

Receitas autênticas: gastronomias locais e reconhecimento patrimonial

Authentic recipes: local gastronomy and heritage recognition

Recetas auténticas: gastronomía local y reconocimiento del patrimonio

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65073>

Luís Cunha | lmcunha@ics.uminho.pt

<https://orcid.org/0000-0002-9940-9265>

Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal

Recebimento do artigo: 14-outubro-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

CUNHA, L. Receitas autênticas: gastronomias locais e reconhecimento patrimonial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 114-130, dez. 2024.

RESUMO

Com base no universo das confrarias gastronômicas portuguesas, propomo-nos discutir alguns dos processos de constituição e afirmação de gastronomias locais. Ocupar-nos-emos dos discursos que as três confrarias que escolhemos analisar produzem sobre elas próprias e sobre aquilo que fazem, definindo como pano de fundo os debates sobre património. A retórica patrimonialista, que serviu a consolidação dos nacionalismos oitocentistas e que serve hoje os mecanismos de integração da diversidade em narrativas globais, tem na gastronomia uma expressão exponenciada desses processos. Esta constitui-se afirmando singularidades, que alguns agentes, como os que integram as confrarias, procuram proteger. Por outro lado, a gastronomia, ao revitalizar-se pela permanente incorporação de novos produtos, saberes e sabores, sem deixar de dar resposta ao que a torna património, busca um reconhecimento tão vasto quanto possível. Será sobre estas diferentes camadas narrativas, geradas no balanceamento entre a defesa de gastronomias locais e nacionais e a incorporação do valor patrimonial consagrado no plano global, que nos ocuparemos neste texto.

Palavras-chaves: Gastronomia; Confrarias; Património; Tradição; Inovação.

ABSTRACT

Based on the universe of Portuguese gastronomic confraternities, we propose to discuss some of the processes of constitution and affirmation of local gastronomies. We will focus on the discourses that the three confraternities we have chosen to analyse produce about themselves in the context of debates about heritage. The rhetoric of heritage, which served to consolidate nineteenth-century nationalisms and which today serves the mechanisms for integrating diversity into global narratives, has in gastronomy an exponentiated expression of these processes. Gastronomy is constituted by affirming singularities, which some agents, such as those belonging to confraternities, seek to protect. On the other hand, gastronomy, by revitalizing itself through the permanent incorporation of new products, Knowledge, and flavors, while still responding to what makes it heritage, seeks the widest possible recognition. This text will focus on these different layers of narratives, generated by balancing the defense of local and national gastronomies with the incorporation of the heritage value enshrined at global level.

Keywords: Gastronomy; Confraternities; Heritage; Tradition; Innovation.

RESUMEN

A partir del universo de las cofradías gastronómicas portuguesas, nos proponemos discutir algunos de los procesos de constitución y afirmación de las gastronomías locales. Nos centraremos en los discursos que las tres cofradías que hemos elegido para analizar producen sobre sí mismas y sobre lo que hacen, teniendo como telón de fondo los debates sobre el patrimonio. La retórica del patrimonio, que sirvió para consolidar los nacionalismos decimonónicos y que hoy sirve a los mecanismos de integración de la diversidad en las narrativas globales, tiene en la gastronomía una expresión exponencial de estos procesos. La gastronomía se constituye mediante la afirmación de singularidades, que algunos agentes,

como los que conforman las cofradías, tratan de proteger. Por otro lado, al revitalizarse mediante la incorporación permanente de nuevos productos, saberes y sabores, sin dejar de responder a lo que la patrimonializa, busca el mayor reconocimiento posible. Este texto se centrará en estas diferentes camadas de narrativa, generadas por el equilibrio entre la defensa de las gastronomías locales y nacionales y la incorporación del valor patrimonial consagrado a nivel mundial.

Palabras claves: Gastronomía; Cofradías; Patrimonio; Tradición; Innovación.

INTRODUÇÃO

Começamos este texto de forma pouco ortodoxa, fazendo uma pergunta a que não é possível responder, mas que ainda assim é um bom ponto de partida para falar de alimentos, de cultura e de patrimônio. A pergunta é esta: como Peter Fry contaria e interpretaria hoje aquilo a que ele próprio chama uma anedota em torno de uma feijoada? Resultando de um texto que conta já várias décadas, façamos uma breve contextualização: em 1976, o antropólogo Peter Fry publicou na revista brasileira *Cadernos de Opinião* um artigo com um título apelativo: “Feijoada e *Soul Food*: notas sobre símbolos étnicos e nacionais”. O artigo, que como o próprio autor conta teve muito boa receptividade (Fry, 2005, p. 148), partia de uma perplexidade vivida por Fry na sua chegada a Nova Iorque vindo de São Paulo. Decidido a surpreender um grupo de amigos negros, do sul dos EUA, ocupou-se na confecção do “prato nacional do Brasil”, mas no final, quando apresentou o resultado, percebeu, com espanto, que os seus convidados olharam a feijoada “com uma familiaridade ancestral, considerando-a apenas *soul food*, comida típica dos negros norte-americanos” (Fry, 2005, p. 147). Para Peter Fry, a feijoada brasileira funcionou como um gatilho que o levou a considerar dois outros traços culturais marcantes da identidade nacional brasileira, o candomblé e o samba. Nessa abordagem de meados da década de 1970, esses três marcadores identitários merecem de Fry a seguinte leitura: “«produzidos» e elaborados pelos negros em situação de dominação foram absorvidos pelos «produtores» da «cultura de massas» e incorporados em filmes, discos, livros e revistas” (Fry, 2005, p. 149). Havia nesta leitura uma crítica explícita a Gilberto Freyre, a quem se apontava um erro imperdoável: o de considerar os traços culturais de forma independente, desconsiderando a análise da situação (Fry, 2005), ou seja, não percebendo que “a adoção desses símbolos era politicamente conveniente, um instrumento para garantir a dominação, mascarando-a sob outro nome” (Fry, 2005, p. 156).

