um produto para este efeito) por sobre o peixe (apenas 2 confrarias). Também os vegetais contam com 6 confrarias, embora este conjunto seja difuso, incluindo frutos, cucurbitáceas e leguminosas. O chá tem duas confrarias que se lhe dedicam (uma nos Açores e outra no Porto), o mesmo sucedendo com o bucho (uma no Sabugal e outra em Arganil). Há 3 confrarias que combinam produtos, o que é já uma forma de reportar a um modo de confeção específica. Outro aspeto relevante é a ligação de alguns destes produtos a associações de produtores, sendo disso exemplo a Confraria da Pera Rocha do Oeste, que foi criada em 2004 diretamente pela respetiva associação. Em casos como este, a confraria parece surgir como uma forma mais de promoção e divulgação de um produto que acresce a outros circuitos de divulgação e promoção. Entre os produtos elencados no Quadro 1 e que podemos ligar diretamente a confrarias, oito obtiveram a classificação de

¹⁰ Estamos conscientes da dificuldade, e conseqüente ambigüidade, das distinções que traçamos nestes quadros. No caso do Quadro 1 procurámos focar-nos em produtos simples, ou seja, não processados, abrindo uma exceção para os enchidos e os queijos, mas deixando de fora todos os doces, que aparecem incluídos no Quadro 2.

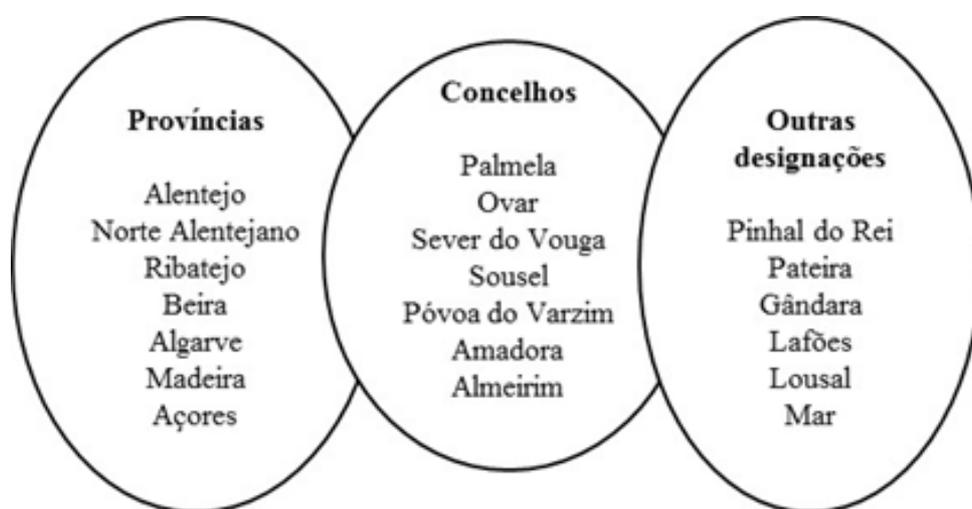
Denominação de Origem Protegida (DOP) – os três queijos referidos, a castanha (Souto da Lapa – Sernancelhe), as carnes arouquesa e barrosã, a Pera Rocha e o mel (Terra Quente – Macedo de Cavaleiros) – devendo acrescentar-se ainda o bacalhau, que além de dar nome a uma confraria está classificado como Especialidade Tradicional Garantida (ETG), enquanto Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa.



Quadro 2: Formas de Confeção

No que diz respeito às formas de confeção, destacamos, em primeiro lugar, a doçaria, setor que dá nome a 9 confrarias. Os Ovos-Moles de Aveiro, a Doçaria Conventual de Tentúgal e a Fogaça da Feira receberam a classificação IGP, surgindo ainda outros doces que reivindicam também uma raiz conventual, nomeadamente as Sardinhas Doces de Trancoso e a Marmelada de Odivelas, mas que não ostentam essa classificação. Próximo da Fogaça, como uma espécie de pão doce, temos especialidades bastante localizadas (Bolo Podre, Bolo de Ança e Velhotes). Não sendo doce, mas ainda no setor da panificação, temos duas broas distintas, ambas com base no milho e provenientes de duas localidades relativamente próximas – Avintes e Avanca, que distam cerca de 30 quilómetros. Restam ainda os pratos principais, assentes numa forma de confeção específica, e as comidas rituais. Nos primeiros deve sublinhar-se o facto de todos serem pratos de carne, dividindo-se entre vaca, cabra e cabrito, borrego, porco e leitão. Como adiante veremos, pelo

menos em alguns casos, a forma de confeção exige uma utilização estrita de temperos e condimentos, enunciando os indispensáveis e os proscritos, assumindo a confraria a responsabilidade de velar pela boa execução da receita. Designámos por Pratos Rituais três confeções distintas, que inspiraram três confrarias de diferentes regiões – Açores, com as Sopas do Espírito Santo; Oliveira de Azeméis onde se confeccionam as Papas de S. Miguel, e Pombal, com a Confraria do Bodo¹¹. Têm em comum, evidentemente, o carácter ritual do consumo, associado a uma data e também à partilha comunal de alimentos.

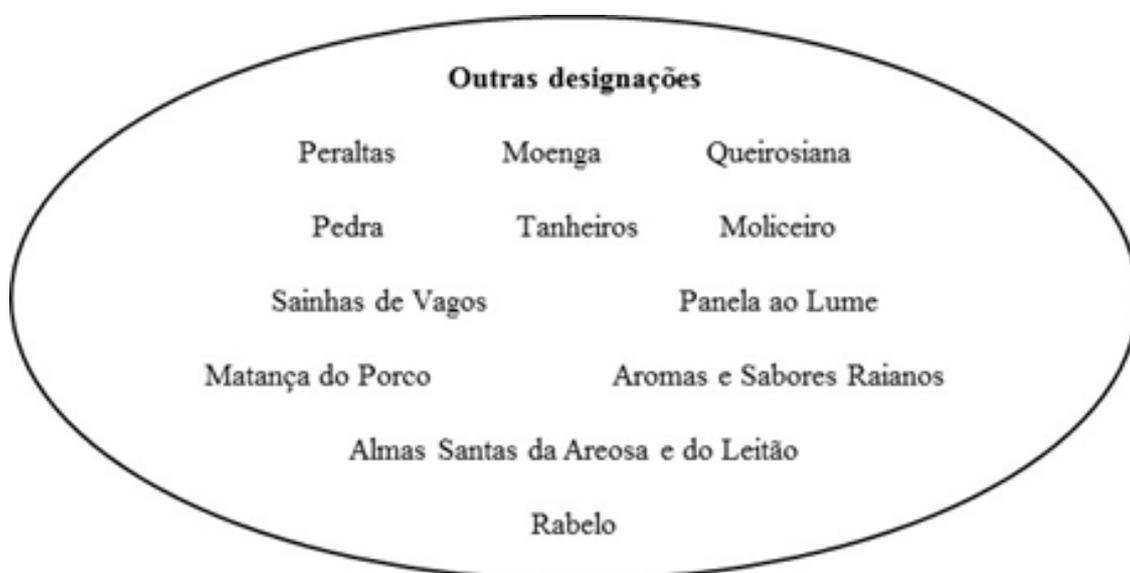


Quadro 3: Designações regionais.

Frequentemente as confrarias gastronómicas portuguesas optaram por uma designação centrada no contexto geográfico em que se propõem atuar. Nestes casos a vinculação tanto se faz numa base provincial – que, como sabemos, não tendo hoje qualquer significado administrativo continua a ser uma importante referência – como numa base concelhia ou ainda em designações de outra natureza. É sobretudo ao nível concelhio que se percebem de forma mais direta vinculações de natureza política, muito embora estas possam existir de muitas outras formas. No que diz respeito às Outras Designações, destacamos a coexistência de um

¹¹ Bem perto de Idanha-a-Nova, local onde decorreu o 8^a Encontro de Antropólogos Ibéricos, em Salvaterra do Extremo, existe também uma Confraria do Bodo, o que ilustra o que atrás dissemos acerca da existência de outras confrarias, não consideradas aqui por não se inscreverem nos *sites* de referência em que baseámos o nosso estudo cf., nesta obra, o trabalho apresentado por Vasco Valadares Teixeira.

nível micro, como a Confraria dos Saberes e Sabores do Lousal, pequena vila do concelho de Grândola, com regiões que integram vários concelhos, como a Confraria Gastronómica da Região de Lafões ou a Confraria da Pateira. No caso da Confraria Gastronómica do Pinhal do Rei estamos, na verdade, perante uma espécie de metonímia, já que a confraria se localiza em Leiria, defendendo a organização e divulgação da gastronomia deste concelho. A Confraria Gastronómica da Gândara remete para uma região natural bastante demarcada, situada entre as Gafanhas da Ria de Aveiro e os campos do Mondego. Finalmente, a designação de Confraria Gastronómica do Mar, uma das mais antigas (1999), tem a sua sede em Matosinhos.



Quadro 4: Outras designações de confrarias.

As designações que constam do Quadro 4 obedecem a razões e têm sentidos muito diversos, não sendo possível retermo-nos em todas elas. Sublinharemos, ainda assim, alguns casos que ilustram a diversidade do movimento confrarial. Encontramos aqui confrarias gastronómicas que se destacam por não terem a gastronomia como desígnio primordial. É o caso Confraria da Pedra (associada da CEUCO) e da Confraria Queirosiana (associada da FPCG), tendo a primeira por objetivo valorizar a arte de trabalhar a pedra e a segunda a promoção do escritor Eça de Queirós e sua obra. A Confraria das Peraltas, deve o seu nome a uma princesa lendária e constituiu-se por vontade de algumas amigas, apenas admitindo mulheres como membros regulares – os homens apenas podem participar como

membros honorários. A Confraria da Moenga deve o seu nome ao lugar onde nasceu, o Moinho do Cu Torto, que ainda antes de ser sede de confraria foi lugar de reunião de amigos que aí se encontravam para conviver e degustar. A Confraria Aromas e Sabores Raianos, sediada em Almeida e que sublinha a sua vinculação a um território fronteiriço, parece apostar na proximidade ao município e também na promoção da gastronomia da região no outro lado da fronteira. As designações Rabelo e Moliceiro remetem, evidentemente, para esses dois tipos de embarcação, dessa forma se destacando as regiões ribeirinhas que se lhes associam – o Douro e a Ria de Aveiro.

Como já dissemos, a opção que seguimos na construção deste trabalho não foi a de elencar e analisar a totalidade das confrarias gastronómicas portuguesas. Não a tomámos, desde logo, por uma questão de operacionalidade, mas também por termos entendido dar destaque às confrarias que têm tentado agregar-se em entidades federativas. Muito embora as motivações para a adesão a federações sejam variáveis, não podem ser dissociadas de dois fatores que importa considerar. Por um lado, do ponto de vista de cada confraria gastronómica, o entendimento de que a sua ação se potencia pela ação das suas congéneres. Por outro lado, num sentido mais amplo, a ideia das confrarias como movimento associativo que apela de uma estrutura congregadora que facilite e estimule linhas fundamentais de intervenção – promoção turística e valorização comercial dos produtos, por exemplo. As duas entidades federativas a que já aludimos, a FPCG e o CEUCO, são bastante distintas, desde logo no contexto em que atuam, mas também no modo como se organizam. A primeira, como já vimos, dá realce, no modo como se define, à estética associada aos trajes das confrarias e à recuperação de tradições gastronómicas, que associa à descoberta de uma identidade perdida. O CEUCO, por seu turno, aponta para uma agenda transnacional. Fundado em 2005 por iniciativa de portugueses, espanhóis, franceses e italianos, alargou-se mais tarde a húngaros, belgas, gregos e macaenses. Considere-se, em relação aos países fundadores, a importância da forte tradição gastronómica francesa, de resto bastante internacionalizada, e a vinculação de Portugal, Itália e Espanha (também da Grécia, que entraria mais tarde) a um conceito (que é também uma narrativa, a que, cada vez mais, vai correspondendo uma prática) em clara afirmação naquela época, a dieta mediterrânica¹². Não é possível, evidentemente, afirmar uma relação direta entre o projeto CEUCO e a promoção de produtos ou formas de consumo específicos, mas os objetivos declarados, e que acima citamos, vão no sentido da valori-

¹² Viria a ser classificada pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2013. Para uma revisão crítica do conceito de Dieta mediterrânica cf. Silva (2016).

zação dos costumes de povos, comarcas ou regiões, isto é, na valorização do local em contraponto a uma globalização que dentro do possível deve ser evitada¹³. A vontade de traçar um contraponto entre a autenticidade da tradição e a ameaça de adulteração é reforçada na nota de abertura do presidente da CEUCO, que afirma que as confrarias gastronômicas “Promovem, defendem e divulgam o que está a perder-se. Receitas centenárias que continuam a ser muito apreciadas e saudáveis, tentando evitar produtos químicos que adulteram os resultados finais”¹⁴. A ligação entre saúde e alimentação é aqui assumida explicitamente, transmitindo a ideia de que a tradição tem um valor que não se restringe à memória, nem sequer ao seu potencial turístico.

Uma das atividades relevantes assumidas por ambas as estruturas é a da divulgação da atividade das confrarias, bem como de iniciativas genericamente ligadas à gastronomia. Outro ponto de convergência é a atribuição de prêmios que reportam à gastronomia, destacando restaurantes, chefes e outras personalidades, eventos e iniciativas, etc. A FPCG tem-se apoiado num instrumento singular de divulgação e promoção da sua atividade, bem como da atividade das confrarias suas associadas, a revista *Nona Arte*¹⁵. Não se restringindo à atividade das confrarias, conta com algumas rubricas fixas, que tanto dão destaque a personalidades ligadas ao mundo da alimentação como se focam na história, na arte e na literatura, sempre buscando as respetivas conexões com a gastronomia. Tem ainda rúbricas centradas no património gastronómico, nomeadamente elencando vários produtos a partir do Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial¹⁶, e na potenciação do turismo, por exemplo através da elaboração de roteiros regionais. Parte substancial da revista, no entanto, é dedicada às confrarias, devendo ser destacadas, neste campo, duas rubricas principais, ambas ocupando uma número significativo de páginas. Numa delas dá-se destaque a uma das confrarias associadas da FPCG através de uma entrevista a um dos seus dirigentes, dando assim a conhecer aos leitores os objetivos e as práticas das confrarias, sublinhando produtos, regiões, relações com os parceiros e também a história da própria confraria. A outra rubrica

¹³ Este prometido combate à globalização adquire um especial relevo justamente por ter como campo de batalha a alimentação, ou seja, aquele que é, talvez, o âmbito onde ela é mais expressiva, constante e irremovível (cf. Sobral, 2016).

