

O PAPEL SÓCIO-CULTURAL DA COZINHA ALENTEJANA COMO PARADIGMA DA TRANSFORMAÇÃO SOCIAL

HELENA MAURÍCIO RODRIGUES
UNIVERSIDADE PORTUCALENSE

A Cozinha Alentejana pode ser definida como um "complexo espaciocultural alimentar" resultante de uma adaptação ao ecossistema envolvente, aos recursos energéticos e alimentares da região. As estratégias adapta-tivas evoluíram segundo um percurso tripartido, cujas fases, interligadas, correspondem à emersão de modelos sócio-culturais. Como adaptação aos recursos alimentares e energéticos existentes, esta cozinha elaborou utensilagem própria, composta de instrumentos que a especificam, criou um espaço característico e adoptou uma fonte de energia dominante.

Inicialmente, a fonte de energia dependia directamente do meio ecológico, das espécies vegetais mais representativas da região: sobreiros, azinheiras e oliveiras. Todas estas espécies autóctones, embora bastante condicionadas pela acção humana, têm as suas origens na antiga floresta mediterrânica, e serviram na primeira fase como combustível para lareira e para a feitura de carvão.

Toda a Cozinha girava em torno do pão. Feito em sopas disto ou daquilo, em açordas, em migas, em gaspacho. Pratos frios ou quentes consoante a época do ano, é no pão e nos temperos que se encontra o cerne da especificidade culinária Alentejana. Os pratos eram na sua maioria acessíveis de preparar, de fácil transporte, muito simples e monótonos, à excepção da cozinha de festa.

O sistema económico e o modo de vida da população limitava a variedade alimentar, quer ao nível dos recursos, quer em variedade de

receitas. O trabalhador rural, atingindo quase 90% da população, vivendo fora do lar durante toda a semana, não dispunha de tempo suficiente para uma preparação culinária muito elaborada. Tão pouco acartaria consigo utensílios demasiado pesados ou de difícil acomodação. O toucinho salgado, linguiça, chouriço e o bacalhau, constituíam os alimentos de origem animal de fácil transporte, acessíveis às disponibilidades monetárias da população. Todos estes produtos apresentam as mesmas características; são conservados em sal ou pelo fumeiro. A presença de alimentos de origem animal frescos era quase inexistente, isto tanto para o trabalhador agrícola, como para a população com outras ocupações. A carne fresca era apenas consumida por altura das festas importantes do calendário litúrgico, e mesmo pagão, que marcavam as fases do ciclo agrícola. Aí surgiam as galinhas, os coelhos e outros animais de capoeira. Vivia-se o ritos da matança do porco nos frios meses de Inverno, as galinhas pelo Natal e pelo Carnaval, o borrego ou cabrito na Primavera, pela Páscoa.

Toda a culinária dependia da sazonalidade, distinguindo-se o comer de Verão do comer de Inverno. A relação com o fogo condicionava materiais, utensílios e instrumentos que serviam suporte às preparações culinárias.

Os objectos apresentavam formas bojudas, pesadas, duráveis e resistentes ao calor da chama durante um período longo de tempo. Os materiais predominantes eram o barro, o ferro, o cobre, o estanho e a madeira. São disso exemplo a "tigela de fogo", as assadeiras, as

frigideiras de ferro, os talheres de madeira ou de ferro e os alguidares de barro.

Os alimentos eram cozinhados na fomalha alimentada a carvão vegetal, incrustada na parede da cozinha, ou na lareira acesa ao centro da chaminé adornada pela "boneca" esculpida na parede, de forma vagamente humana.

O modo de vida da população, os recursos disponíveis, o clima, o solo e o regime de posse da terra geraram uma culinária com singularidades próprias, reconhecíveis pela base da condimentação e pelas gorduras: o azeite, a banha e ocasionalmente a manteiga de vaca. Para dar sabor, o alho a massa de pimentão, a cebola e as ervas aromáticas da região mediterrânica: coentros, salsa, poejo, hortelã da ribeira ...

No aspecto puramente espacial, a cozinha tradicional alentejana, apresentou até cerca de meados dos anos 60 um conjunto de características que a uniformizavam, tornando os espaços culinários semelhantes entre si, em especial no seio dos grupos ocupacionais dos trabalhadores rurais e dos artesãos. A cozinha era o espaço central da casa e o pólo das relações sociais no seio da unidade familiar. Era também o maior compartimento.

Aquele onde se reunia a família durante as refeições e onde era estabelecida a inter-comunicabilidade entre as gerações que habitavam a casa.

A cozinha tem nessa fase funções importantes: é o espaço destinado à preparação e transformação dos alimentos, o lugar onde estes são consumidos em conjunto, o espaço onde se faz o lume e onde os alimentos são

armazenados. É também compartimento mediador entre a família e o exterior, ou seja, a comunidade. Ali eram recebidos os parentes, amigos e vizinhos.

Ali eram reforçados os laços de solidariedade e de pertença ao grupo. Em muitos casos, a porta principal da casa abria directamente para a cozinha, pois nas casas mais modestas apenas existiam dois compartimentos: a cozinha e o quarto. Porém, se o quarto é o lugar privado e íntimo por excelência, a cozinha reflecte a sociabilidade e a convivência. É o ponto de encontro com "o outro".