Esta leitura suscitada pelo diferente entendimento do que representava uma feijoada, que tanto podia ser um prato nacional como *soul food*, foi objeto de uma espécie de autocrítica anos mais tarde, em 2001: “eu estava errado ao sugerir que a «elite dominante» brasileira transformava, cínica e conscientemente, o candomblé em símbolo nacional” (Fry, 2005, p. 162). Permanecendo distante da fantasiosa «democracia racial» de Freyre, o autor rejeita ver o Brasil como um país composto por dois atores coletivos estanques (elite vs povo ou negros vs brancos), para densificar a análise com base na ideia de “todos compartilhavam conceitos e premissas culturais básicos” (Fry, 2005, p. 162), ou seja, de que não se estava perante uma instrumentalização consciente da cultura popular por parte de uma elite empenhada em

mascarar o racismo e a desigualdade, mas que a apropriação daqueles bens culturais era, ela própria, construtora de uma cultura nacional partilhada de forma ampla, incluindo as elites. Com a mediação de mais de duas décadas e uma vasta experiência de pesquisa, nomeadamente no Zimbábue e em Moçambique, Peter Fry reformulou a sua interpretação da relação entre as elites e aquilo que podemos designar por *cultura popular*, respondendo, de alguma forma, à pergunta que aqui colocámos. Fê-lo reportando-se a um contexto particular (Brasil), e partindo de produções culturais muito específicas (feijoada, candomblé e samba), mas, ao fazê-lo, abriu espaço para uma discussão mais ampla e que ilumina diferentes focalizações. Deixarei aqui de lado aquele que é, talvez, o foco mais evidente, exatamente o que reporta à relação entre os processos coloniais e as características das sociedades pós-coloniais¹, para me centrar numa outra relação, a que articula produção e consumo cultural. Para isso é necessário reformular a pergunta inicial.

FEIJOADA NO PRATO E NA IMAGINAÇÃO: VARIAÇÕES INTERPRETATIVAS, OU O PATRIMÓNIO À MESA

Essa reformulação passa pela introdução de um fator que Peter Fry não considerou na sua análise: as dinâmicas de patrimonialização que crescentemente vêm ganhando protagonismo na configuração dos consumos culturais e também nas narrativas identitárias. A pergunta seria então: a feijoada confeccionada por Peter Fry suscitaria hoje uma reflexão em torno da distinção entre *soul food* e prato nacional ou seria necessário introduzir outra categoria de fatores, nomeadamente os que decorrem do seu valor enquanto património potencialmente classificável? Esta pergunta pode, na verdade, ser colocada de uma forma mais simples e genérica: o que faz de determinado produto cultural, neste caso uma feijoada, um *objeto de interesse* para a comunidade? Claro está que falar de *comunidade* neste contexto implica falar de fronteiras e dos fluxos que governam a circulação dos bens culturais, mas comecemos por uma questão mais linear, a do que aqui se entende por *objeto de interesse*. Também aqui Fry nos ajuda, uma vez que aquilo que discute é, justamente, o *interesse* que se retira de produtos culturais que ganharam relevo e reconhecimento no Brasil dos anos 70. Começando por segmentar esse interesse, Fry defende a instrumentalização desses objetos (feijoada, candomblé e samba) por parte de uma elite, para depois sublinhar a sua abrangência e transversalidade, quer dizer, o seu *interesse* na economia dos bens simbólicos que estruturam as identidades coletivas.

Pela nossa parte, centrando-nos naquilo a que podemos chamar *experiência gastronómica*, tomando em linha de conta o modo como saberes e sabores, matérias-primas e produtos transformados, foram circulando, atravessando continentes e oceanos, sem, todavia, aí nos fixarmos, propomo-nos dar conta do modo como a defesa da autenticidade de uma criação gastronómica interage com processos de patrimonialização nos quais as especificidades locais se alimentam do seu reconhecimento global. Neste sentido, pretendemos argumentar que o vigor das narrativas *patrimonialistas* associadas à alimentação

¹ O confronto entre o que observa no Zimbábue e em Moçambique contribui para a reformulação de Fry (2005, p. 160). Não está em causa postular um excecionalismo à maneira de Freyre, mas antes considerar que a estrutura das sociedades coloniais, nomeadamente a sua participação no centro ou na periferia do modelo de produção capitalista, condiciona fortemente os territórios colonizados e depois pós-coloniais.

estão a produzir um duplo efeito de deslocamento. Um primeiro deslocamento observa-se na relação entre *património gastronómico* – classificado, em vias de classificação ou apenas classificável – e território. Se a ideia de património produzida pela modernidade – que vai, evidentemente, muito para lá da gastronomia mas que não a dispensa – é indissociável dos nacionalismos oitocentistas enquanto instrumento fundamental de confirmação da *antiguidade*, *autenticidade* e *perenidade* de uma nação, hoje prepondera a ideia de *valor universal*, quer dizer, a ideia de que um património apenas encontra a sua consagração plena na medida em que seja reconhecido como bem comum da humanidade. Sem que seja generalizável, esta mudança observa-se na consagração das tradições alimentares, assistindo-se a um reforço da conexão entre o nível micro (o local, o regional, a comunidade) e o nível macro (o universal, corporizado pelo reconhecimento pela UNESCO), conferindo ao nacional (nível meso) uma função instrumental (promotora de patrimónios locais) e política (gestora dos instrumentos fundamentais de preservação e promoção cultural). A segunda deslocação é a que decorre dos modelos de uso e significação do património cultural, ou seja, da acentuação do enlaçamento entre património e turismo, com o risco de fazer prevalecer o valor de mercado do objeto patrimonial (gastronómico ou outro) por sobre o seu valor enquanto elemento estruturador da identidade das comunidades. Estes dois deslocamentos são geradores de tensão, que se expressa de várias formas, desde logo no confronto de diferentes narrativas acerca do património, umas vincando a importância da preservação, outras da inovação, umas sublinhando a circulação e hibridização, outras apontando a autenticidade como valor fundamental, sobretudo do património designado por imaterial, aquele que parece mais sujeito a erosão e descaracterização, e onde, evidentemente, a gastronomia se insere.

ALIMENTOS EM CIRCULAÇÃO E FIXAÇÃO DE TRADIÇÕES ALIMENTARES

A gastronomia ocupa um lugar de relevo no processo que acabo de enunciar, em alguns casos de forma direta, através do valor atribuído a um produto, a uma tradição alimentar ou a uma forma de confeção, noutros casos de forma indireta, pela sua associação a outras dimensões do património cultural, por exemplo, as festas. Os designados *pratos nacionais*, como a feijoada brasileira confeccionada por Peter Fry para surpreender os amigos, é apenas um caso extremo do poder simbólico que pode derivar de uma determinada forma de criação gastronómica. Esse poder simbólico sustenta-se em vários critérios, que podem ou não estar combinados: antiguidade, transmissão familiar, autenticidade dos produtos, segredo de confeção, abrangência dentro da comunidade, reconhecimento externo, etc. O relevo que atribuímos à gastronomia na dialética patrimonialista decorre do facto de o seu valor se constituir de forma particularmente expressiva na tensão entre fixação da tradição e abertura à inovação, ou seja, de nos discursos sobre alimentação podermos observar processos de circulação e de permanente incorporação de novos produtos e formas de confeção, mesmo em pratos considerados tradicionais, ao mesmo tempo que se esgrime o valor da autenticidade – jogo tensional que nos permite olhar a gastronomia como *campo de disputa* (Bourdieu, 2008). A feijoada é, de resto, um bom exemplo do que se afirma. Na verdade, não apenas estimula o debate acerca da apropriação e resignificação do supostamente popular pelas elites, como discutiu Fry, como igualmente nos remete para a circulação transatlântica de produtos e formas