¹⁴ A presidência da CEUCO é atualmente assegurada por um espanhol, Carlos Martín Cosme, apresentado também como fundador desta associação. A cada um dos outros países membros cabe uma vice-presidência.

¹⁵ Trata-se de uma revista digital de publicação trimestral, que começou por se intitular *Gastronomias*, adquirindo a atual designação a partir de junho de 2013. Contando já 42 números – o último disponível reporta a março de 2017 – está parcialmente disponível no *site* oficial da FPCG.

¹⁶ Cf. *site* oficial, <http://www.matrizpci.dgpc.pt/MatrizPCI.Web/Inventario/InventarioFiltrar.aspx>.

em destaque é a que documenta, sobretudo através de fotos, um momento particular da vida das confrarias, as cerimónias capitulares, que habitualmente coincidem com o aniversário da fundação, proporcionando um jantar festivo e ocasião para a entronização de novos confrades.

A análise da linha editorial e consideração de alguns artigos de fundo revelam a abordagem de alguns temas que consideramos relevantes. Um dos assuntos recorrentes, e que parece sugerir, na verdade, uma discussão no seio do movimento, é o que reporta ao balanceamento entre tradição e inovação. A linha editorial, que responsabiliza a direção da FPCG, afirma a possibilidade de consenso entre estes termos, por exemplo quando afirma que “Tanto nos deliciamos com a cozinha tradicional e que nos lembra os sabores do quotidiano, como exaltamos a inovação e nos deixamos surpreender pelos sabores inesperados” (*Nona Arte*, Editorial, n.º 27 junho 2013), mas este posicionamento apenas encontra aceitação por parte de algumas confrarias. Assim, se a Confraria Panela ao Lume tem como objetivo “Defender e divulgar a autenticidade da verdadeira gastronomia portuguesa, sem contudo se opor à evolução natural da mesma, desde que fundada na experiência adquirida ou no progresso das técnicas” (*Nona Arte*, n.º 29, dez. 2013), já a Real Confraria da Cabra Velha parece ver com desconfiança qualquer cedência à inovação. Não só insiste no cumprimento rigoroso da sua receita mais emblemática (a chanfana) como defende, num plano mais genérico, que “seja preservada a gastronomia tradicional e não a criatividade de tantos chefes que, sem lhes tirar mérito, não podem ser elencados neste capítulo” (*Nona Arte*, n.º 38, março. 2016).

O debate entre tradição e inovação não deve ser limitado à sua expressão mais básica. O que está em causa parece ser mais profundo e determinante, prendendo-se com o entendimento daquilo que a gastronomia *deve ser*. A visão mais *tradicionalista* é exatamente aquela que insiste na recriação das práticas; na memória dos sabores e na preservação dos saberes, a que se junta a valorização de uma certa ideia de comunidade unida pela gastronomia. Sem negar a importância da tradição, vinculando-se mesmo a ela ainda que de uma outra forma, define-se um outro foco, este centrado na potenciação do valor económico da gastronomia, quer através do turismo quer de outras formas de valorização comercial. Na realidade, o consenso ensaiado nos editoriais é um pouco ilusório, já que a tradição surge, pelo menos em algumas ocasiões, com um valor predominantemente instrumental. A direção da FPCG, insiste frequentemente, e de várias formas, na ideia de que não está ainda a ser aproveitado todo o potencial da gastronomia portuguesa e das confrarias que a representam. Por exemplo, no programa apresentado à eleição dos corpos dirigentes para o triénio agora em curso, dizia-se:

Soubemos valorizar a gastronomia portuguesa pelo que ela tem de genuíno, de património imaterial, de relevância económica, de sustentabilidade ambiental, de indispensável a uma alimentação saudável, de centralidade turística, enfim de cumplicidade com importantes sectores para a nossa economia (*Nona Arte*, Programa para o triénio 2016-2018, n.º 36, setembro 2015).

A natureza desta “cumplicidade” fica clara quando se aponta o caminho a seguir pelas confrarias:

(...) não participem [em iniciativas] apenas como figurantes e fornecedores de degustações gratuitas, mas que passem a ser atores principais de um enredo e sejam tratados como os intermediários entre o público ávido de conhecer o que de melhor se faz em Portugal e o mundo da produção. (*Nona Arte*, editorial n.º 3, 3/2013).

Um dos aspetos desta articulação com o “mundo da produção” está bem expresso no referido programa e passa pela qualificação dos produtos tradicionais, num esforço que deveria envolver as confrarias e as câmaras municipais, sendo proposta a criação do selo Produto Tradicional Português, “para distinguir de forma simples e eficaz os produtos genuínos, autênticos, com um enorme património cultural imaterial e, muitas vezes, com grande peso económico” (*Nona Arte*, n.º 36, setembro 2015). A este entendimento é difícil encontrar oposição, a não ser, pontualmente, em entrevistas a representantes de confrarias, como sucede quando se apontam “oportunistas comerciais”, considerados indesejáveis (*Nona Arte*, Entrevista à Confraria Cabra Velha, n.º 39, junho 2016).

Um outro debate igualmente suscitado na revista é o da relação material/imaterial, que pode ser visto nas suas páginas como um esforço quase pedagógico para dar conta da ideia de património imaterial. Em alguns casos essa ponte entre o material e o imaterial assume uma forma quase poética:

Na verdade, numa primeira instância a gastronomia surge para matar a fome. Num segundo, terceiro e quarto tempo, surge porque somos cultura, somos história, somos património, somos produtos tradicionais, somos paisagem física e humana, somos o pão e o vinho, somos o sólido e o líquido, somos tributo, somos a criatividade e o engenho. (*Nona Arte*, editorial (...), n.º 39, setembro 2016).

Noutras ocasiões, o tom parece modelar-se em considerações quase filosóficas:

(...) é fácil perceber a importância que alimentação tem para a nossa existência onde a necessidade física é abafada pela necessidade espiritual, onde a alma suplanta a matéria. Percebemos como a nossa materialidade alcança a imaterialidade e como precisamos do tangível para justificar o intangível. Saibamos perceber que as confrarias são herdeiras desse intangível, dessa imaterialidade que se transfigura na alimentação. Saibamos honrar estas tradições percebendo-as, procurando a sua contextualização e alcançando o seu pleno significado (*Nona Arte*, editorial, n.º 30 março 2014).

Em todo o caso, ao sublinhar a dimensão patrimonial da gastronomia ficam abertas as portas para a sua articulação com outras dimensões, como sublinha a presidente da FPCG, Olga Cavaleiro:

(...) a gastronomia caracteriza-se por uma transversalidade que a faz interagir com diferentes e relevantes sectores da vida portuguesa. É património cultural imaterial, é património histórico que se liga à história das tradições gastronómicas, é traço arquitetónico que assiste ao aparecimento dos exemplos do génio culinário português... (*Nona Arte*, n.º 35, junho 2015).

Este entendimento transversal da gastronomia conduz, por exemplo, ao desafio lançado às confrarias para que apresentassem e dessem a conhecer na revista “uma tradição cultural ainda vivida pelas respetivas comunidades” (*Nona Arte*, editorial, n.º 28, setembro 2013). Resulta daqui um conjunto de artigos, bastante ilustrados, que mostram celebrações como a Festa das Cruzes no Guardão (Caramulo), a Procissão dos Passos em Tentúgal, a Festa das Fogaceiras em Santa Maria da Feira, etc. De forma diferente mas convergente, a revista propõe às confrarias o tema «À Mesa com os Adágios», visando perceber “a ligação da gastronomia às características geográficas e culturais” (*Nona Arte*, n.º 38, março 2016), existindo ainda o mesmo esforço em vários artigos que abordam a gastronomia a partir da história, das artes plásticas ou da literatura.

Se olharmos cada confraria na sua singularidade, facilmente compreendemos a importância da inserção regional, mesmo quando a confraria se centra num produto e não numa região. Existem exceções a esta tónica, nomeadamente no caso de confrarias que assumem objetivos mais amplos ou então de outras que têm outro tipo focalização, como sucede com a Confraria Queirosiana ou com

a Confraria da Pedra, a que já nos referimos. Entre as confrarias que assumem objetivos mais abrangentes, encontramos a Confraria Panela ao Lume, que muito embora esteja sediada em Guimarães, aponta como primeiro objetivo promover o “levantamento e investigação do Património Gastronómico Português nos seus múltiplos aspetos: receituário, história, relação da gastronomia com o artesanato, a arte, a ciência e a literatura” (*Nona Arte*, n.º 28, setembro 2013). Sublinhando a sua antiguidade¹⁷, os responsáveis por esta confraria afirmam-se defensores de toda a gastronomia, com incidência na gastronomia tradicional portuguesa, projetando-se a si própria num âmbito nacional ou mesmo transnacional. Uma situação diferente é a da Confraria Gastronómica dos Açores, que se apresenta a si própria como “a ‘Confraria Mater dos Açores’ (...) concebida para defender, promover e valorizar o património gastronómico da Região, independentemente da sua natureza ou da ilha de origem” (*Nona Arte*, n.º 26, março 2013).

No sentido oposto, há confrarias que apresentam uma agenda bastante orientada, em alguns casos transcendendo a gastronomia, noutros colando-se a objetivos que se definem no exterior da confraria enquanto tal. Um bom exemplo da primeira destas orientações é-nos dado pela Confraria da Lampreia, que nos seus objetivos dá especial destaque à defesa do estuário do Mondego, afirmando ter já dado provas de empenho nessa matéria:

(...) logo nos primeiros anos de existência promovemos com outras instituições uma petição á Assembleia da Republica com o intuito da construção da escada de peixe junto ao Açude Ponte em Coimbra. Tal petição foi aprovada e hoje é uma realidade. Após tal vitória encetamos nova luta com outras associações e autarquias para impedir a construção de uma Mini-hídrica que iria destruir a zona principal da desova da Lampreia, integrando a Plataforma Mondego Vivo (*Nona Arte*, n.º 38, março 2016).

Muito embora este interesse ambiental possa ser enquadrado pela vontade de proteger o produto que dá nome à confraria, não deixa de mostrar como estas se podem mobilizar para causas não estritamente gastronómicas, ampliando dessa forma a sua capacidade de penetração nas comunidades em que se inserem. A um nível muito diferente, podendo mesmo considerar-se inverso, encontramos a mobilização da ideia de confraria para a defesa de interesses bastante definidos.

¹⁷ O ano de nascimento apontado pela própria confraria é 1986, embora a sua formalização enquanto associação seja de 1991.

É o que sucede com as confrarias criadas por associações de produtores, de que é exemplo a Associação de Produtores de Pera Rocha, que em 2004 criou uma confraria dedicada à promoção deste produto. De forma semelhante, ainda que com intencionalidade mais difusa, também a Real Confraria da Matança do Porco teve na sua génese uma Instituição de Solidariedade Social¹⁸. Nestes casos não é possível encarar a confraria como emanção direta daquilo a que poderíamos chamar sociedade civil, mas antes como resultado de um processo mediado e mais ou menos centralizado por razões comerciais, promocionais ou políticas.

No extremo oposto a esta “criação motivada”, algumas confrarias resultaram de interações de base, muito embora sua institucionalização as possa ter desviado das micro-relações que as constituíram. Parece ser um bom exemplo a Confraria da Moenga, criada a partir de um pequeno grupo de amigos que no final da década de 1990 se reuniam semanalmente num moinho próximo de Évora para cozinhar e comer. Primeiro num regime informal e depois com a sua formalização em Confraria no ano 2000, o grupo foi crescendo, tal como foram aumentando as atividades, passando da mera degustação entre amigos à prossecução de objetivos mais vastos, desde a recolha, divulgação e preservação da gastronomia, usos e costumes alentejanos à publicação de livros sobre esses costumes e tradições, passando por encontros literários e eventos gastronómicos e pela organização de festejos tradicionais e culturais¹⁹.

Este olhar sobre as singularidades das diferentes confrarias podia estender-se à consideração de cada uma delas, já que todas elas têm especificidades. De forma inversa, porém, e em jeito de conclusão, retomaremos o ponto por onde começámos, ou seja, à discussão do movimento confrarial, entendido no binómio *agregação em torno de objetivos comuns / singularidade real que vai muito além das diferenças regionais e dos bens promovidos*. Por um lado, como vimos, não é sequer possível dizer que a gastronomia constitua o cerne de todas as confrarias, e tampouco encontramos uniformidade se olharmos as dinâmicas ou os objetivos perseguidos por cada confraria. Por outro lado, a existência de entidades federativas, pelo centralismo que inevitavelmente implica, reporta à definição de estratégias, focalizações e políticas de ação, ou seja, implicam um mínimo de coesão para que façam sentido. O debate entre tradição e mudança constitui, sem dúvida, um ponto nodal dessas focalizações. Por detrás do que parece ser uma mera diferença de foco, escondem-se questões determinantes, desde logo a possibilidade de

¹⁸ No caso a Fundação ADFP – Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional de Miranda do Corvo.

¹⁹ Cf. <http://confrariadamoenga.blogspot.pt/2014/03/confraria-da-moenga-preservacaodos.html> Consultado a 14 de setembro de 2017.

instrumentalizar a gastronomia, colocando-a ao serviço de estratégias comerciais, ligadas ao turismo e à promoção de produtos específicos. Considere-se ainda que a federalização das confrarias lhes confere poder e reconhecimento, permitindo a mobilização em torno de causas, inclusive políticas em sentido restrito, o que as torna interlocutoras relevantes, pelo menos na esfera local.

A criação da Casa das Confrarias e a aprovação do Dia Nacional da Gastronomia são acontecimentos que podem ser vistos como expressão de uma estratégia da afirmação política do movimento confrarial. A Casa das Confrarias foi inaugurada em julho de 2013, resultando de uma parceria da FPCG e do Casino Figueira. A iniciativa é saudada na revista *Nona Arte* logo no número de junho de 2013, onde se explica que o novo espaço serviria “simultaneamente, de agregação e de identidade comum, uma ‘casa-mãe’ onde todos podem mostrar a sua singularidade gastronómica”. Mais adiante enaltece-se o potencial da iniciativa: “Situada numa sala de grande qualidade (...) na ‘Casa das Confrarias de Portugal’ cabe o sonho de cada confraria e a vontade de todos para que a gastronomia seja cada vez mais um património reconhecido por todos como um pilar da identidade portuguesa”. Se neste caso estamos perante uma iniciativa da FPCG que encontrou acolhimento numa instituição privada, no que diz respeito ao Dia Nacional da Gastronomia, criado em 2015, confrontamo-nos com uma iniciativa de diferente natureza. Embora a FPCG reivindique protagonismo na criação deste Dia Nacional, evocando a sua persistência e mesmo a autoria da proposta da sua criação (*Nona Arte*, n.º 35 junho 2015), a verdade é que estamos perante uma iniciativa que transcende esta estrutura federativa, devendo ser enquadrada na política governamental para esta área.