de confeção. Câmara Cascudo, na sua obra de referência sobre a história da alimentação no Brasil, assinala-o de forma clara: “O prato mais gloriosamente nacional do Brasil, a feijoada completa, é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-sêca, iniciais” (Cascudo, 1967, p. 271). Porém, se podemos ver aqui o reconhecimento da circulação, o mesmo autor logo modera esse vetor ao afirmar que

Há certas iguarias intransponíveis, intransmissíveis, irrepetíveis, fora do clima natural da sua criação (...) Uma feijoada-completa é tão local quanto a baía de Guanabara. Uma moqueca de peixe é privilégio da cidade de Salvador. Inútil a memória para reconstruí-las, distantes da paisagem telúrica do seu feitio tradicional (Cascudo, 1967, p. 340-1).

Gilberto Freyre procura responder a esta relação, frequentemente tensa, entre incorporação do que chega de fora e valorização do local a seu jeito, assumindo uma síntese que, em última instância, explicaria a “formação do brasileiro” (Freyre, s.d.):

A culinária nacional (...) ficaria empobrecida (...) se acabasse com quitutes de origem indígena; eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos substituíram. Mas deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos desses quitutes perderam o ranço regional, o exclusivismo caboclo, para se abasileirarem” (Freyre, s.d., p. 127-8).

Se esta citação ilustra o que Fry critica no seu artigo de 1976, ou seja, uma análise despolitizada dos fenómenos culturais, nem por isso deixa de expressar o modo como a alimentação articula o local com o nacional e com o global. Freyre via a fusão como um processo que conduzia a uma síntese, e esta não era senão a configuração que permitia falar de *identidade nacional*. Escrevendo nos anos de 1930, o esforço de Gilberto Freyre é contemporâneo de outras leituras da alimentação fortemente culturalistas, sendo importante ter presente que a sua demanda reportava a um contexto particularmente complexo, em razão da enorme diversidade interna brasileira². O que pretendemos explorar, no entanto, não são os desacertos, limitações e simplificações que enformam o pensamento *lusotropicalista* legado por Freyre (Cunha, 2015), mas antes o modo como estas relações de escala (local, nacional, global) se observam num presente fortemente marcado pelas narrativas patrimonialistas. Algumas questões subjazem a este foco, nomeadamente as que decorrem do duplo deslocamento a que acima aludimos: como se reconfigura a relação entre o património gastronómico e o seu vínculo ao território? De que forma os processos de classificação e reconhecimento se centralizaram, homogeneizando o património imaterial enquanto produto?³ Até que ponto o crescimento do turismo fortalece um entendimento de património enquanto produto vendável?

Constituindo um caso específico dentro do universo multifacetado dos objetos, práticas e saberes patrimonializados ou patrimonializáveis, a gastronomia revela algumas especificidades. É na articulação entre as características dos produtos a que se recorre e as formas de confeção que a gastronomia se define enquanto prática, mas também enquanto discurso, sendo esta última dimensão aquela que aqui mais nos importa. Pretendendo dar

² José Sobral (2007) debruça-se sobre a reivindicação de uma cozinha nacional num contexto marcado pela internacionalização da oferta gastronómica. Sobre a promoção das cozinhas regionais num contexto de afirmação nacionalista, neste caso explorando o exemplo francês, cf. Flandrin & Montanari (2001).

³ Para uma leitura do programa mundial da UNESCO como “meta-narrativa”, cf. Di Giovine, 2018.

relevo a tópicos narrativos centrais, proponho que consideremos dois eixos, um deles estruturado em torno da ideia de *autenticidade*, o outro remetendo para as ideias de *circulação* e *incorporação*. O argumento de autenticidade é usado recorrentemente, comportando diferentes dimensões narrativas. Tanto se observa no discurso corrente, remetendo para um produto, um sabor ou uma receita, como se configura em critérios de valorização supostamente objetivos, como os que decorrem da criação de instrumentos jurídicos, nomeadamente os que, no âmbito da União Europeia reportam à Indicação Geográfica Protegida (IGP), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG) (European Commissions, 2020). Trata-se de uma regulamentação protecionista que tem na base o vínculo territorial, seja ele considerado na origem do produto, no enquadramento dos fatores humanos ou ainda no local de produção⁴. No plano jurídico, o que está em causa é postular que um determinado produto comporta características singulares e irrepetíveis, uma vez que as mesmas decorrem de uma combinação única de fatores ambientais e culturais. A imitação surge, então, como um perigo que ameaça um *património*, que neste caso não tem apenas valor simbólico para a comunidade, impactando também com o rendimento dos produtores. Fora desta narrativa, mas a ela recorrendo frequentemente, a ideia de autenticidade é central para muitas das confrarias gastronómicas portuguesas, universo a que adiante regressarei.

O segundo eixo, que reporta à ideia da gastronomia como espaço aberto à circulação e incorporação de novos produtos, pode ser visto, numa primeira leitura, em contraposição ao primeiro. É verdade que estamos perante uma banalidade: os seres humanos sempre circularam e ao fazê-lo levaram com eles produtos e saberes. Porém, se a evidência nos diz, enfaticamente, que a alimentação humana sempre se fez incorporando novidades, nem por isso este deixa de ser um tópico narrativo carregado de *culturalismo*, quer dizer, de leituras e interpretações que dão forma concreta a processos (por exemplo, formas de confeção) e a conteúdos (por exemplo, narrativas sobre produtos) a partir de um entendimento de cultura que assenta na valorização da especificidade, ainda que considere, igualmente, efeitos de difusão e aculturação⁵. Não se trata, por isso, de uma contraposição em relação às narrativas que enfatizam a autenticidade, mas de algo que as complementam, permitindo legitimar processos – seja quando se recupera o uso de um determinado produto resignificando-o (por exemplo uma leguminosa quase desaparecida em Portugal, como o chícharo), seja quando se cria um produto novo e se procura associá-lo à tradição (por exemplo, os pastéis de bacalhau com queijo da Serra, à venda em locais turísticos de Lisboa), seja ainda pela constante reinterpretação de pratos tradicionais, que mantendo o *nome de marca* são já outra coisa (por exemplo, quando a designação “à Brás” passa a reportar-se a uma técnica de confeção, como frango ou tofu à Brás), sem se reportar ao prato específico que lhe deu nome (o Bacalhau à Brás).

⁴ Artigo 5º do Regulamento (EU) Nº 1151/2012. Cf. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2012.343.01.0001.01.POR&toc=OJ%3AL%3A2012%3A343%3ATOC

⁵ Efeitos sempre observados e registados por antropólogos e outros cientistas sociais, mas exponenciados nos discursos da pós-modernidade que dão destaque aos “fluxos globais” (Appadurai, 2004) e suas consequências.

CONFRARIAS GASTRONÓMICAS EM MILITÂNCIA PELA PRESERVAÇÃO

O *saber gastronómico* é difuso, distendido, devedor tanto de microtradições familiares quanto de múltiplos agentes que marcam e influenciam vastas comunidades, inclusive globais – chefes encartados, mas também cozinheiros e cozinheiras de velhas tascas; compiladores de receitas tradicionais, mas também criadores apostados na inovação; investidores que seguem um standard internacional, mas também outros que apostam numa estética e numa ementa que reputam de intemporal. É neste espaço, simultaneamente difuso e expressivo, que circulam as narrativas de que agora nos ocuparemos. Chegados a este ponto, a proposta é dar atenção a um fragmento desse espaço, exatamente aquele que é ocupado pelas confrarias gastronómicas. Sem a ambição de sistematização de um vasto universo⁶, centrar-nos-emos apenas em três confrarias, selecionadas em função da matéria sobre a qual trabalham (uma receita específica) e da disponibilidade de material que permita analisar os discursos que produzem sobre aquilo que fazem e sobre aquilo que pensam da relação entre gastronomia e património. Relevantes no plano local, as confrarias veem assumindo um papel de destaque enquanto interlocutores para as políticas públicas em torno da promoção da gastronomia portuguesa, sobretudo agregadas em federações, a mais relevante das quais a Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas (FPCG), mas contando também com o Conselho Europeu de Confrarias (CEUCO).

No caso de Portugal, confrarias e irmãos confrades são uma presença constante desde há muitos séculos, havendo registo dessas instituições desde o séc. XII (Beirante, 1990). Constituídas com base no associativismo voluntário, implicam sempre princípios de cooperação e entreajuda, bem como um forte vínculo à comunidade em que se inserem, agindo, de forma explícita ou implícita, em nome de uma certa ideia de bem comum. Diz-nos Ângela Beirante (1990, p. 21) que “os objetivos de qualquer confraria repartem-se normalmente por três setores: ajuda, sociabilidade e funções religiosas”. Mantendo alguns dos traços importantes das antigas confrarias – colegialidade, ligação à comunidade, rituais de aceitação de novos membros, importância do traje – as confrarias gastronómicas dão continuidade, fundamentalmente, às práticas de sociabilidade. Deve notar-se que a comida esteve sempre presente na vida das confrarias medievais, fosse através da obrigação de ajuda alimentar aos mais pobres da comunidade, fosse no âmbito das solenidades próprias de cada confraria: “Em quase todas as irmandades os homens sentavam-se à mesa, pelo menos uma vez por ano, fosse no dia da celebração do seu orago ou do cabido geral, ou ainda em qualquer outra data fixada nos regimentos” (Coelho, 2013, p. 37). Quanto às confrarias gastronómicas propriamente ditas, aquelas que aqui nos interessam, vale dizer que são uma criação relativamente recente, datando as primeiras da década de 1980, observando-se, já neste século, uma notável expansão e disseminação pelo território⁷.

⁶ É difícil precisar com exatidão o número de confrarias ativas em Portugal, mas superam largamente a centena – só no *site* da FPCG, que está longe de incorporar a totalidade das confrarias ativas, contam-se 92 cf. <https://fpcggeral.wixsite.com/fpcg/plants>

⁷ Existe a referência a uma confraria, criada em 1578 no concelho de Bragança, cujos objetivos principais eram comer, beber e folgar. Assim apresentada, facilmente passou a ser vista dentro do movimento confrareal como precursora do movimento atual (Machado, s.d.), tendo, todavia, uma matriz muito distinta.

Deixando de lado alguns aspetos relevantes, nomeadamente a importância dos movimentos federativos que congregam confrarias e são decisivas na definição política do movimento, ou o modo como as confrarias gastronómicas se foram expandindo pelo território de forma desigual (Cunha, 2018), propomos uma abordagem circunstanciada e ilustrativa do modo como os valores da tradição, autenticidade e perenidade, se entrelaçam com os que decorrem da necessidade de dar resposta a demandas centradas no mercado, tanto nas que resultam da atividade turística, como nas que emanam do apelo de comunidades cada vez mais heterogêneas do ponto de vista cultural. Assentando, genericamente, na defesa do património gastronómico, as confrarias gastronómicas são bastante diferentes entre si, nomeadamente no que concerne ao foco do seu trabalho associativo. Algumas delas orientam-se para a defesa das tradições gastronómicas de uma região (por exemplo Confraria Gastronómica do Alentejo), enquanto outras definem o seu trabalho principal pela defesa de um produto (por exemplo Confraria Gastronómica do Bacalhau). A estas diferentes focalizações corresponde, evidentemente, uma diferente definição de objetivos, surgindo confrarias apostadas na investigação e divulgação, outras ligadas aos interesses de associações de produtores, outras ainda empenhadas em ações locais, como festivais gastronómicos e iniciativas similares. Dentro desta heterogeneidade, há uma categoria de confrarias que relevam de forma particular para o que aqui pretendemos argumentar, exatamente aquelas que fazem de um prato completo e de uma receita específica o foco da sua intervenção. Como já foi dito, o nosso *corpus* analítico reporta a três confrarias, selecionadas em função dessa característica, mas também do facto de todas elas estarem inscritas na FPCG, indicador de envolvimento no movimento confrareal em sentido amplo, indicador reforçado pelo percurso histórico já assinalável e pela importância que têm nas respetivas comunidades, observável na atividade de todas elas nas redes sociais.