A proposta formal de criação do Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa chegou à Assembleia da República através do Ministro-Adjunto e do Desenvolvimento Regional, vindo a sua organização a caber à FPCG e pela AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal). Consideramos esta parceria reveladora da predominância daqueles que veem na gastronomia um fator potenciador da atividade económica. Assim, no discurso que pronuncia na Casa das Confrarias aquando da aprovação deste Dia Nacional, a presidente da FPCG não deixa de sublinhar que “a gastronomia é um ativo fundamental na afirmação económica cultural e social de Portugal [que] empurra a economia para o desenvolvimento” (*Nona Arte*, n.º 35, junho 2015). Não deixa, bem entendido, de apontar a “transversalidade” como característica marcante da gastronomia, relevando a sua dimensão de património cultural imaterial e património histórico, a par de fatores de atratividade económica, que vão desde a confluência de dietas mediterrânicas, atlânticas e continentais à qualificação e genuinidade dos produtos

que oferece (*Nona Arte*, n.º 35, junho 2015)²⁰. O que resulta daqui é a configuração de um espaço difuso relativamente à atividade das confrarias e ao pensamento que as governa. Na ausência de um projeto verdadeiramente comum, as confrarias orientam a sua ação em torno de diferentes intencionalidades e ações práticas, com implicações no modo como a gastronomia entra no quotidiano dos consumidores. Por exemplo, a promoção de produtos desvalorizados ou esquecidos, de que é exemplo o chicharo, faz das confrarias agentes importantes na modificação dos consumos e também, talvez ainda mais importante, nos sistemas de classificação dos alimentos. Sendo as relações dinâmicas, o inverso sucede também, ou seja, a forma de promoção de alguns produtos e receitas culinárias obedece a estratégias de reconhecimento que as confrarias vão buscar a discursos produzidos noutros lugares. As dietas mediterrânica e atlântica, de que já falámos, não só sinalizam produtos valorizando-os, como incorporam narrativas fortes, por exemplo em torno da saúde e do ambiente, de que as confrarias acabam por se apropriar nas suas próprias narrativas. Estamos bem conscientes de que a atividade confrarial é apenas uma das expressões de uma realidade complexa e multifacetada. Cruzando valores que vêm de trás e constantemente se renovam, como os de património e autenticidade, com ideias que agitam o debate contemporâneo, como os de interculturalidade e hibridização, a alimentação afirma-se como um espaço de desafio para uma ciência social que se pretenda implicada e crítica.

BIBLIOGRAFIA CITADA

BLACK, Christopher & GRAVESTOCK, Pamela (2006), *Early Modern Confraternities in Europe and the Americas. International and interdisciplinary perspectives*, Londres, Ashgate.

FREIRE, João (2006), “Um olhar sociológico sobre o associativismo: o clássico e o contemporâneo”, in Ventura, Maria da Graça A. Mateus, coord., *O Associativismo: das confrarias e irmandades aos movimentos sociais contemporâneos*, Lisboa, Colibri, 2006, 15-26.

MACHADO, Paulo Sá (2002), *As Confrarias Gastronómicas Portuguesas*, Vila Nova de Gaia, Edição da Confraria da Broa de Avintes.

²⁰ A Dieta Atlântica, hoje em afirmação em vários fora, oferece-se como *categoria* boa para pensar os processos de construção de uma narrativa em torno da alimentação – como ilustração dos discursos que se vão elaborando cf. Sampaio & Gil (2007).

QUITÉRIO, José (1992), *Histórias e Curiosidades Gastronómicas*, Lisboa, Assírio & Alvim.

SAMPAIO, Francisco & GIL, Francisco J. (2007), *A Gastronomia do Eixo Atlântico*, Vigo, Nigratrea.

SILVA, António (2016), “Uma tradição intemporal convertida em ideal alimentar ou o inverso? Acerca da ‘descoberta científica’ da dieta mediterrânica”, in Pinheiro, Joaquim & Soares, Carmen, coords., *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 23-45.

SOBRAL, José Manuel (2016), “Globalização alimentar, identidades e culinária”, in Curto, Diogo Ramada (org.), *Estudos Sobre a Globalização*, Lisboa, Edições 70, 371-395.

DE POLITICA, RELIGION Y DISTOPIA

por

Enrique Luque¹

Resumen: Los últimos procesos electorales en muy variados lugares, al tiempo que vienen a cuestionar prácticas democráticas consagradas, ponen a la antropología ante el reto de complejas relaciones entre lo político y lo religioso. Situaciones planteadas antes en la ficción que en la realidad.

Palabras-clave: Religiones políticas; Neoconservadurismo; Distopías.

Resumo: Os últimos processos eleitorais nos mais variados lugares questionam práticas democráticas consagradas, colocam a antropologia perante o desafio das que constituem as complexas relações entre o político e o religioso. Ao abordar tais situações, a ficção antecipou-se à realidade.

Palavras-chave: Religiões políticas; Neoconservadorismo; distopias.

INTRODUCCIÓN

¿Es lo que denominamos religión, o religioso, un fenómeno transcultural – en el tiempo, en el espacio – o una categoría analítica utilizada para estudiar y englobar realidades muy diversas? De entrada, aclaro que me inclino mucho más por el segundo que por el primer término de la alternativa. La larga disquisición conceptual de Durkheim en “Las formas elementales de la vida religiosa” aboca a una reificación de categorías netamente occidentales, creencia y ritual, como base distintiva de cualquier fenómeno religioso, en todo tiempo y lugar.² Algo íntimamente asociado, por otra parte, a otra dicotomía no menos etnocéntrica como es la que establece el sociólogo entre lo sagrado y lo profano. Como apunta algún estudioso de la obra durkheimiana, la aguda oposición entre lo sagrado y lo profano tal vez se deba al “amor por el dualismo” del sociólogo francés, mucho más que

¹ Profesor catedrático emérito, Universidad Autónoma de Madrid, enrique.luque@uam.es

² *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, P.U.F., Paris, 1960.

al respeto hacia los hechos etnográficos.³

Entiendo, por el contrario, que la realidad nos muestra, más bien, niveles o grados de sacralidad y de profanidad que impregnan muy diferentes sectores y actividades de la vida social. Creencias, ritos, soteriología incluso, no son aspectos en absoluto ajenos a la política o a la economía de las sociedades modernas.⁴ “Cuando la superstición es desplazada por la filosofía y teología, o por las matemáticas y la ciencia natural, nos vemos envueltos una vez más en nuevos sistemas de falacias, de las cuales nuestra práctica de matemáticas, ciencia, filosofía o teología nunca pueden estar completamente libres.”⁵ Como tampoco está desprovisto de racionalidad práctica el animismo de los nativos neoguineanos estudiados por Fredrik Barth, quienes amontonan abono vegetal junto a sus plantaciones porque, dicen, “al taro le gusta el olor de la vegetación podrida”⁶. Ni siquiera la trascendencia, tantas veces predicada como atributo de lo religioso, puede considerarse ajena a los ámbitos profanos. Como escribe provocativamente Timothy Fitzgerald, “si la Sharía es transcendental, también lo es la Constitución de los Estados Unidos. ¿Vamos a suponer que los derechos humanos y civiles de los individuos son algo menos transcendentales para los europeos occidentales y los norteamericanos que las leyes de Manu para los hindúes [...]”⁷. También, apunta el mismo autor, venimos a dar un carácter ontológico y netamente diferenciado a fenómenos (“religión”,

³ Como bien señaló W. E. H. Stanner, quien escribe: “Durkheim admitió implícitamente una tercera categoría al referirse frecuentemente a ‘cosas ordinarias’, ‘cosas de uso común’, ‘el plano ordinario de la vida’, ‘razones de utilidad temporal’, etcétera, pero la suprimió en el plano esquemático en aras a la dicotomía [...] El universo aborigen de ‘todo lo que existe’ no está de hecho dividido y, por tanto, no debería ser dividido en dos clases en la teoría”; y también: “la dicotomía misma no es aceptable a no ser a costa de interferencia indebida en los hechos de observación”. “Reflections on Durkheim and Aboriginal Religion”, en Maurice Freedman, ed., *Social Organization. Essays Presented to Raymond Firth*, Aldine Publishing Company, Chicago, 1967, pp. 217-240 (citas literales, pp. 230 y 229).

⁴ Por lo que respecta a lo primero, a la política, está dedicado en gran parte este ensayo. En cuanto a la economía, habría que recordar las irónicas observaciones de Arthur M. Hocart, quien escribía en 1935: “en nuestra comunidad existen gentes que han reducido su búsqueda del bienestar a la compra y venta de acciones, mientras otros han reducido su interés al ceremonial eclesiástico. Esto abre la posibilidad de unos teóricos se dediquen especialmente la economía mientras otros se especializan en el ritual. Aun así, a uno le queda la duda de que esto sea acertado, y seguramente nuestros economistas se habrían visto menos embrollados por los acontecimientos que se han producido desde 1914 si no hubieran separado la economía de la vida en general tan completamente como lo han hecho”, *Mito, ritual y costumbre. Ensayos heterodoxos*, Siglo XXI, Madrid, 1975, p. 272. Muy recientemente contamos con la ambiciosa obra de Pierre Muso, *La religion industrielle. Monastère, manufacture, usine. Une généalogie de l'entreprise*, Fayard, Paris, 2017.

⁵ Michael Polanyi, *Personal knowledge: Towards a post-critical philosophy*, Routledge & Kegan Paul, London, 1978, p. 94.

⁶ “An anthropology of knowledge”, *Current Anthropology*, vol. 43, n.º 1, 2002, pp. 1-18.

⁷ *The ideology of religious studies*, Oxford University Press, 2000, p. 111.

“mercado”) que en la realidad que vivimos se entrecruzan de mil y una maneras.⁸ Vayamos, pues, a considerar algunos de esos entrelazamientos. Y para esto voy a utilizar como una especie de estudio de caso la situación de Estados Unidos en torno a las últimas elecciones presidenciales. Por supuesto, de manera puramente ensayística y desprovista del rigor académico que ello requeriría.

BIBLIA, MERCADO, ESPECTÁCULO; LUEGO TRUMP

“Dios tomó parte en nuestras elecciones y puso a Donald Trump en el Despacho Oval para un gran objetivo [for a great purpose]”, dice el pastor evangélico Robert Jeffress a propósito del actual inquilino de la Casa Blanca.⁹ La presidencia actual ha venido a culminar un proceso de creciente conservadurismo (religioso, económico, social y político) en la esfera pública de la gran potencia. Proceso que parece conjugarse bien con la singular personalidad del actual titular de la primera magistratura de Estados Unidos: un empresario, aparentemente multimillonario, mucho más aficionado a los shows televisivos y a los cameos cinematográficos que a los debates políticos convencionales. Tal vez raro en la política de aquel país, tal vez no tanto. Pero, curiosamente, anticipado en buena medida en algunos relatos de ficción del pasado siglo. Me refiero muy concretamente a dos novelas de los años treinta y noventa del siglo XX: *Esto no puede pasar aquí*, de Sinclair Lewis, y *La conjura contra América*, de Philip Roth¹⁰.

⁸ “nadie ha visto nunca una religión como tampoco ha visto un ‘estado’, una ‘nación’ o un ‘mercado’ [... tales] categorías [sin embargo] han sido investidas con gran peso ideológico en las modernas teorías anglófonas sobre el mundo. Han sido dotadas de una mal emplazada concreción [...] Actuamos como si formaran parte de un orden de cosas natural e inevitable”, *Religion and Politics in International Relations. The Modern Myth*, Continuum, London, 2011, pp. 5-6.

⁹ Amy Sullivan, “America’s New Religion: Fox Evangelicalism”, *The New York Times* [a partir de ahora NYT], Dec. 15, 2017.

¹⁰ Si bien Roth ha negado en varias ocasiones que se pudiera identificar el presidente – en su ficción literaria – Lindbergh, el personaje real, racista y simpatizante del fascismo, pero todo un héroe, que realizó, como aviador, la primera travesía trasatlántica, con la figura de Trump (“a massive fraud, the evil sum of his deficiencies, devoid of everything but the hollow ideology of a megalomaniac”). Entrevista de Charles McGrath, “No Longer Writing, Philip Roth Still Has Plenty to Say”, *NYT*, Jan. 16, 2018. Más concretamente, Roth equipara al mandatario norteamericano con el timador de la novela de Herman Melville *The confidence man* (Judith Turman, “Philip Roth e-mails on Trump”, *The New Yorker*, January 30, 2017). Es significativo que, para negar la semejanza del presidente con personajes distópicos por parte de la prensa progresista, un medio como *Breitbart News*, de orientación opuesta, de la vuelta al argumento apelando a otra distopía: “The media, and the left in general, are taking pride in sales of Orwell’s *Nineteen Eighty-Four*, as if these confirm their fantasies about Donald Trump as a totalitarian leader. One wonders if they have read the book [...] Perhaps they will be shocked by

Al aludir a esos dos relatos distópicos y relacionarlos con esa frase del pastor Jeffress, quiero resaltar los dos elementos a los que voy a referirme en este ensayo: el entrecruzamiento de la religión y la política, de una parte, y la imagen distópica que parece adueñarse cada vez más de nuestras realidades sociales y políticas. El siglo XXI parece retrotraernos a épocas que creíamos superadas con no poca ingenuidad progresista. Lo expresaba así, hace algunos años, un fino analista de nuestro enrevesado presente: “En el siglo XX todos pensábamos que conocíamos cuáles eran los términos básicos del debate político, de la preocupación política y del conflicto político: guerra, revolución, nacionalismo, clase, raza. En el siglo XXI parece que nos hubiéramos transportado hacia atrás, al mundo de los siglos dieciséis y diecisiete, donde las cuestiones que nos preocupan son las de razón y revelación, tolerancia, martirio y mesianismo político”.¹¹ Pero, además, la última crisis financiera ha barrido en buena medida, también, esa especie de optimismo neocapitalista que caracterizó a los noventa del pasado siglo tras el derrumbe del muro de Berlín y del bloque soviético. Como pone de relieve un reciente estudio con un título significativo, la democracia no tiene hoy asegurada su supervivencia en ningún país del planeta.¹² Sin embargo, como se argumenta allí, no estamos en la época de la Guerra Fría, cuando las democracias fenecían a manos de hombres armados en África, Asia o América Latina (o en Europa: recordemos la Grecia de los coroneles de los sesenta y setenta o el golpe de estado fallido en la España de 1981). Porque “hay otro modo de quebrantar una democracia. Es menos dramático, pero igualmente destructivo. Las democracias pueden morir no a manos de generales, sino de líderes elegidos – presidentes o primeros ministros – que subvierten el proceso mismo que los ha llevado al poder. Algunos de esos líderes desmantelan la democracia rápidamente, como hizo Hitler en Alemania con el incendio del Reichstag de 1933. Más frecuentemente, las democracias se erosionan lentamente, a pasos apenas visibles.¹³ El deterioro de los sistemas de control del poder (los famosos *checks and balances* del sistema norteamericano) viene acompañado del deterioro progresivo en Estados Unidos de las normas no escritas – respeto a los medios de comunicación, autocontención del poder presidencial, aceptación de la

the parallels between the Two Minutes Hate – an organized demonstration of outrage against a largely imagined adversary – and the unhinged anti-Trump protests last weekend”. <http://www.breitbart.com/big-journalism/2017/01/27/blue-state-blues-mainstream-media-orwells-big-brother/>

¹¹ Mark Lilla en Carnegie Council for Ethics in International Affairs//<http://www.cceia.org/resources/transcripts/0002.html/>

¹² Steven Levitsky and Daniel Ziblatt, *How democracies die*, Crown Publishing, New York, 2018.

¹³ Ibid. p. 3.

legitimidad del adversario político, asentimiento al control de los otros poderes etc.¹⁴

Efectivamente, nos dice otro autor, Trump no ha cambiado para su beneficio, en el terreno financiero, leyes o medidas que le afecten directamente.¹⁵ Sin embargo, ha ignorado prácticas bien establecidas (como la de publicar sus datos fiscales) o desafiado leyes, al ocultar las crecientes deudas de la Organización Trump. Dicho de otro modo, no hay que preocuparse porque vaya a producirse un golpe de estado tipo 18 Brumario. Tampoco ha ocurrido en países europeos, como Polonia o Hungría. Ni tampoco la privación masiva del voto que se produjo en los estados sureños en Norteamérica tras la Guerra de Secesión: “Eso es demasiado visible y provocativo. El autoritarismo moderno es más económico. Este producirá – ha producido ya – suficiente privación para realizar sus fines sin soliviantar a tanta gente que pueda amenazar todo el proyecto”.¹⁶ –

Tampoco parece que se esté produciendo en Estados Unidos – al menos, no hasta ahora – la transformación fascista que intentan llevar a cabo en la invención literaria de Sinclair Lewis o de Philip Roth personajes como *Berzelius "Buzz" Windrip* o el ficticio *Charles Lindbergh*. Sí que hay precedentes en el país americano de una forma de afrontar los problemas nacionales achacándolos a un sector de la población supuestamente controlado o dirigido por una potencia extranjera. Sector que, a lo largo de la historia norteamericana se ha encarnado en los católicos – el papado –, los judíos – *el judío internacional* de Henry Ford – o los comunistas – la Unión Soviética de la Guerra Fría. Es lo que Richard Hofstadter denominó el *estilo paranoico*.¹⁷ Estilo que el autor estudia agudamente en la extrema derecha norteamericana, pero que no cree en modo alguno ajeno a la izquierda. Por supuesto, con el tiempo ese estilo adquiere modulaciones y expresiones diferentes. En la época de Hofstadter se mostraba como una tendencia a secularizar una visión del mundo de carácter religioso: “a tratar asuntos políticos en términos de imaginaria cristiana y a colorearlos con la oscura simbología de una cierta corriente de la tradición cristiana”. Hofstadter escribía estas palabras en los años cincuenta del

¹⁴ “Like Alberto Fujimori, Hugo Chávez, and Recep Tayyip Erdoğan, America’s new president began his tenure by launching blistering rhetorical attacks on his opponents. He called the media the ‘enemy of the American people,’ questioned judges’ legitimacy, and threatened to cut federal funding to major cities”. Ibid. p. 176. Por otra parte, al año de su toma de posesión no parece que su imagen se haya deteriorado especialmente. Más aun, fortalecido hoy Trump ante su partido por la bajada de impuestos, sus adversarios pueden errar el tiro dialéctico si se centran en sus peculiares características personales (como apunta David Leonhardt, “A Warning for Democrats”, NYT, Jan. 19, 2018).

¹⁵ Sigo en este punto el debate entre Ross Douthat y David Frum, “Has the U.S. Become a ‘Trumpocracy?’”, NYT, JAN. 23, 2018, a propósito del libro del segundo *Trumpocracy: The Corruption of the American Republic*).

¹⁶ Id.

¹⁷ *The paranoid style in American politics and Other essays*, Vintage Books, New York, 1967.

siglo XX; desde comienzos del actual el fenómeno ha adquirido tonos apocalípticos. La conmoción que produjeron los ataques terroristas del 11 de septiembre de 2001 dio pie a los grupos evangelistas para proclamar el comienzo de una nueva y prolongada guerra contra el terrorismo islámico, análoga a la guerra contra el imperio soviético durante la guerra fría¹⁸. No sólo eso, sino que se atribuían a sí mismos un papel decisivo en la nueva empresa bélica: “El terrorismo religioso es el comunismo del siglo XXI – anunciaba la publicación *Christianity Today*. Los cristianos tienen un rol singular y vital que jugar en el drama histórico que se está desarrollando”.¹⁹ Como veremos un poco después, esa imaginación ha venido a combinarse también con una conjunción de economía y política que parece haber sentado las bases del resultado electoral de noviembre de 2017.²⁰

Tal vez, se entrevé una cierta propensión en algunos comentarios de prensa a hacer del *trumpismo* un fenómeno claramente fascista, demasiado cercano a esos modelos literarios distópicos. Me refiero concretamente a un artículo donde se resalta cómo el uso del nombre del presidente como divisa belicosa rompe con toda la tradición norteamericana al respecto.²¹ Los autores señalan que, desde hace ya algún tiempo, se han incrementado los insultos, especialmente, en centros escolares, contra compañeros negros, musulmanes o hispanos. Pero en el último año esa tendencia ha ido acompañada por frases agresivas que hacen del apellido del presidente un arma de combate. Los ataques e insultos van seguidos en no pocas ocasiones por el nombre del mandatario vociferado tres veces: “¡Trump, Trump, Trump!” o, incluso, “¡Heil Trump!”. Sin duda, algo que a los españoles que vivimos bajo la dictadura del general Franco nos recuerda idénticos gritos de ritual con su nombre, con los que concluían actos públicos y manifestaciones propiciadas por

¹⁸ Como escribe Daniel K. Williams, *God's Own Party: the making of the Christian right*, Oxford University Press, New York, 2010, pp. 254 y 255.

¹⁹ Id.

²⁰ En relación con este último, el viejo peligro soviético ha sido ocupado hoy por el mucho más eficaz entrometimiento ruso en los procesos electorales de las democracias occidentales. Como recuerda un editorial de *The Economist*, las nuevas tecnologías (Twitter, Facebook, etc.) son armas mucho más eficaces que la invención de historias en la prensa o el soborno a periodistas de los años sesenta del pasado siglo. El problema es que la respuesta occidental está siendo inadecuada y que, en el caso de las elecciones norteamericanas de 2016, ocurre además que el nuevo presidente “Despite having access to intelligence from the day he was elected, he has treated the Russian scandal purely in terms of his own legitimacy. He should have spoken out against Mr Putin and protected America against Russian hostility. Instead, abetted by a number of congressional Republicans, he has devoted himself to discrediting the agencies investigating the conspiracy and hinted at firing Mr Mueller or his minders in the Justice Department, just as he fired James Comey as head of the FBI”. “How Putin meddles in Western democracies. And why the West's response is inadequate”, *The Economist*, Feb 22nd, 2018.

²¹ Dan Barry and John Eligon, “‘Trump, Trump, Trump!’ How a President's Name Became a Racial Jeer”, *NYT*, DEC. 16, 2017.

el régimen. Voces marciales – la guerra civil se mantenía siempre presente – que como otras (“España”, repetida tres veces y seguida cada vez por “una”, “grande” y “libre”) calcaban los modelos de los fascismos europeos de entreguerras. En el caso americano, sin embargo, nos dicen los mismos articulistas que algún portavoz de la Casa Blanca ha marcado públicamente clara distancia con estas prácticas. Prácticas, por otra parte, que estos autores contrastan con la tradición norteamericana, mucho más acostumbrada, en campañas electorales, a *slogans* de tipo comercial que hace que los partidarios de un candidato porten distintivos del tipo “I Like Ike” (Eisenhower). Otra cosa bien diferente es la sacralización de las grandes figuras de la historia de Estados Unidos como parte integral de una auténtica *religión civil o política* a la que me referiré más adelante.²²

Otro aspecto de mayor importancia y que conecta con tendencias manifiestamente autoritarias de líderes políticos actuales de otros países es el uso del lenguaje por parte del presidente Trump. ¿Nos lleva esto a otra famosa distopía del siglo XX? No exactamente, o no del todo. Me refiero, por supuesto, a *1984*, de Georges Orwell. Se trata del manifiesto menosprecio de Trump por la prensa, por las ruedas de prensa y su uso y abuso de lo que denomina *fake news*. Como advierte Andrew Postman a propósito de un libro publicado por su padre en 1985, la distopía que se acomoda más a la actual presidencia no es la de Orwell, sino *El mundo feliz* de Aldous Huxley.²³ Y en cita literal de aquél: “A los que Orwell temía era a quienes prohibirían los libros. Lo que Huxley temía es que no hubiera que prohibir un libro, porque nadie quisiera leer alguno. Orwell quería privarnos de información. Huxley temía a aquellos que nos dieran tanta que nos redujeran a la pasividad y al egoísmo. Orwell temía que se nos ocultara la verdad. Huxley temía que la verdad se ahogara en un mar de irrelevancia. Orwell temía que nos convirtiéramos en una cultura cautiva. Huxley temía que nos convirtiéramos en una cultura trivial”. Postman hijo, por su parte, observa que el discurso público ha llegado a estar tan trivializado que los supuestos debates entre candidatos a la presidencia sólo nos atraen por ver quién queda mejor en escena. ¿Cómo puede

²² Como escribe Timothy Fitzgerald: “Upon Jefferson’s death on 4 July 1826 (exactly fifty years after the publication of the declaration), he was depicted as a Christ – like figure of ascension, or a saint, like Washington, whose memory was canonized. They were venerated, their names were sanctified, their homes became shrines to which devotees made pilgrimages, people referred to the ‘altar of freedom’ raised by the country’s fathers, and the declaration was an ‘eternal monument’ embodying the spirit of Liberty”, *Discourse on civility and barbarity. A critical history of religion and related categories*, Oxford University Press, New York, 2007, p. 297.

²³ “My dad predicted Trump in 1985 – it’s not Orwell, he warned, it’s Brave New Worl...”, *The Guardian*, 2 February 2017. Se refiere al libro de Neil Postman *Amusing Ourselves to Death: Public Discourse in the Age of Show Business*.

extrañarnos que gane quien grite más por más absurdo o revulsivo que sea lo que diga, o más mentiras lance, quien, además, sea ya bien conocido en los *reality shows* televisivos?²⁴ Como señala Philip Bobbit, la información periodística de tipo político no ofrece ya una pugna de valores enfrentados, sino, y de forma creciente, una competición en términos de las relaciones de poder de las personalidades implicadas, “como si la política fuera simplemente un acontecimiento deportivo – quién gana y quién pierde, o, como muestran la flechas de un magazine popular, quién está arriba y quién está abajo”; además: “La gobernanza se convierte en un asunto de popularidad, lo que requiere más publicidad, lo que requiere más obtención de fondos [...] Mientras más fondos obtiene, más atractiva resulta la candidatura”.²⁵ En palabras de Postman padre: “Un mundo orwelliano es mucho más fácil de reconocer, y con el que enfrentarse, que uno huxleyano [...] Todo en nuestro ambiente nos ha preparado para conocer y resistir a una prisión cuando las puertas empiezan a cerrarse a nuestro alrededor... [pero] ¿quién está preparado para tomar las armas contra un mar de pasatiempos?”

Es Masha Gessen quien sugiere el paralelismo de las intervenciones públicas de Trump y la de un líder manifiestamente autoritario como Vladimir Putin.²⁶ Este se ha referido a la actual situación de Rusia que él encabeza como “una dictadura del derecho”. No nos encontramos aquí, como en el caso de 1984, con esa *neolengua* (*newspeak*), donde guerra es paz o libertad es esclavitud. Es peor que eso, ya que hace de la frase “dictadura del derecho” algo incoherente y de ambos términos un puro sinsentido. Trump es capaz de utilizar una frase y darle exactamente el sentido contrario. Por ejemplo, la caza de brujas que, según él, llevaron a cabo los demócratas para vengarse de la pérdida de elecciones. El problema es que una acción como esa sólo la puede ejercer quien tiene el poder, no quien lo ha perdido. En gran medida, su frecuente uso de los términos *fake news* tiene el mismo sentido. Conocida es también, dice Gessen, su habilidad para coger palabras y arrojarlas a un montón que no significa nada. Habitualmente, esa manipulación tiene por objeto encubrir mentiras u ocultar información ante las demandas de la prensa y atenta contra la supervivencia de la esfera pública.²⁷

²⁴ “Trump’s longtime friend Roger Ailes liked to say that if you wanted a career in television, first run for president”, Michael Woolf, *Fire and Fury*, Little Brown Book Group, London, 2018.

²⁵ *The shield of Achilles: war, peace, and the course of history*, Alfred A. Knopf, New York, 2002 pp. 231 y 239.

²⁶ “The Autocrat’s Language”, *The New York Review of Books*, May 13, 2017.

²⁷ Ese nonsense del lenguaje de los líderes políticos actuales, que rehúye claramente el control de los medios de comunicación encuentra en España ejemplos gloriosos, como el del presidente de gobierno Mariano Rajoy. Son abundantes sus frases sin sentido y la más reciente es digna de mención. Preguntado por el polémico tema de financiación autonómica, responde lo siguiente: “Puedo asegurarles

Sin soslayar por completo las características más o menos personales de un personaje como el actual presidente, creo más interesante atender al sustrato ideológico y social que ha podido contribuir a su triunfo.²⁸ Atendiendo a este sustrato, precisamente, se ha señalado cómo Trump tiene tras de sí precursores que no han podido llegar a la presidencia. Uno de ellos es el congresista Ron Paul. Tres veces aspirante a la Casa Blanca (dos por el partido republicano y una por el Partido Libertario) y llamado “padre intelectual del Tea Party”²⁹. Bastante antes de que Trump atacara a su predecesor Obama, achacándole falsamente no haber nacido en Estados Unidos, condenara la globalización, se presentara como modelo de triunfo económico personal o denostara a los aliados extranjeros como gorriones, Paul era conocido como racista y anticipaba todas esas otras notas.³⁰ Sin embargo, la época de uno y otro candidato presidencial ha sido muy diferente: los medios y tecnología de comunicación, como ya se ha apuntado, poco tienen que ver en uno y otro caso. Pero hay algo más.