A Real Confraria da Cabra Velha foi criada em 2003 e está sediada em Miranda do Corvo. Em entrevista à revista *Nona Arte*⁸ deixa claro os seus objetivos: “a nossa confraria visa conservar os costumes ancestrais na utilização culinária da cabra” (Nona Arte, 2016, p. 9). A Confraria Gastronómica das Tripas à Moda do Porto, criada em 2001 na cidade do Porto, aponta objetivos que vão muito além do prato que lhe dá nome: “A publicitação e promoção gastronómica do Porto é o nosso principal objetivo e missão. A elaboração de uma carta gastronómica da Invicta é um exemplo desse tipo de trabalho” (Nona Arte, 2015, p. 19). A terceira confraria que aqui convoco foi criada em 2006, estando sediada em Marco da Canaveses. Falo da Confraria do Anho Assado com Arroz de Forno, que assume como principais objetivos “a preservação e divulgação do seu prato típico da região, o Anho Assado com Arroz de Forno. A sua preservação da receita, da forma de Saber Fazer, com os produtos da terra, tendo em conta as tradições dos nossos antepassados” (Nona Arte, 2018, p. 13). Centradas numa forma de confeção, estas confrarias convergem na ideia de *autenticidade*: a receita tem ingredientes e processos de confeção que devem ser seguidos e mantidos, não apenas em nome da tradição, mas sobretudo da preservação de sabores, sempre em risco de se perderem. Este discurso de autenticidade encontra na Real Confraria da Cabra Velha a sua expressão mais

⁸ Revista digital, criada pela FPCG em 2013 e na qual se faz o acompanhamento da vida das confrarias inscritas na Federação, mas onde se encontram também múltiplas rúbricas, destacando personalidades ligadas ao mundo da alimentação, procurando conexões da alimentação com a história, a arte, a literatura, etc.

vincada, manifestada quando define com clareza os limites de tolerância da receita original: “Aceitamos (...) que no tempero da chanfana se utilize uma especiaria, neste caso o cravinho. Não aceitamos, no entanto, a utilização de qualquer gordura (banha ou azeite) que não a natural da rês” (Nona Arte, 2016, p. 10), ideia reforçada um pouco mais à frente, quando se defende que tudo o que se possa adicionar à receita original, como colorau, azeite ou cebola, iria alterar o sabor original. Já a confraria dedicada ao anho, sem ceder no essencial, abre portas à inovação, pois afirma promover e apoiar medidas tendentes à preservação da autenticidade da verdadeira confeção do anho assado, “sem contudo se opor à sua evolução apoiada nas novas tecnologias” (Nona Arte, 2018, p. 14). O enquadramento urbano da Confraria das Tripas não será indiferente ao facto de esta confraria apostar na referência aos restaurantes onde se pode degustar o prato, não se observando o mesmo vigor na manutenção da receita original⁹.

A origem da receita, em qualquer dos três casos que refiro, é um elemento importante no reforço dos argumentos de antiguidade e também de autenticidade – neste caso vincando as raízes populares da receita, ou pelo menos da sua apropriação. A narrativa mais consolidada acerca das origens talvez seja a que reporta às Tripas à Moda do Porto. É também aquela que de forma mais evidente cria um laço entre a singularidade da receita e a identidade da comunidade, já que a designação de *tripeiro*, usada habitualmente de forma depreciativa para se referir os naturais da cidade do Porto, deve, afinal, ser entendida e aceite com orgulho: “As tripas são uma marca dos tripeiros e «fazer das tripas coração» é um mito que os portuenses cruzam com a realidade” (Nona Arte, 2015, p. 17). A criação da confraria é explicada, de resto, pelo medo de que a receita se perdesse em consequência da chamada «crise das vacas loucas»¹⁰. Em causa estava, evidentemente, o temor acerca da matéria-prima essencial da receita, mas importa perceber que mesmo deixando de lado a associação desse produto a algum perigo sanitário, as tripas reportam a uma espécie de desqualificação simbólica – trata-se de uma víscera, um produto menor, facilmente considerado inaproveitável. De onde vem, então, a valorização tão vincada por esta confraria? Para além do sabor, critério que cabe a cada um julgar, deve aqui ser considerada a narrativa que explica a invenção da receita, na qual se mescla a origem humilde, o sacrifício e a criatividade popular. Por detrás do preparado à base de tripas existe uma data e um acontecimento precisos: 1415, ano da expedição de D. João I a Ceuta, que por ter saído da cidade do Porto exigiu aos seus habitantes a disponibilização de víveres para abastecer os navios, de tal forma que “Em terra ficariam só com as sobras – as tripas, pelo que os portuenses tiveram a necessidade de inventar uma maneira de os cozinhar e, por isso, ganharam a alcunha de «tripeiros»” (Nona Arte, 2015, p. 17).

⁹ Ao contrário do secretismo, que por vezes surge em relação a certos preparados culinários, o que se passa nestes casos é o inverso. As receitas são divulgadas pelas próprias confrarias nos seus *sites*, quando os têm, surgindo igualmente nas publicações da FPCG e ainda no *site* «Produtos Tradicionais Portugueses», da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/pratos-a-base-de-carne/21-carne-de-cabra-chanfana>. No caso das Tripas à Moda do Porto este *site* recorreu a várias fontes para a apresentação da receita, mas nos casos do anho assado e da chanfana foram as próprias confrarias a fornecer as receitas.

¹⁰ A encefalopatia espongiforme bovina, vulgarmente conhecida como doença das vacas loucas, manifestou-se em meados dos anos 1980 nestes animais, revelando-se transmissível aos humanos enquanto variante da doença de Creutzfeldt-Jakob, o que levou à proibição de consumo de alguns órgãos e vísceras, incluindo o intestino bovino, ingrediente que dá nome a este prato.

A transformação de um produto menor num prato distintivo, com força suficiente para se tornar em referencial identitário, observa-se também na chanfana, receita defendida e protegida pela Confraria da Cabra Velha¹¹. Também aqui estamos perante um produto menor, aparentemente inaproveitável, uma vez que a cabra velha, animal já incapaz de gerar cabritos ou dar leite, nada mais tem para oferecer além de uma carne dura e de difícil confeção. Neste caso, a invenção do preparado não é creditada diretamente ao povo, mas sim às monjas do Mosteiro de Semide, que encontraram na chanfana uma forma eficaz de conservação da carne: “a chanfana (...) era religiosamente guardada, ao longo do ano, nas caves frescas do mosteiro. A carne assada no vinho mantinha-se no molho gorduroso solidificado, durante largos meses” (Nona Arte, 2021, p. 12). Esta origem não obsta, no entanto, ao recurso a tópicos narrativos semelhantes aos que encontramos a propósito das tripas, nomeadamente a penúria e a criatividade. Esse efeito é conseguido com a evocação das Invasões Francesas no século XIX. Este acontecimento terá sido o fator histórico que levou à divulgação da receita fora dos muros do mosteiro, uma espécie de ensinamento que permitia aproveitar as cabras velhas rejeitadas pelas tropas francesas quando estas pilhavam os campos e deixavam o povo na penúria.