A la labor de esos medios (redes sociales, Fox TV, *talk radios*, etc.) se ha unido ese cuestionamiento en determinados sectores de la nacionalidad del anterior

a ustedes que haré todo lo que pueda y un poco más de lo que pueda si es que eso es posible. Y haré todo lo posible e incluso lo imposible si también lo imposible es posible”. Cuenta con un precedente en su propio partido, el también jefe de gobierno José M.^a Aznar, cuando, acosado por los periodistas por los problemas de tráfico aéreo, respondía hace años esto: “Sería bueno contar con la colaboración de todos, porque realmente puede haber problemas. Hace poco hubo problemas de vuelo por algunas razones. Puede haber razones, puede haber problemas de otro tipo de razones en el espacio aéreo y, en fin, puede haber otros problemas” (Recogido en mi artículo “El poder de la palabra... y de su ausencia”, en María Cátedra (ed.), Catarata, Madrid, 2001, pp. 59 – *La mirada cruzada en la Península Ibérica. Perspectivas desde la antropología social en España y Portugal*, Catarata, Madrid, pp. 59-75.

²⁸ Sin duda, el libro que ha explotado, como si se tratara de una auténtica mina, la personalidad de Trump, así como los enredos familiares y domésticos, y que ha recibido no pocas críticas por su falta de rigor es el de Michael Wolff, op. cit. El libro está repleto de comentarios nada favorables al presidente, incluidos los menos crueles de su cercano y destituido asesor “Steve” Bannon (se refirió a alguien, dice, como lo haría “un niño de nueve años”) o de otra persona igualmente cercana, Katie Walsh (“The president fundamentally wants to be liked”. “He just fundamentally needs to be liked so badly that it’s always... everything is a struggle for him.”). El problema de estos acercamientos a la presidencia norteamericana actual es que desvían la atención de los problemas que la misma entraña; para el análisis tanto como para el país o la situación mundial. A esto apunta, por ejemplo, un editorial de *The Economist* (“The one-year-old Trump presidency. Is it really this bad?”, Jan 11.th, 2018), que dibuja un panorama del primer año del mandato de Trump bastante más positivo de lo que suele ser habitual, y viene a concluir en estos términos: “The danger of the Trump character obsession is that it distracts from deeper changes in America’s system of government [...] Mr Trump has been a poor president in his first year. In his second he may cause America grave damage. But the presidential telenovela is a diversion. He and his administration need to be held properly to account for what they actually do”.

²⁹ Tomo estos últimos datos de *Wikipedia*.

³⁰ Sigo en este punto el artículo de James Kirchick, “Trump’s Debt to Ron Paul’s Paranoid Style”, *The New York Review of Books*, January 17, 2018.

presidente y, en el fondo, la insinuación de su condición de afroamericano. Es más, no pocos comentaristas opinan que probablemente no habría habido *era Trump* sin previa *era Obama*. El eslogan de campaña del primero, *Make America Great Again*, utilizado ya por Ronald Reagan y otros políticos conservadores, descalifica al oponente y nos conecta con ese sustrato al que antes aludía. Porque, detrás de él subyace la Arcadia feliz de la América profunda.

A poco de la toma de posesión del nuevo presidente y ante su repetida amenaza de construir el famoso muro entre Estados Unidos y México para detener la inmigración ilegal, el periódico redactado en español *Mundo hispánico* encabezaba con este titular: “Mexicanos le dan ‘escarmiento’ a Trump y amenazan a Walmart”.³¹ La mayor cadena comercial del mundo se identificaba claramente en el medio con la nueva era y, a la recíproca, fue la gran corporación la que celebró la bajada de impuestos de Trump con un modesto aumento en los salarios de sus empleados.³²

Hay que tener en cuenta que Walmart se ha distinguido desde sus inicios por su clara actitud antisindicalista. Un detallado estudio sobre este tema señala cómo en Estados Unidos “la hostilidad militante hacia el sindicalismo no surgió dónde la acción sindical fue fuerte y generalizada, sino dónde se veía cómo una amenaza a una economía regional estructurada en torno al trabajo barato, empresas competitivas y una elite local”.³³ Además, en la época de Reagan, a la exaltación del *mercado* y del *emprendedor* acompañó una neta hostilidad a la actuación de los sindicatos, considerándola cara, inflexible y contraproducente, por tanto, para la competitividad nacional e internacional. Como contrapartida, se produjo un auténtico despliegue por todo el territorio a cargo de firmas de abogados, psicólogos y despachos de expertos en huelgas para promover lo que se denominó una “moralidad de ambiente libre de sindicatos”.³⁴ “No somos antisindicatos, sino pro asociación”, se defendieron los ejecutivos de Walmart ante el escrutinio al que fue sometida la empresa en los pasados años noventa; directivos que siempre han considerado a los sindicatos como “representantes del tercer partido”.³⁵

Walmart nació y se desarrolló en Los Ozarks, región montañosa densamente arbolada situada en el Medio Oeste de los Estados Unidos y con abundantes lagos artificiales. El fundador, Sam Walton, consideró desde el principio que la empresa

³¹ <https://mundohispanico.com/noticias/nacionales/tijuana-pone-el-ejemplo-miles-aplican-boicot-a-comercios-en-eu-y-anuncian-que-van-por-walmart>

³² “Walmart uses massive Trump tax gain to offer modest pay rise to workers”, *The Guardian*, 11 Jan 2018.

³³ Nelson Lichtenstein, “How Wal-Mart Fights Unions”, *University of Minnesota Law Review*, vol. 2, n.º 5, 2007-2008, pp. 1462-1501, p. 1464.

³⁴ *Id.*, p. 1486.

³⁵ *Id.*, pp. 1487-88.

era un asunto de Ozarks, que el capital de fuera, no el capital en general, estaba potencialmente contaminado y que había que tratar de que “los dólares de Ozarks se quedaran en Ozarks”.³⁶ La empresa, fundada en los años cuarenta, creció con paso seguro a base de evitar la competencia: asentándose en poblaciones pequeñas o medianas de Arkansas, Luisiana, Misuri y Oklahoma y convirtiéndose en ellas en el establecimiento más importante del lugar. Además, el autoservicio y los pequeños márgenes de beneficios, entre otras cosas, permitieron descuentos que atrajeron a la pujante clase trabajadora de la fase económica expansiva de postguerra. Y, más importante que lo anterior, las empresas adoptaron un estilo cooperativo populista, modelado en base a la imagen de la familia tradicional y opuesto al modelo de economía competitiva tipo Wall Street.

Ese espíritu fue deliciosamente ironizado a mediados de la última década del pasado siglo en un artículo sin firma de la revista *The Economist*.³⁷ Hay que tener en cuenta que la región donde nació Walmart es una importante zona turística y, desde los años sesenta, atrae un buen contingente de jubilados: una especie de “Florida sin bikinis”, dicen.³⁸ Además, desde los noventa una pequeña población, Branson (o *Utopía*, según el articulista), se convierte en el centro privilegiado de la música country en Estados Unidos. Pues bien, así se refiere a ella el anónimo autor del artículo de *The Economist*: “En una esquina de Norteamérica hay una ciudad pequeña donde todo es saludable, limpio y claro. No hay delitos, ni fisuras, ni apelmazamiento urbano. Casi todo el mundo es blanco, habla inglés y comparte los mismos valores respecto a Dios, familia y patria. Casi cualquiera que quiere un empleo tiene uno, y la riqueza se apila por doquier casi tan alta como las montañas. Las escuelas son buenas, la región es bonita, hay montones de tiendas y de espectáculos. El pasado es reverenciado, como debe ser, y el futuro se aguarda con optimismo.” Y, claro, esos jubilados que acuden a la comarca vienen, también, a ver reafirmados sus valores entre otra gente blanca y de clase

³⁶ Bethany Moreton, *To serve God and Wal-Mart: the making of Christian free enterprise*, Harvard University Press, Cambridge, MA, & London, 2009. Sigo ahora el capítulo segundo del libro, “The Birth of Wal-Mart”. “Just as frequent church – going has proved a reliable predictor of support for the Republican Party since the 1980s, frequent Wal-Mart shopping correlates closely with conservative voting”, id., p. 1.

³⁷ “Utopía, Missouri” Anonymous, *The Economist*, Vol. 333, Dec 24, 1994, pp. 25-28.

³⁸ Muchos de los visitantes que han acudido a la zona tras la muerte del creador de Walmart exclaman: “Oh, I wish I could have met Mr. Walton”. Y una antigua empleada, que sí lo había tratado montones de veces, apunta en otra ocasión: “He was a great man,” [...] “He was not, I don’t believe, money-hungry at all.”, Bethany Moreton, op. cit., p. 36.

media.³⁹ En las obras que se representan en Branson, “los matrimonios perduran, las familias permanecen unidas, se rinden culto a Dios y a la nación, los hijos son manifiestamente obedientes a sus padres. Los políticos no cuentan para nada. Los impuestos son de risa. Nadie envejece”. Y, en suma, lo que uno “encuentra en Branson es no solamente el ideal norteamericano de lo urbano en lo rústico, el glamur en la quietud de la montaña, sino algo muy cercano a la vida ideal y eterna”. Por supuesto, el articulista no se conforma meramente con relatar esta utopía, tan próxima a Walmart, sino que registra también los peligros que pueden acabar con ella, “the worm in the rose”. Sobre todo, el imparable crecimiento de los precios de terrenos, viviendas, etc., y, más importante, la volubilidad de los lugares que elige el turismo.

Pero esto último es algo que puede preocupar a los gestores, públicos o privados, del ocio de la gente. Aquí lo que nos interesa es dejar constancia de cómo el trasfondo ideológico que se ha representado en los teatros de un lugar de los Ozarks constituye una buena aproximación al marco político-religioso que ha acompañado a la elección de Donald Trump. En el libro de Bethany Moreton descubrimos cómo ese ideal que pretende encarnar Branson es el que transmiten las instituciones educativas asentadas en los Ozarks.⁴⁰ O, si se quiere, un singular “coctel de populismo antiempresarial, homogeneidad racial, cristianismo evangélico y libre empresa”.⁴¹ El maridaje con la cadena Walmart es a veces estrecho, como en el caso de la Universidad de los Ozarks, donde imparten clases ejecutivos de la empresa y donde existe un *Walton Fine Arts Center* (en honor del fundador de aquella y de su esposa). O, en otro centro universitario, Harding, el director del departamento de empresariales dedica artículos al “capitalismo, tan bien personificado por Walmart”. Como viene a argumentar Moreton, entre la fe religiosa transmitida en los centros docentes de la región (vinculados al cristianismo evangelista) y el creciente prestigio del *mercado* en la sociedad norteamericana desde las últimas décadas del siglo pasado se ha producido una clara ósmosis en cuyo centro se sitúa Walmart. Sus gerentes y ejecutivos se han formado en esos centros y la empresa ha supuesto un “laboratorio de libre mercado sumamente productivo”. Y

³⁹ En agudo contraste con la variedad étnica y lingüística de las zonas urbanas y densamente pobladas de Estados Unidos, la región de los Ozarks ofrece este otro panorama: “Northwest Arkansas and Southern Missouri have historically been among the whitest places in the country – over 95 percent white as late as 1996. The African-American proportion of the population in Wal-Mart’s Benton County has stayed under 1 percent since the close of the Civil War”, Bethany Moreton, op. cit., p. 10.

⁴⁰ Me refiero tanto a *colleges* como a universidades, analizados en los capítulos 8 y 9, op. cit, pp. 125-172.

⁴¹ Como sintetiza Liza Featherstone en su comentario del libro, <http://www.hup.harvard.edu/catalog.php?isbn=9780674057401&content=reviews>

ese entramado cuenta necesariamente con tres elementos inseparables: el mercado, la biblia y el “americanismo cristiano”. En los peores momentos de la agitación juvenil de los años sesenta y setenta, en plena guerra de Vietnam y con la moral nacional seriamente en crisis, la Universidad John Brown (Arkansas) organizó una semana de seminarios sobre la “herencia cristiana americana”, anunciado por los empresarios de la región, quienes advertían de ese modo de la necesidad de luchar contra el comunismo y proteger la libre empresa. En realidad, los estudiantes del centro no precisaban de exhortaciones como ésta, ya que, según sondeos de la época, apoyaban mayoritariamente la candidatura de Nixon a la presidencia de la nación y, posteriormente, su decisión de extender la guerra a Camboya. Lógicamente, el periódico del campus tildaba a los que rechazaban la guerra de traidores y a los hippies de satánicos. Asimismo, un estudio realizado por el Oklahoma Christian College en 1976 encontró que los jóvenes rurales protestantes estaban mayoritariamente a favor de la libre empresa, mientras que los no religiosos tendían a la postura opuesta. Y un agente sindical que realizó un informe sobre los trabajadores en un almacén de Walmart escribía en 1966: “Pasé algún tiempo en el Bible College tratando de hablar con los estudiantes empleados en el almacén, pero no tuve éxito”. Por su parte, ya en los ochenta, Harding se dedicaba a difundir lo que se había llamado años antes el *evangelio del americanismo*, esto es la promoción de “la economía del libre mercado como una causa política sagrada”.

Salgamos ya de la utopía de los Ozarks y volvamos al personaje en el que muchos han visto la encarnación de alguna distopía. Si podemos encontrar en Walmart y en todo el paisaje, natural y humano, que lo rodea un terreno más que propicio para la elección de un presidente, ¿qué tiene que ver éste con un elemento esencial de ese cuadro? Me refiero, por supuesto, al componente más aparentemente religioso. Al parecer, el ochenta por ciento de los cristianos evangélicos norteamericanos votaron por Trump y, en gran medida, siguen fieles a él.⁴² Pero el comentarista del que tomo este dato se pregunta cómo los predicadores evangélicos concilian el *amarás a tu enemigo* de Jesús con la respuesta violenta del presidente a cualquier crítica. O cómo la gente que defiende los valores familiares tradicionales puede apoyar a un hombre casado por tres veces y que despliega todo un entramado legal para encubrir sus múltiples enredos amorosos. Un tipo, potentado de casinos, sin apariencia alguna de humildad cristiana, que se jacta

⁴² Jonathan Wilson-Hartgrove, “Why Evangelicals Support President Trump, Despite His Immorality”, *Time*, February 16, 2018.

del acoso a mujeres y que, además, rara vez acude a una iglesia.⁴³ Puede que el actual mandatario, visto desde la perspectiva del evangelismo conservador, sea la respuesta a las oraciones de sus pastores, pero esa asociación tiene un precio, dice el periodista Clarence Page.⁴⁴ Trump no parece ser para ellos la solución ideal; es, más bien, lo que, en el inglés de América, se llama un *mulligan* (un coloquialismo tomado del golf: la posibilidad de obtener un mejor lanzamiento después de un mal intento). Desde esa perspectiva, ven algo muy diferente entre el favorecedor de medidas que esperan y el hombre Trump con sus defectos. Del primero esperan la revisión de las medidas de las que abominan de la época Obama, como la ampliación del aborto y las medidas favorecedoras para LGTB. Frente a esto último, los evangélicos piden al presidente la defensa de la *libertad religiosa*, entendida como posibilidad de discriminar a las personas que abarcan esas siglas. Frente al desprecio que experimentaron en la etapa anterior (“estábamos cansados de que Barack Obama y sus izquierdistas nos patearan”) los conservadores creyeron en las promesas electorales de Trump. Como dice un famoso predicador, Franklin Graham, “Nosotros no lo consideramos como el pastor de este país, y no lo es. Pero reconozco que el presidente se preocupa por los valores cristianos, por proteger a los cristianos – ya sea en este país o el mundo – y reconozco el hecho de que protege la libertad religiosa y la libertad en general”.⁴⁵ Pero el *mulligan* es una jugada irreplicable: si el hombre Trump no se enmienda – ¿un milagro? – la alianza podría peligrar.

Ahora bien, no parece que las preocupaciones de ese amplio sector de la población norteamericana que ha llevado al mandatario al puesto que ocupa hoy sean puramente religiosas. De antiguo han estado entrelazadas con otras mucho más mundanas. Vinculado a un *college* de los Ozarks, Harding, estaba en los años treinta el millonario Clinton Davidson, miembro de las Iglesias de Cristo quien, al

⁴³ Molly Worthen, “A Match Made in Heaven”, *The Atlantic*, May 2017 Issue. El libro citado de Michael Woolf relata las bromas de dudoso gusto que Trump gasta a amigos o colaboradores con sus esposas.

⁴⁴ “Why evangelicals made a deal with the devilish Donald Trump”, *Chicago Tribune*, January 26, 2018, a quien sigo en estas líneas.

⁴⁵ El contraste entre este predicador y su padre, padre Billy Graham, asesor espiritual de varios presidentes es manifiesto. Este último, fallecido recientemente, confesaba que, tras el escándalo del Water Gate y su estrecha relación con Nixon, aprendió que “Pastors should not become too enmeshed with politicians and partisan politics”. En cambio, su hijo sostiene su apoyo a Trump y lo defiende así: “In my lifetime, he has supported the Christian faith more than any president that I know [...] That doesn’t mean he is the greatest example of the Christian faith, and neither am I, but he defends the faith. There’s a difference between defending the faith and living the faith.” Laurie Goodstein, “Billy Graham Warned Against Embracing a President. His Son Has Gone Another Way”, *NYT*, FEB. 26, 2018.

parecer, se inspiraba en la Biblia para sus grandes operaciones financieras.⁴⁶ Como apunta Molly Worthen, los creyentes conservadores parecen más preocupados por reducir el Estado, crear empleo y deportar a los inmigrantes ilegales que por llevar a la práctica la moral cristiana.⁴⁷ Siguiendo a la historiadora Frances FitzGerald en su libro *The Evangelicals*, afirma que la vinculación entre el liberalismo económico y el evangelismo cristiano hunde sus raíces en lo más profundo de la historia norteamericana. La Guerra de Independencia, la lucha contra un gran poder como el inglés de la época dejó en los evangélicos la convicción de la fragilidad de la libertad personal y la permanente posibilidad de que un poder gubernamental la aboliera. A lo largo del tiempo, “la visión evangélica conservadora de la libertad individual se fundió con la ideología del mercado libre. La investigación reciente ha llamado la atención respecto al esfuerzo conjunto de capitalistas y ministros evangélicos para convencer a los norteamericanos de que el mercado libre es sagrado”. Claro está que las medidas arancelarias pugnan con un mercado sin fronteras y que las vejatorias medidas contra la inmigración pueden herir sentimientos cristianos. Pero el apoyo de pastores ilustres – como Franklin Graham – puede hacer ver que el designio divino es restaurar el orden capitalista como debe ser: con nativos blancos norteamericanos en la cumbre. Y así concluye Worthen: “Trump se ganó a los evangélicos – y ganó las elecciones – porque explotó creencias y miedos con orígenes profundos en el pasado de Norteamérica”.

Pero no a todos los evangélicos. Porque esa indudable constelación de cristianos conservadores, blancos y votantes de Trump ha provocado también deserciones en las iglesias evangélicas. En relación con este fenómeno, Campbell Robertson nos pone de relieve en un amplio artículo el contraste que se está produciendo respecto a las últimas décadas⁴⁸. A la hora de los oficios dominicales se mostraba una visible, aunque modesta, integración racial, ya que muchos americanos negros habían decidido unirse a las congregaciones mayoritariamente blancas. Sin embargo, hace algún tiempo que el silencio de los pastores blancos ante la muerte de afroamericanos por disparos de la policía estaba infundiendo en aquellos una creciente incomodidad. Únase a esto el que se realizaran, en cambio, plegarias por los atentados de París, de Bruselas o por el reforzamiento de medidas legales, mezclado todo con la prédica de que la iglesia es ajena al color de la piel y que hablar de la injusticia racial no es cristiano, sino algo que crea discordia. Pues bien, la última campaña presidencial y sus consecuencias no han venido más que

⁴⁶ B. Moreton, op. cit., p. 165.

⁴⁷ Op. cit.

⁴⁸ “A Quiet Exodus: Why Black Worshipers Are Leaving White Evangelical Churches”, *NYT*, March 9, 2018, que sigo ahora.

a agravar el proceso de distanciamiento. Lo cual no quiere decir que no sigan existiendo y floreciendo iglesias multirraciales, pero es evidente que se ha ido produciendo un goteo de abandono por parte de afroamericanos. A ello ha contribuido decisivamente la prédica de algunos pastores famosos, con su clara postura a favor de Donald Trump. Aparte del ya mencionado Franklin Graham, tenemos también al fundador de la mega iglesia Gateway, de Texas, con una asistencia estimada de más de 35.000 fieles. El reverendo Robert Morris no se ha manifestado abiertamente a favor del actual mandatario, pero durante la campaña claramente aludía a él, ya que de sus palabras se desprendía sin ambages el enorme riesgo que se corría si no se votaba republicano. Una vez celebradas las elecciones, Morris se expresaba en términos muy parecidos a los del pastor Graham: “Hemos elegido a la persona que sentíamos tenía los valores que la iglesia ama más. Eso no significa que sea perfecto. Pero creo, después de pasar un tiempo con él [se dice consejero espiritual del presidente], que realmente quiere aprender, que realmente quiere hacer una buena labor para todos los norteamericanos. Realmente lo creo.”

La historiadora Frances FitzGerald apunta que la explicación más simple de porqué los evangélicos blancos votaron tan mayoritariamente por Trump es, con todo, que tenían claras afinidades con el *Tea Party*.⁴⁹ Michael Wolff recoge en su libro la sugerencia de Banon, el asesor presidencial de Trump hasta el verano pasado, para que éste donara una importante cantidad al *Tea Party*, como también subraya el “extraordinario, carismático atractivo” de Trump por parte de la extrema derecha y del *Tea Party*. Un magnífico estudio sobre esta organización es el de Theda Skocpol y Vanessa Williamson.⁵⁰ Realmente, como aclaran las autoras, más que de un partido se trata de un conglomerado de organizaciones locales que, en algunos casos, superan los 1.000 miembros, pero que la mayoría de las veces cuentan apenas con una docena de personas. Aunque hay algunos jóvenes, el promedio de edad supera la cincuentena y bastante más; jubilados en muchos casos. Aparte de la edad hay otras características mencionables: blancos, clase media acomodada, religiosos, mayoritariamente republicanos y, sobre todo, muy conservadores. En realidad, aunque suelen votar republicano en elecciones generales (ante todo, para evitar izquierdistas peligrosos del tipo Obama, a raíz de cuya elección surgieron a la luz pública) se consideran *independientes* por estimar como poco conservadores a los republicanos. Aunque de retórica extremista, en la gran mayoría de los casos la violencia no se traslada a la acción. Como resumen las autoras, “los miembros

⁴⁹ Apud Worthen, op. cit.

⁵⁰ *The Tea Party and the Remaking of Republican Conservatism*, Oxford University Press, New York, 2012.

del *Tea Party* no van a coger en masa las armas y empezar a atacar a funcionarios gubernamentales, a políticos liberales o a sus conciudadanos. Las ideas de los miembros del *Tea Party* pueden situarse en la extrema derecha del espectro político, pero sus actividades y vidas cotidianas suelen ser bastante corrientes.”

Realmente, más interesantes que sus vidas son sus ideas como respaldo de actuaciones políticas. Lo que pone de relieve el trabajo de Skocpol y Williamson es la fusión en el imaginario de esta extrema derecha de lo político y religioso de manera un tanto burda. Un libro al parecer muy seguido entre sus miembros es *The Five Thousand Year Leap*, de W. Cleon Skousen. Publicado en 1981, el libro ha sido descrito en estos términos: “un tratado que reúne citas selectivas y afirmaciones infundadas pretendiendo que la Constitución de Estados Unidos está enraizada no en la Ilustración, sino en la Biblia y que sus redactores creían en un gobierno central mínimo. Cada proposición habría asombrado a James Madison, a menudo descrito como el espíritu guía tras la Constitución, quien rechazó las religiones estatales y, como Alexander Hamilton, propuso un gobierno central tan fuerte que pudiera vetar las leyes de los estados miembros”.⁵¹ Más pintoresco aún resulta el intento de Skousen de cuestionar la separación de la iglesia y el estado alegando que “los Fundadores no se permitían ningún gesto frívolo cuando adoptaron el lema ‘Confiamos en Dios’ (‘In God We Trust’)”. El problema es que el lema que surgió de la Convención Constitucional fue ‘E Pluribus Unum’ o, lo que es lo mismo ‘de muchos, uno’; el anterior llegó mucho más tarde y apareció en monedas por primera vez en 1864. Fue sólo al calor de la Guerra Fría cuando el presidente Eisenhower, en 1955, lo proclamó lema nacional⁵². Pero estas sutilezas históricas no parecen importar mucho a los líderes del *Tea Party*. Skocpol y Williamson sí encuentran una vieja raíz en la actitud que sus miembros tienen respecto a la constitución: la actitud protestante, frente a la católica, del libre examen de la Biblia sin intermediarios, sean clérigos o no, se traslada aquí a la actitud ante el texto constitucional. Esto es, cualquier norteamericano medio y de cualquier edad puede leer e interpretar la constitución. Líderes del partido alardean de hacer, con sus hijos, lecturas conjuntas de ésta y de la Biblia y ambas se consideran igualmente textos sagrados. Además, en algunos círculos de la organización los miembros se reúnen bajo una pintura que tiene el rótulo *Una nación bajo Dios*. En ella se muestra a Jesucristo que sostiene un ejemplar de la constitución de los Estados Unidos; tras el Cristo aparecen, admirándolo, personajes de la historia norteamericana, entre ellos Ronald Reagan. A ambos lados del Salvador, dos interesantes conjuntos de

⁵¹ Sean Wilentz, “Confounding fathers”, *The New Yorker*, Vol. 86, Iss. 32, (Oct 18, 2010).

⁵² Id.

personas: a la derecha, y mirando también con arrobamiento al personaje sagrado y al texto en sus manos, un grupo que incluye un marine, un granjero y la madre de un chico discapacitado; a la izquierda, otro grupo que desvía sus miradas del objeto de atención de los otros dos grupos y que comprende un periodista liberal, un político hablando con su móvil y un arrogante profesor que porta *El origen de las especies*. En el fondo, difuminado, Satán.

Dicen las autoras del libro al que me he venido refiriendo que la continua referencia por parte de los miembros del *Tea Party* a los Padres Fundadores enlaza con un tiempo imaginario en el que los políticos buscaban el mayor bien. Probablemente tan imaginario como la utopía que muchos norteamericanos creen encontrar en los Ozarks, la cuna de Walmart.

Claro que “cada utopía siempre acarrea su distopía implícita”, nos dicen los compiladores de un estudio sobre ambos polos.⁵³ Y añaden: “Sin embargo, una distopía no tiene que ser necesariamente una utopía invertida. En un universo sujeto a creciente entropía, uno encuentra que hay más maneras [...] de generar distopía que utopía”. Además, y más importante, una distopía es, en definitiva, “una utopía que ha salido mal o una utopía que funciona sólo para un segmento concreto de la sociedad”⁵⁴. Y eso es lo que ocurre en las distopías de la ficción literaria, desde la que fue probablemente la primera del siglo XX, *Nosotros*, de Yevgueni Zamiatin (1921), hasta una bastante reciente, *Sumisión*, de Michel Houellebecq (2015), pasando por las famosas de Huxley u Orwell. En toda ellas aparecen individuos, castas o sectores, siempre minoritarios, favorecidos, para los cuales la distopía de muchos puede ser la utopía que anhelaban. En cambio, Branson o los Padres Fundadores mixtificados por el *Tea Party* no pueden ser las utopías de los *dreamers* latinos, de muchos afroamericanos o de los muchos mexicanos que esperan que Trump no construya su anunciado muro.

RELIGIONES POLÍTICAS: TEORÍAS Y REALIDADES

Hasta aquí he venido aludiendo, explícita y, sobre todo, implícitamente, a lo que se denominan religiones políticas. En lo que sigue voy a intentar trazar un esquema lo más amplio posible de este concepto. Se trata de volver a tomar el hilo

⁵³ Michael D. Gordin, Helen Tilley, and Gyan Prakash, eds. *Utopia/dystopia: conditions of historical possibility*, Princeton University Press, New Jersey, 2010.