A narrativa acerca da origem da chanfana remete ainda para um outro aspeto que importa sublinhar: o da permeabilidade dos saberes, neste caso culinários, entre diferentes classes ou grupos sociais. Inventada num mosteiro por monjas que viviam a situação privilegiada de serem rendeiros e receberem tributos das comunidades rurais da região, a receita chegou ao povo comum, que dela fez uso e a expandiu – a chanfana é hoje um prato de uso corrente em todo o interior centro do país. Algo de semelhante parece estar na origem do anho assado, sobretudo dessa outra componente da receita que é o arroz de forno. De facto, como o nome da confraria expressa, este prato pode ser visto como uma junção de duas componentes. A primeira é o anho (cordeiro) assado, sendo a segunda o arroz, que se caracteriza por ser colocado no forno por debaixo do anho que está a assar, ou seja, por ser temperado pela gordura que vai pingando do assado. Embora a narrativa elaborada pela confraria seja pouco clara, transmite a sugestão de que o arroz no forno terá sido uma criação popular, na verdade uma forma económica de fazer chegar a mais bocas o sabor do anho assado¹². Sendo este um “prato de festa” (Nona Arte, 2018, p. 17), dispendioso e acessível a poucos num contexto de “dificuldades monetárias” (*ibidem*), o arroz – neste sentido entendido como derivado do prato principal – permitia estender ao povo, graças à sua criatividade, a receita e seus sabores, o que significa que a receita final é devedora, também neste caso, da capacidade de criação do povo e da circulação interclassista de aportes culturais.

A preservação das receitas originais, defendida pelas confrarias, deve ser vista na sua articulação com a ideia de inovação, mas também com a da divulgação e promoção dos

¹¹ Como veremos adiante, esta confraria defende vários preparados que têm a carne de cabra velha como base, mas a *chanfana* levou à criação de uma outra confraria, que de resto antecede a da Cabra Velha. A Confraria da Chanfana, foi criada em 2001 em Vila Nova de Poiares, local que reclama ser a “capital universal da chanfana” (cf. <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/component/jevents/detalhesevento/161/-/semana-gastronomica-da-chanfana?Itemid=322>). Esta localidade dista cerca de 20 km de Miranda do Corvo, sede da Confraria da Cabra Velha, e o Mosteiro de Semide, supostamente o local onde a receita foi criada, fica sensivelmente a meio caminho entre as duas localidades.

¹² Esta narrativa, algo confusa e pouco clara, pode ser lida, exatamente nos mesmos termos, no site Produtos Tradicionais Portugueses (<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/pratos-a-base-de-carne/108-anho-assado-com-arroz-de-forno>) e na revista *Nona Arte* de setembro de 2018.

produtos. A inovação pode ser entendida como indicador de abertura aos processos históricos de circulação das matérias-primas usadas na confeção das receitas. É o que sucede com as Tripas à Moda do Porto na sua forma atual. No entendimento da respetiva confraria, a introdução do feijão na Europa levou a uma alteração sensível da receita. Se até aí “as famosas tripas eram servidas estufadas em fatias de pão” (Nona Arte, 2015, p. 17), a partir do século XVII passou a incluir o feijão como ingrediente essencial¹³. Esta compreensão da gastronomia como espaço de circulação, leva a confraria a uma observação mais abrangente sobre o tema: “Entre paladares inesquecíveis e sabores memoráveis, a gastronomia portuguesa é uma junção de técnicas e de costumes seculares com toques e ingredientes de influências modernas” (Nona Arte, 2015, p. 21). Vimos já, e em contraponto, como a confraria da Cabra Velha insiste na preservação, não admitindo a introdução de ingredientes que não constem da receita original. Algo semelhante se passa com a confraria do Anho Assado, que defende que o preparado “deve ser acompanhado de um conjunto de produtos cultivados e angariados pelas gentes da nossa terra” (Nona Arte, 2018, p. 17)¹⁴.

No que diz respeito à divulgação, importa perceber que não se trata apenas de dar a conhecer o produto, mas também de o promover enquanto *valor*, que, sem deixar de ser simbólico e com implicações naquilo que se projeta como *identidade da comunidade*, é também um *valor de mercado*. Trabalhar a promoção implica, por isso, pensar no alargamento do mercado natural do produto, por exemplo, incluindo outros produtos além dos que dão nome às confrarias. A Confraria da Cabra Velha é um bom exemplo. Ao mesmo tempo que afirmam trabalhar com uma receita única e, por isso, não se dedicarem à divulgação gastronómica, projetam aquilo a que chamam “ciclo da carne de cabra”, associando-o a “épocas de crise” (Nona Arte, 2021, p. 11). A evocação deste ciclo da carne de cabra permite-lhes ir além de uma receita única, a chanfana, interessando-se por todos os pratos que têm na base carne de cabra velha – chanfana, sopa de casamento, nagalhos e chispe. Em entrevista publicada em 2016, aludem mesmo a um produto de criação recente, a broa de chanfana (Nona Arte, 2016), que, no entanto, já não é referida em 2021, numa apresentação da confraria feita na mesma revista. Note-se ainda que esta abrangência dos produtos com que se trabalha é um argumento convocado na resposta à concorrência em torno da origem da chanfana: “Em nenhum outro concelho se assiste a um aproveitamento total de um produto, como a cabra, traduzido em diferentes receitas gastronómicas, como no concelho de Miranda do Corvo” (Nona Arte, 2021, p. 16). Importa considerar, por outro lado, que a vontade de fazer chegar o produto que defendem a um público mais vasto é indissociável do turismo. É muito frequente as próprias confrarias assumirem que têm um papel de relevo nesse processo. Veja-se o exemplo da Confraria do Anho Assado, que afirma “O impacto do trabalho da confraria, das suas atividades e ações, levam à promoção turística do concelho de Marco de Canaveses” (Nona Arte, 2018, p.

¹³ Se é verdade que o feijão (*phaesolus*) apenas chega a Portugal no século XVI, o uso de outras leguminosas, incluindo feijão-frade ou grão-de-bico, eram de consumo corrente na Idade Média (SOBRAL, 2018), pelo que a alteração de uma receita apenas pela novidade do feijão chegado do Novo Mundo não parece ser inteiramente convincente, sendo relevante, no entanto, enquanto tópico narrativo.

¹⁴ Ideia em linha com uma resolução do Conselho de Ministros de 2000, que propõe preservar, valorizar e divulgar o “receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal” (Piedade, 2021, 84).

18). No caso da Confraria das Tripas, o projeto de elaboração de uma carta gastronómica do Porto, bem como a aposta na divulgação dos restaurantes que servem o prato, são ações entendidas pelos próprios como relevantes na projeção turística da cidade.

Consideremos, finalmente, o modo como estas três confrarias encaram a questão da patrimonialização da gastronomia portuguesa. Perguntados, de forma muito direta, se entendiam que fazia sentido Portugal apresentar uma candidatura da cozinha portuguesa a património imaterial da humanidade, os responsáveis das confrarias responderam de forma claramente positiva. A razão evocada para avançar nesse sentido está na *qualidade*, como sublinha a Confraria das Tripas: “A cozinha portuguesa é única, rica e variada e uma candidatura a Património Cultural da Humanidade seria uma mais-valia em termos turísticos, culturais e económicos. O potencial da cozinha portuguesa é inegável – ingredientes, paladares, costumes...” (Nona Arte, 2015, p. 20). A Confraria do Anho Assado vai ainda mais longe, defendendo que “a cozinha portuguesa e todo o seu receituário é sinónimo de riqueza. Não se encontra no mundo tão diversificada gastronomia como em Portugal” (Nona Arte, 2018, p. 20). Igualmente adepta da ideia de candidatura, a Confraria da Cabra Velha coloca, todavia, uma ressalva ao afirmar que essa candidatura faz sentido “caso as regras sejam claras e seja preservada a gastronomia tradicional e não a criatividade de tantos chefes que, sem lhes tirar o mérito, não podem ser elencados neste capítulo” (Nona Arte, 2016, p. 17). Esta ressalva permite-nos avançar para algumas considerações gerais, aqui colocadas em registo conclusivo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: AS FACES DA CULTURA ENTRE LOCAL E GLOBAL

Esta ideia de que o trabalho dos *chefes* deve ser reportado a um capítulo diferente daquele que dá sentido a uma candidatura da cozinha portuguesa a Património da Humanidade, pode ser entendida como uma forma de resistência ou de atenuação daquilo que podemos designar como *impulsos descaracterizadores*. Surge, de alguma forma, em dissonância com a linha editorial da revista *Nona Arte*, que frequentemente apresenta chefes de restaurantes e hotéis conhecidos e fala das suas propostas. O desacerto entre a vontade de preservar e a disponibilidade para abrir espaço à inovação nota-se em várias rúbricas da revista. Sem que surja enquanto discussão teórica, o que parece estar em causa é a perceção, mais aguda nuns agentes que noutros, de que a preservação da tradição, em qualquer área mas também na gastronomia, transporta consigo o risco de distanciar as práticas dos consumidores, ou seja, o risco de fazer do património

a parte desativada das coisas vivas – produções, instituições, língua – que passa a ser alvo de uma referência valorizante. O património tem por vocação homogeneizar (enquadrar os elementos mais heterogéneos num todo homogéneo, arquivístico-conservatório). A sua única eficácia é acumular-se indefinidamente (Guillaume, 2003, p. 25)¹⁵.

Na base da relação entre o registo e arquivamento mais ou menos museológico de um bem patrimonial e a sua divulgação e promoção, está a caracterização e agência do consumidor

¹⁵ Para uma discussão sobre a forma como este risco associado à patrimonialização se manifesta em relação ao património cultural imaterial cf. Khaznadar (2004).

a que esse bem se destina. Pensando na alimentação, podemos traçar uma linha imaginária entre dois eixos, num extremo a comunidade como produtora/inventora de uma criação gastronômica e sua consumidora prioritária; no outro extremo, essa criação orientada para o exterior, buscando um público consumidor tão vasto quanto possível. Dizendo de outra forma, trata-se de confrontar o *valor identitário* (local ou nacional) de um prato com o seu *valor de mercado*, considerado num mundo global desenhado pelo turismo. Estando sempre perante representações sociais, pode dizer-se que ao mesmo tempo que o valor identitário se pode mostrar compatível e mesmo potenciado pela singularidade e até estranheza aos olhos do *outro* (como pode suceder com um prato de tripas, com o *lutefisk* norueguês ou com outras receitas *estranhas*), a sua aceitação no mercado global implica, frequentemente, um trabalho de (re)construção – que pode passar pela alteração do sabor, textura, forma de confeção ou ingredientes, ou apenas pela atratividade e eficácia da narrativa que explica o prato. Este reajuste, que incrementa o valor do produto, pode ser entendido negativamente, ou seja, como um veículo para a homogeneização, nos termos propostos por Marc Guillaume, sendo a esse risco que reagem os defensores da *preservação do autêntico*.

A direção da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronômicas parece procurar algum equilíbrio entre estes fatores dissonantes, como pode observar-se quando, na proposta de recandidatura apresentada em 2018, se refere o que foi feito no mandato anterior:

Defendemos a importância das confrarias e projetámos o seu trabalho no contexto económico, social e cultural português: 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, 2018a, p.19).

Ao *genuíno*, garantido pela chancela de *património imaterial*, juntam-se, assim, outros fatores, todos eles com um *valor* a considerar: a *relevância económica*, a *sustentabilidade ambiental*, a *segurança alimentar* e a *centralidade turística*. Note-se que não se trata tanto de operar uma síntese entre diferentes entendimentos do que é gastronomia no presente, como de encarar a alimentação enquanto *produto* que opera no mercado, e cujo valor depende da agregação de diferentes componentes. Isto fica claro logo a seguir no mesmo texto: “queremos que através da gastronomia se possa afirmar a capacidade geradora de riqueza dos produtos tradicionais portugueses servindo a gastronomia de plataforma de desenvolvimento integrado das comunidades locais” (Nona Arte, 2018a, p. 20). A palavra-chave para este modelo de desenvolvimento das comunidades locais, mesmo quando não é dita explicitamente, não pode ser senão o turismo. A evocação da sustentabilidade ambiental modera, evidentemente, o risco de excesso que o turismo comporta, mas no essencial o projeto de promoção da tradição alimentar defendido no Programa proposto pela direção da FPCG assenta numa matriz expansionista, quer dizer, na vontade de chegar a mais gente. O turismo é, então, o elemento *pivot* que liga património material (monumentos, museus, paisagens) e património imaterial (festas, tradições, gastronomia), uns, e outros, produtos de consumo turístico, capazes de um efeito multiplicador quando considerados em conjunto.