⁵⁴ Id., pp. 1 y 2.

del planteamiento que hacía al principio. Pero antes querría recoger una anécdota que relata Juan J. Linz, uno de los mejores estudiosos de este tema y que se refiere a su propia experiencia. De padre alemán y madre española, se encontraba, aun en su infancia, en Berlín durante la guerra civil. Invitado con su familia a cenar por personas “encantadoras, buena gente que trataba de ser amistosa con un refugiado como yo”; cuando llegó el momento de la plegaria antes de la comida, ésta fue la que se rezó: “Demos gracias a nuestro *Führer* por el pan de cada día’. Ante esto, mi madre me dijo: ‘¡Escucha esto y no lo olvides!’ [...] Lo que era interesante cuando oí esto de aquella gente es que [mientras] para nosotros aquello tenía un significado pseudo religioso, [...] para ellos tenía un significado religioso”⁵⁵. El propio Linz traza una distinción entre lo que son *religiones utilizadas para fines políticos (religiones politizadas)* y *religiones políticas* propiamente dichas.⁵⁶ Las primeras existían con anterioridad a que fueran usadas por regímenes políticos y continúan existiendo una vez desaparecidos aquéllos; las segundas, en cambio, desaparecen cuando se derrumban los sistemas que las engendraron. En uno y otro caso, la religión se convierte en elemento esencial de legitimación política. El contrapunto a la polaridad anterior vendría a ser la amistosa separación de iglesia y estado que preconiza la democracia liberal.

La realidad, por suerte o por desgracia, es bastante más complicada de lo que parece dar a entender un esquema como éste. He intentado mostrarlo en las páginas anteriores al exponer el entramado de elementos económicos, políticos y religiosos que pueden entrecruzarse en el trasfondo de unas elecciones presidenciales como las últimas celebradas en Estados Unidos. Nadie negaría que la democracia de aquel país responde, constitucionalmente al menos, a esa separación de lo eclesiástico y lo estatal que postulan los planteamientos liberales. Pero el pasmoso resultado que se produjo el 8 de noviembre de 2016, contradiciendo la inmensa mayoría de los sondeos preelectorales, viene a cuestionar en gran medida algunos esquemas analíticos.⁵⁷

⁵⁵ Hans Maier, Michael Schafer (eds.), *Totalitarianism and Political Religions, Volume II, Concepts for the comparison of dictatorships*, Routledge, New York, 2007, p. 281.

⁵⁶ “El uso religioso de la política y/o el uso político de la religión: la ideología-sucedáneo *versus* la religión-sucedáneo”, *REIS*, n.º 114, 2006, pp. 11-35. Mientras las segundas serían las propias de los regímenes totalitarios (nazi o comunista), las primeras florecerían en lo que Linz consideraba *estados autoritarios* (muy concretamente el nacionalcatolicismo de la dictadura franquista).

⁵⁷ La sorpresa de aquella jornada electoral no fue sólo la de los expertos y de la gente en general, sino la del propio círculo íntimo de Trump, incluida su esposa y él mismo. Al respecto pueden leerse muy jugosas páginas de cómo se desarrollaron aquellas horas en la *Trump Tower* de Nueva York en el libro citado de Michael Wolff.

Muy probablemente, las circunstancias históricas en las que nació el concepto de religión política condicionaron el ámbito de fenómenos a los que se ha aplicado. Me refiero a dos de sus principales acuñadores: Eric Voegelin y Raymond Aron. Uno y otro redactaron sus aportaciones a este tema en la inmediatez de los acontecimientos que repudiaban. El primero, ante el imparable auge del nazismo; el segundo, frente a lo que consideraba la captación de la intelectualidad por parte del comunismo.⁵⁸ Los dos, en suma, veían en la religión política un claro correlato de los sistemas totalitarios del siglo XX, el hitleriano y el estalinista, ambos igualmente rechazables, pero desde planteamientos distintos. El de Voegelin está basado en una concepción cristiana que él considera *decapitada* por la modernidad hobbesiana y que es lo que conduce, en definitiva, a las religiones políticas contemporáneas; el de Aron, en cambio, parte de una concepción liberal de raíces ilustradas que ve en cualquier religión un peligroso antecedente de los totalitarismos del pasado siglo.⁵⁹ Voegelin aborda la cuestión en términos de blanco y negro; esto es, la religión política no es sino el reverso de la religión sin más: “Cuando Dios se hace invisible tras el mundo, las cosas mundanas se convierten en nuevos dioses”. Como resumen Mark Lilla: “El tema básico de *Las religiones políticas* es que la fantasía de crear un mundo sin religión, un orden político del cual lo divino quedaba proscrito, condujo necesariamente a la creación de deidades seculares grotescas como Hitler, Stalin y Mussolini”.⁶⁰ Aron, que utilizaba el término *religion séculière* en lugar de *política*, encuentra grandes semejanzas y múltiples relaciones, aunque también algunas diferencias, entre el comunismo (el estalinismo, en la época) y el cristianismo. Más en el terreno de la dogmática que en el de las prácticas. Pese a eso, y a pesar de llamar a veces religión al estalinismo, Aron establece una distinción importante en favor de la religión tradicional, envuelta en un sarcástico ataque a la droga de los intelectuales franceses del momento: “El comunismo, pues, no es tanto una religión como un intento político de encontrar un sustituto para la religión en una ideología erigida en la ortodoxia de un Estado – una ortodoxia que se basa en reivindicaciones y pretensiones entrañables abandonadas ya por la iglesia católica. Los teólogos admiten hoy, clara y decididamente, que la revelación cristiana no puede competir

⁵⁸ Eric Voegelin, “Political religions” (1938), en Manfred Henningsen (ed.), *The collected works of Eric Voegelin*, Volume 5, *Modernity Without Restraint*, pp. 75-242, University of Missouri Press, 2000. Utilizo la edición inglesa de *El opio de los intelectuales* (1955) de Aron (The Norton Library, New York, 1962), así como su artículo “L’ère des tyrannies”, *Revue de Métaphysique et de Morale*, Jan 1, 1939; 46, pp. 283-307.

⁵⁹ Hans Maier, “‘Political religion’. The potentials and limitations of a concept”, en Hans Maier, Michael Schafer (eds.), op. cit., pp. 272-282.

⁶⁰ “Mr. Casaubon in America”, *The New York Review of Books*, June 28, 2007.

en el terreno de la astronomía y de la física [...] El físico no aprende nada en la Biblia sobre partículas nucleares; no aprenderá mucho más sobre ellas en las sagradas escrituras del materialismo dialéctico”.⁶¹

Es interesante que Aron mencione en su obra un claro precedente ilustrado del acercamiento al tema de las religiones políticas. Me refiero a Rousseau y a lo que él denominó la *religión civil*, base de toda una tradición de secularismo en Francia, pero también con fenómenos similares al otro lado del Atlántico.⁶² Claro que, para Aron, hay una peligrosa derivación del planteamiento rousseauiano hacia el intento de Auguste Comte de crear una *religión positiva o científica* y una amenazadora semejanza con sintoísmo japonés y, en definitiva, con el nazismo germano.⁶³

De la Religión civil es el título del capítulo octavo del *Contrato social* rousseauiano.⁶⁴ Tras una disquisición en la que analiza la relación entre religión y sociedad y elogia una *religion de l’homme, ou le christianisme*, intimista, sin exteriorización pública⁶⁵, Rousseau la descarta porque no sirve a los fines sociales. Porque, “lejos de vincular los corazones de los ciudadanos al Estado, los aparta, como de todas las cosas de la tierra: yo no conozco nada más contrario al espíritu social”. No cabe, por tanto, hablar de “una República cristiana; cada una de estas dos palabras excluye a la otra. El cristianismo no predica más que la servidumbre y la dependencia. Su espíritu es demasiado favorable a la tiranía [...] Los verdaderos cristianos están hechos para ser esclavos”. En conclusión, es necesaria “una fe puramente civil en la cual corresponde al Soberano fijar los artículos, no precisamente como dogmas de religión, sino como sentimientos de sociabilidad, sin los cuales es imposible ser buen ciudadano ni súbdito fiel”. Claro que, como advierte Berlin, ese soberano, la *volonté générale*, se convierte en “la voluntad personificada de una gran entidad supra personal, de algo llamado ‘el Estado’, que ya no es el aplastante leviatán de Hobbes, sino más bien algo como un equipo, algo

⁶¹ *The Opium...*, p. 286.

⁶² Con todo, Rousseau tiene precedentes importantes en los siglos XVI y XVII: Mark Goldie, “The civil religion of James Harrington”, en Anthony Pagden (ed.) *The Languages of Political Theory in Early-Modern Europe*, Cambridge University Press, 1990, pp. 197-222

⁶³ Una crítica bastante parecida a ésta es la de Isaiah Berlin en el capítulo que dedica a Rousseau en *Freedom and its betrayal. Six enemies of human Liberty* (1952), Random House, London, 2002, pp. 27-49.

⁶⁴ Jean-Jacques Rousseau, *Du contrat social, ou principes du droit politique*, in *Collection complète des oeuvres*, Genève, 1780-1789, vol. 1, in-4.º, édition en ligne www.rousseauonline.ch, version du 7 octobre 2012, pp. 84 y ss.

⁶⁵ Es la que proclama Rousseau en el subyugante relato de la *Profesión de fe del vicario saboyano*: “No confundamos el ceremonial de la religión con la religión. El culto que Dios pide es el del corazón”, *Emilio, o De la educación*, Alianza Editorial, Madrid, 1998, p. 442.

como una iglesia, una unidad en la diversidad, algo más grande que el yo, algo en lo que yo ahogo mi personalidad para poder recuperarla de nuevo”.⁶⁶ Berlin, como Aron, ve en esto el precedente palmario de los totalitarismos del siglo XX. Y, habría que añadir, de las distopías que los acompañan. Empezando por la de Yevgueni Zamiatin, a la que luego me refiero brevemente.

Pero, como he sugerido antes, el campo de la religión política o civil no se agota en los estados totalitarios. Para concluir este apartado, voy a mostrar el contraste que al respecto nos ofrecen dos países de prolongada tradición al respecto, utilizando dos buenos trabajos de síntesis. Me refiero a Estados Unidos y Francia.⁶⁷

A diferencia de las conflictivas relaciones entre iglesia y estado en Francia en los dos últimos siglos, anunciadas ya, podríamos decir, en el texto de Rousseau, lo acontecido en Norteamérica ha discurrido por senderos mucho más pacíficos. Probablemente, ello se deba en buena medida a las tradiciones de la mayoría de los que poblaron el país en la época colonial. Tocqueville ya apuntaba que la mayoría de esos pobladores se habían sustraído a alguna autoridad religiosa en Europa y no estaba dispuesta a someterse a otra. El ideal de la religión civil norteamericana podría encarnarse en la figura de Abraham Lincoln: fe religiosa vivida en la intimidad de la conciencia y rituales públicos civiles. Es decir, algo así como la síntesis de las dos posturas rousseauianas: la del *Contrato social* y la del *vicario saboyano*.⁶⁸ Fue, desde el principio, una religión que compartía muchas cosas con el cristianismo, dada que la inmensa mayoría de los antiguos colonos eran cristianos. Y en ningún momento intentaron los *Padres Fundadores* de la nación sustituir esa religión mayoritaria por la civil. Además, la religión civil utilizaba modelos explícitamente bíblicos, vétero y neo testamentarios. Hasta la guerra civil, los inicios de la nación equivalían al *Éxodo* de un pueblo venido de allende el mar; la Declaración de Independencia y la Constitución eran la réplica de las *Sagradas Escrituras* y Washington el *Moisés* guía de su pueblo. Tras la Guerra de Secesión, Lincoln se convierte en mártir y, asociado a los muertos de la guerra, hace que la idea de sacrificio quede inscrita como pieza esencial en la religión civil. Ahora bien, aquel ideal de mantener separadas la privacidad de la confesión religiosa y la pública de los rituales patrios (con dos grandes celebraciones civiles: *Thanksgiving Day* y *Memorial Day*, que integran familia y comunidad) se ha ido pervirtiendo a lo largo del pasado siglo y en este mismo por

⁶⁶ Op. cit., p. 45.

⁶⁷ Robert N. Bellah, “La religion civil en Amérique”, *Archives des sciences sociales des religions*, n.º 35, 1973, pp. 7-22, y Jean-Paul Willaime, “La religion civil à la française”, *Autres Temps. Les cahiers du christianisme social*, n.º 6, 1985, pp. 10-32. Los resumo en los párrafos siguientes.

⁶⁸ V. nota 64.

el creciente conservadurismo de amplios sectores del cristianismo evangélico. El ideal universalista que llevó en los años sesenta del siglo pasado al triunfo de los derechos civiles a favor de la población afroamericana tiene como figura central un dios sin denominación confesional. Pero la misma ceremonia de la investidura presidencial hace difícil imaginar la figura de un presidente agnóstico o, menos aún, ateo. Bellah (el autor de esta síntesis sobre la religión civil americana) cita a Henry David Thoreau para resumir el auténtico credo americano. Decía Thoreau: “Quiero recordar a mis compatriotas que son, ante todo, hombres y solamente después, si es necesario, americanos”⁶⁹. Esto se decía en el siglo XIX; hoy parece que predomina todo lo que evoca el eslogan *America first*.

En Francia las cosas se han desarrollado de forma muy diferente. Desde la Revolución del siglo XVIII hasta bien entrado el siglo pasado se han producido épocas de enfrentamiento, seguidas de otra de armisticios entre la religión católica y una religión laica que evoca la *religión civil* rousseauniana. Con intentos, a veces, de eliminar una a la otra. La Revolución trata de borrar del calendario y de los lugares sagrados toda huella del pasado; las épocas imperiales consiguen un relativo armisticio; la tercera república exagera la política anticlerical; el régimen de Vichy inicia una vuelta atrás...La religión civil francesa ha tenido, también, figuras sagradas (desde los ilustrados, como Voltaire y, por supuesto, Rousseau, los personajes de la Revolución, Napoleón e infinidad de celebridades literarias, militares y científicas), textos sagrados (ante todo, la Declaración de Derechos del Hombre y del Ciudadano), acontecimientos (toma de la Bastilla, Comuna de París, Guerras Mundiales), etc. Pero podría decirse que, aparte de los momentos de mayor antagonismo entre la religión tradicional y la derivada de la Ilustración y de la Revolución dieciochescas, una cierta aceptación ha existido siempre entre ambas. Las iglesias, especialmente la católica, que sigue siendo mayoritaria sociológicamente hablando, han terminado por aceptar las instituciones republicanas y el laicismo ha perdido buena parte de su acritud anticlerical. Además, unas y otro han ido perdiendo interés para los más jóvenes. Los ritos de transición no han dejado de tener un formato tradicional para buena parte de la población, pero las autoridades sí han marcado diferencias en este aspecto en tiempos bastante cercanos a nosotros. Pese a la separación estrictamente legal de iglesia y estado, los funerales *oficiales* de los presidentes De Gaulle y Pompidou se celebraron en Notre Dame de París. Pompidou, a quien gustaba presentarse como representante de la *France profonde*, era regularmente fotografiado saliendo de misa. En cambio, el presidente Mitterrand acentuó desde su investidura los rituales, lugares y

⁶⁹ Bellah, op. cit., p. 22.

evocaciones netamente republicanos.

En este último sentido resulta especialmente interesante un trabajo de Marc Abélès sobre la invención de un ritual profano con una evocación cristiana.⁷⁰ La aportación del antropólogo francés tiene el interés de haberse llevado a cabo la investigación durante el mandato de Mitterrand. Pues bien, aparte de esa insistencia en resaltar el republicanismo en sus apariciones públicas, el socialista convirtió lo que era una costumbre y remembranza privadas en un auténtico ritual de alcance nacional a partir de su investidura en 1981. Durante la ocupación alemana de Francia, Mitterrand y otros notables miembros de la Resistencia, huyendo de la persecución nazi, se refugiaron en un lugar de Borgoña llamado Solutré, donde el primero encontró no sólo refugio en una familia, sino también esposa en una de las hijas de ésta. Hasta 1981, Mitterrand realizó al lugar una peregrinación privada anual, desde 1946, con un grupo de amigos y familiares; pero la cosa cambió con la investidura presidencial. A partir de entonces, el presidente – personaje nada modesto, habría que añadir – acudió al lugar acompañado por un buen contingente de periodistas y convirtió la fecha y el lugar en el foco de atención de todo el país. Y ello porque los principales acontecimientos que se esperaba ocurrieran en el año siguiente y las principales medidas que la presidencia iba a adoptar eran anunciados allí *urbi et orbi* por el mandatario francés. Cada año se seguía el mismo orden: comida en la intimidad y reunión posterior con la prensa en la que se comunicaban las líneas maestras de la política presidencial. De ese modo, el peregrinaje, seguido ávidamente por los medios y la opinión pública, vino a convertirse en auténtico ritual nacional profano. Podríamos pensar que era la réplica, estrictamente laica, a la presencia en la misa mayor de otros presidentes franceses. Pero Abélès descubre una dimensión más profunda y entrevé una clara referencia cristiana: el peregrinaje se celebraba el 10 de mayo, en las cercanías litúrgicas de Pentecostés. Y en esta fiesta celebra la iglesia la asamblea apostólica posterior a la huida y ocultamiento de sus discípulos tras el apresamiento y muerte de Jesús. Reunión culminada por la venida del Espíritu Santo, el don de lenguas y la consiguiente salida al mundo para predicar la buena nueva. También el presidente había tenido que huir, ocultarse y, finalmente, cuando llegó su ocasión, salir a anunciar cosas importantes para la nación. Habría que concluir este punto constatando que, en el caso francés, como en tantos otros, la invención de nuevos rituales no rompe totalmente con el marco anterior. Lo evoca y, de ese modo, se refuerza.

⁷⁰ “Modern political ritual. Ethnography of an inauguration and a pilgrimage by President Mitterrand”, *Current Anthropology*, Vol. 29, n.º. 3, pp. 391-404.

Este modelar lo nuevo en formas antiguas es, probablemente, signo de épocas de crisis o de cambios importantes. La historiadora Mary Beard nos cuenta lo que ocurría en la Roma de los siglos IV y V, cuando el cristianismo, tras el edicto constantiniano, adquiría pujanza creciente, pero subsistían los viejos rituales.⁷¹ Perduraron, en el siglo IV, tanto los festivales paganos como los juegos y los templos asociados a ellos, y de ahí que Constancio mantuviera estos últimos. La audiencia cristiana asistía a unos y a otros, no podemos saber con qué ánimo. Pero la capa más alta de la sociedad sí conocía su importancia: “Los senadores cristianos, en general, estaban determinados a mantener el prestigio de Roma y del senado en un mundo cambiado. Y la identidad tradicional de Roma (para la élite, al menos) dependía de sus cultos tradicionales”.⁷²

En cualquier caso, y desde una perspectiva antropológica, no debería sorprendernos la persistencia del ritual en la vida social. El inconveniente estriba, como sugería al principio, en restringir su ámbito al terreno más formal o convencionalmente *religioso*. El gran estudioso del ritual Roy Rappaport, en su obra más ambiciosa y póstuma, nos lo presenta de un modo realmente interesante.⁷³ Como el lenguaje, viene a sostener, el ritual es tan antiguo como la humanidad y, frente a la ambigüedad de aquel y su capacidad de engañar o decepcionar, representa su contrapartida necesaria, ya que ofrece reiteración, permanencia, certeza, seguridad y continuidad, en suma. Su persistencia, pese a la diversidad de sus contenidos, la pone de relieve Rappaport con estas palabras: “Si la esencia de la historia es el paso de lo particular, la esencia del orden litúrgico es la repetición de lo inmutable. Las actividades cotidianas son intrínsecamente ambiguas, y los eventos a los que dan origen o a los que responden se pierden continuamente en un pasado irremediable. En contraste, los actos litúrgicos recuperan repetidamente lo eterno, que, no siendo otra cosa que inmutable, es intrínsecamente cierto, y de esa forma es también moral e incluso adecuado”.⁷⁴ Rappaport sostiene que lo sagrado, lo numinoso, lo oculto y lo divino son creaciones del ritual. Ahora bien, nada de eso hace del ritual algo estrictamente exclusivo ni de la condición humana ni de la esfera religiosa. Por un lado, los rituales – en tanto que sistemas de comunicación – están ampliamente extendidos en el mundo animal (de cortejo, de competencia, territoriales, etc.). Por otro, como he indicado, cada vez son más patentes en espacios alejados de lo convencionalmente religioso. Los nativos australianos que estudió Rappaport en

⁷¹ Mary Beard, John North and Simon Price, *Religions of Rome. Volume 1, A History*, Cambridge University Press, London, 1998.

⁷² Id. p. 378.

⁷³ *Ritual y religión en la formación de la humanidad*, Cambridge University Press, Madrid, 2001.

⁷⁴ Id. p. 333.

sus rituales periódicos repiten la hazaña de los héroes primigenios del mundo del sueño (parte esencial de su mitología) y, de ese modo, al convertirse los participantes temporalmente en tales héroes, se hacen corresponsables de la creación y persistencia del mundo. También la egolatría de un presidente puede hacer que un episodio, que probablemente no ocuparía si acaso más que unas líneas en un libro de historia, se convierta, al ritualizarlo y comunicarlo, en algo trascendente para una nación entera.

LA RELIGIÓN POLÍTICA EN LAS DISTOPÍAS: UNA PEQUEÑA MUESTRA

Para concluir voy a señalar muy brevemente cómo aparece la religión en cuatro novelas distópicas. Pese a lo exiguo de la selección, en dos de ellas se muestra lo que en los términos de Linz se llama religiones politizadas (cristianismo, en el caso de *The handmaid tale*, e islam en el caso de *Soumission*) y en los otros dos la invención de una religión política propiamente dicha. Por supuesto, en todos los casos estamos en el terreno de la ficción y por lo tanto la hipérbole no conoce límites. Puede que las realidades a las que nos encaminemos tampoco.

- 1) Yevgueni Zamiatin: *Nosotros* (1921). *La madre* de todas las distopías: *Un Estado Único*, caracterizado por el imperio de las matemáticas y de las máquinas, por el absoluto dominio de la *unanimidad*, el control del aparato estatal sobre el libre albedrío; todo ello sustituye a la religión cristiana (“en clase de religión no aprendimos, claro está, los diez mandamientos de nuestros antepasados, sino las leyes del Estado único”, “ellos servían a un dios necio, desconocido..., y nosotros, en cambio, veneramos a una divinidad conocida hasta en sus últimos detalles”).
- 2) Aldous Huxley, *Brave new world* (1932). La consagración del capitalismo tayloriano (también aparece Taylor en Zamiatin) y sobre todo fordiano, así como de la inquietante genética de la época. Una y otra cosa aparecen, también aquí, reemplazando a la vieja religión: “Había una cosa, como he dicho antes, llamada cristiandad [...] A todas las cruces se les cortó la punta y se las convirtió en T [recordemos: el famoso modelo popular de automóviles Ford]. También había una cosa llamada Dios [...] Ahora tenemos un Estado Mundial. Y celebraciones del Día de Ford y Cantos Comunitarios y Oficios de Solidaridad.”

- 3) Margaret Atwood, *The handmaid tale* (1985). Una distopía claramente feminista que dibuja un Estado teocrático, de un acusado rigorismo protestante, de neto predominio masculino y donde la inmensa mayoría de las mujeres queda reducida a la mera reproducción de la especie. Su génesis, treinta y dos años de su publicación, no nos resulta hoy asunto de pura ficción: “Fue después de la catástrofe, cuando le dispararon al presidente y ametrallaron el Congreso, y el ejército declaró el estado de emergencia. En aquel momento culparon a los fanáticos musulmanes [...] Fue entonces cuando suspendieron la Constitución.”
- 4) Michel Houellebecq, *Soumission* (2015). Una distopía demasiado cercana a los hechos que vaticina: “¿Iban a ser barridos los dos partidos que estructuraban la vida política francesa desde el inicio de la Quinta República?”. Aunque con un resultado muy diferente, por ahora, del ocurrido en Francia en las últimas elecciones (pero la previsión de Houellebecq es para 2022). Triunfo electoral del islam moderado, apoyado por la izquierda para evitar el peligro del Frente Nacional. Progresiva y rápida islamización de la sociedad, que expresa con entusiasmo el nuevo rector de la Universidad de París: “Es la sumisión – dijo en voz queda Rediger –. La idea asombrosa y simple, jamás expresada hasta entonces con esa fuerza, de que la cumbre de la felicidad humana reside en la sumisión más absoluta.”

Caro(a) leitor(a)

Tenha presente a importância deste Colóquio, a ter lugar na Faculdade de Letras da Universidade do Porto, em organização conjunta do CITCEM (<http://www.citcem.org>) e da SPAE:

<https://waysofmaking2018.wixsite.com/making2018>

O programa apresentado neste site pode ainda sofrer remodelações. Mas, leitor(a), a sua inscrição, essa, é importante fazê-la, se deseja participar nos trabalhos.

TRABALHOS DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA

Revista inter e transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas - volume 58 - ISSN 2183-0266

Neste volume...

Os organismos, a sensibilidade e a origem das mentes. Conciliando Biologia e Psicologia

Marina Prieto Afonso Lencastre

Inteligibilidade, dualidade. O sentimento de inteligibilidade em Fernando Gil

Inês Sousa

Medo, morte e música

João-Heitor Rigaud

Matrilinearidade e cultura(s) na Índia contemporânea: das culturas tribais à Etnografia e à Etno-Literatura – identidade cultural e representações sociais da “mulher” na sociedade e na cultura indianas

Ana Paula Fitas

A religiosidade afro-brasileira na história do Rio Grande do Norte no início do século XXI: intolerância contínua versus resistência crescente

Geraldo Barboza de Oliveira Junior

Arqueologia, Pré-história, Psicanálise: algumas considerações em torno da liberdade de saber

Vitor Oliveira Jorge

Primitivos Somos Nós

Vitor Oliveira Jorge

DOSSIÊ

ENREDOS IBÉRICOS: COMIDAS, RITOS, POLÍTICAS DE PATRIMÓNIO

Algunas paradojas de la modernidad alimentaria

Jesús Contreras

As leguminosas: da obscuridade à celebração

José Manuel Sobral

Entre o lacón con grelos e o festival do cabrito: usos da memória e novas funcionalidades nos entroidos galegos

Paula Godinho

Comidas para turistas, comidas para nativo

Pedro Tomé

Nota aperitiva. Elogio da lentidão. A imparável marcha dos caracóis rumo ao Norte de Portugal: gastronomia estival e fronteiras culturais

Jean-Yves Durand

Mesa y reproducción: la gran metáfora que vincula dieta y fertilidad masculina

Consuelo Álvarez Plaza

Entre abundância e insegurança alimentar: soja e processos de globalização

Virgínia Henriques Calado

Culinary Resistance?

Brian Juan O'Neill

Comida, comensalidade e reclusão. Sentidos do que se (não) come, como e com quem numa prisão portuguesa

Manuela Ivone Cunha

Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real

Xerardo Pereiro, Manuel Luís Tibério e Vitor Rodrigues

Alimentación fitness. Notas etnográficas sobre salud, cuidado e ideología

Lorenzo Mariano Juárez

O corpo que come: comida, visualidade e turismo (Portugal, 1969-72)

Sofia Sampaio

Comida y sexualidad en cartas postales de amor

Julián López García

Clausura globalizada: os exemplos de interacción ontemporánea a través de la alimentación en congregaciones femeninas

Elena Freire Paz

“Andamos todo o ano a trabalhar para a festa”: festa e dádiva no bodo de Monfortinho

Eddy Chambino

O bodo de Salvaterra do Extremo: saberes e rituais

Vasco A. Valadares Teixeira

Del gusto de ambigü al necrogusto en el Puerto de Veracruz (México)

Juan Antonio Flórez Martos

Cantinas coloniais e o vinho português na capital de Moçambique

Nuno Domingos

Parajes deleitosos. Paisaje, mesa y evocación poética: ruedos, chacras y huertos

Pedro A. Cantero

O Ciclo Pascal em Idanha-a-Nova

António Silveira Catana

Patrimonialización de la misa asturiana de gaita, Bien de interés cultural

Ángel Medina

Semana Santa de Ávila: patrimonio y turismo

María Cátedra

Coentros e garam masala. Passar fronteiras académicas através da cozinha

Rita Ávila Cachado

Património à mesa dos macaenses em Portugal

Marisa C. Gaspar

Um relato etnográfico sobre imaterialidades dos Luso-Bnei-Anussim no Nordeste português

Marina Pignatelli

‘Lembranças da Terra’. Notas para uma etnografia da produção de artesanato nas cidades do Mindelo e da Praia, Cabo Verde

Eduarda Rovisco

Consumir y consumir naturaleza. Prácticas turísticas en la naturalización de la Sierra de Aracena

Esteban Ruiz-Ballesteros

Do prato ao reconhecimento público: o menu das confrarias gastronómicas

Luis Cunha

De política, religión y distopia

Enrique Luque