Enquanto expressão de *património cultural*, a gastronomia revela diferentes faces, logo que considerada numa inquirição como a que aqui se ensaiou. Por um lado, ela liga-se às dinâmicas patrimoniais oitocentistas que ajudaram a dar forma ao moderno Estado-nação,

sendo, por outro lado, indissociável dos processos de globalização cultural que deram ao conceito de *fronteira cultural* um sentido substancialmente diferente e mesmo contraditório relativamente ao que foi convocado pelos nacionalismos do século XIX. Esta dupla face gera, ainda hoje, uma tensão visível nas narrativas que se produzem acerca da gastronomia. Dar valor à *tradição*, entendida como essencial à manutenção de vínculos identitários, ou pensar a gastronomia como *produto de consumo* de reconhecimento universal, é apenas uma das expressões do que no início designei *efeito de deslocamento*, surgindo o turismo como fator central na articulação das diferentes narrativas que aqui se cruzam. Se, como argumenta John Urry (2001), a expansão do turismo assenta na globalização do olhar, o *turismo gastronómico* não escapa a uma certa *globalização do paladar*. Em ambos os casos, a discussão torna-se interessante quando refletimos sobre o modo como essa globalização é conseguida. Alcançá-la obriga, desde logo, à partilha de um certo imaginário social moderno (Taylor, 2010), onde se inclui o valor da viagem e da experiência direta (numa tradição que remonta ao *Grand Tour* feito pelas elites do romantismo), mas para a qual contribui também um entendimento do mundo como um compósito de identidades culturais distintas e passíveis de ser apreciadas (o que reporta a uma certa conceção de museu, igualmente criada no romantismo). O primeiro destes aspetos pode ser desdobrado num conjunto de valores positivos, como a ideia de lazer e de aventura, a que se juntam outros mais imprecisos, seja a vontade de colecionar lugares como quem olhando um mapa vazio o vai preenchendo sinalizando estadias, seja o desejo de reconhecimento pelos pares quando se partilham fotos de viagem (ou de refeições) nas redes sociais. O segundo aspeto remete para o uso de uma conceção de cultura (muitas vezes apelidada de *antropológica*) que enfatiza a expressão identitária, traduzindo-a de forma substantiva num conjunto de traços culturais. O turismo alimenta-se dessa conceção substantivista, muito embora, paradoxalmente, a desconstrua, já que, ao globalizar os olhares (e também os sabores) revela menos a *cultura* que o *cultural*, quer dizer, menos o singular irredutível que um universal composto de múltiplas faces. A gastronomia ilustra de forma particularmente expressiva o que acaba de ser dito: criando, recriando, inventando singularidades, não faz senão tecer pontes que mostram como a alimentação é uma linguagem universal, ou seja, uma das modalidades em que nos exprimimos enquanto humanos.

REFERÊNCIAS

- APPADURAI, A. **Dimensões Culturais da Globalização**. Lisboa: Teorema, 2004.
- BEIRANTE, M. **Confrarias Medievais Portuguesas**. Lisboa: Edição do Autor, 1990.
- BOURDIEU, P. **Razões Práticas. Sobre a teoria da ação**. São Paulo: Papirus Editora, 2008.
- CASCUDO, L. **História da Alimentação no Brasil**, vol. 1. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- COELHO, M. **As Confrarias ontem e hoje**. Nona Arte, nº 26, março 2013.
- CUNHA, L. O luso no trópico, ou porque não pode Olinda ser Olanda. In: CARDÃO, M.; CASTELO, C. **Gilberto Freyre: Novas leituras do outro lado do Atlântico**. São Paulo: Edusp, 2015, p. 61-78.

CUNHA, L. Do prato ao reconhecimento público: o menu das confrarias gastronómicas. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, vol. 58, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 2018. p. 741-761. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/63701>. Acesso em: 11 jan. 2025.

DI GIOVINE, M. **O Patrimônio – Paisagem**: origens, intervenções teóricas e recepção crítica para a compreensão do programa do patrimônio mundial da UNESCO. Via (online), 13, 2018. Disponível em: <http://journals.openedition.org/viatourism/2073>. Acesso em: 11 jan. 2025.

EUROPEAN COMMISSION. **Evaluation support study on Geographical Indication and Traditional Specialties Guaranteed protected in the EU**. Final report, Brussels, 2020. Disponível em: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/c1d86ba1-7b09-11eb-9ac9-01aa75ed71a1/language-en>. Acesso em: 11 jan. 2025.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**, vol. 2. Lisboa: Terramar, 2001.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**, Lisboa: Livros do Brasil, s.d.

FRY, P. «Feijoada e soul food» 25 anos depois. In: FRY, P. **A Persistência da Raça. Ensaios antropológicos sobre o Brasil e a África austral**, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, , 2005. p. 145-166.

GUILLAUME, M. **A Política do Património**, Porto: Companhia das Letras, 2003.

KHAZNADAR, C. Patrimoine culturel immatériel: les problématiques. In: VVAA, Le Patrimoine Culturel Immatériel. Les enjeux, les problématiques, les pratiques, Babel, **Maison des Cultures du Monde**, 2004. p. 51-58.

MACHADO, P. **A pré-história das confrarias gastronómicas**. Site do Conselho Europeu de Confrarias, s.d. Disponível em: http://www.ceuco-portugal.com/as_confrarias.htm. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 34, março 2015. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 39, junho 2016. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 48, setembro 2018. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 48, dezembro 2018a. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

NONA ARTE. **Revista da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas**, nº 61, dezembro 2021. Disponível em: <https://issuu.com/fpcg>. Acesso em: 11 jan. 2025.

PIEDEDE, A. Alimentação: entre a memória, o património e a identidade. Vivência. **Revista de Antropologia**, nº 57, 2021. p. 76-98.

SOBRAL, J. As leguminosas: da obscuridade à celebração. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, vol. 58, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, pp. 193-209, 2018. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/63701>. Acesso em: 11 jan. 2025.

SOBRAL, J. Nacionalismo, culinária e classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). **Ruris**, vol. 1, nº 2, 2007. p. 13-52.

TAYLOR, C. **Imaginários Sociais Modernos**. Lisboa: Texto&grafia, 2010.

URRY, J. **Globalising the tourist gaze**. Department of Sociology, Lancaster: Lancaster University, 2001.