



governança, diversidade e sustentabilidade cultural

PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural
ISSN: 1695-7121
info@pasosonline.org
Universidad de La Laguna
España

Maduro, A. Valério (2019); Requite e Paladar: gastronomia monástica alcobacense. Maia: Ed. ISMAI e CEDTUR. ISBN 978#989#54271#3#0

Gonçalves, Eduardo C.

Maduro, A. Valério (2019); Requite e Paladar: gastronomia monástica alcobacense. Maia: Ed. ISMAI e CEDTUR. ISBN 978#989#54271#3#0

PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 17, núm. 4, 2019

Universidad de La Laguna, España

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88165950016>

DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.061>

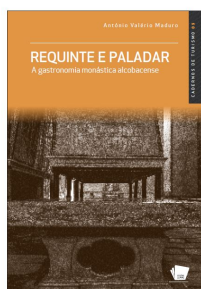


Este trabalho está sob uma Licença Creative Commons Atribuição-NãoComercial-Não Derivada 4.0 Internacional.

Maduro, A. Valério (2019); Requite e Paladar: gastronomia monástica alcobacense. Maia: Ed. ISMAI e CEDTUR. ISBN 978#989#54271#3#0

Eduardo C. Gonçalves *
Instituto Universitário da Maia, Portugal
egoncalves@ismai.pt

DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.061>
Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88165950016>



Valério Maduro, A. Requite e Paladar: gastronomia monástica alcobacense. 2019. Portugal. ISMAI e CEDTUR. 978#989#54271#3#0

Recepção: 12 Março 2019
Aprovação: 01 Julho 2019

Num tempo marcado pela valorização das identidades e culturas alimentares o turismo gastronómico e o enoturismo constituem uma potencialidade de negócio crescente e uma alavanca de atração de públicos cativados pela experiência relevante dos sentidos. A diferenciação alimentar que os visi# tantes ambicionam não se pode desligar de uma procura pela autenticidade, o que só se pode garantir com o domínio do lastro histórico e etnográfico. Abordar esta temática implica portanto partir de uma contextualização sociocultural e patrimonial dos territórios, um mergulho nas origens de uma gastronomia de referência. Esta legitimação valida não só a relação intrínseca do produto com o território, como permite sinalizar o seu carácter genuíno escapando assim aos fenómenos forçados de turistifi# cação, conferindo, para além do mais, fiabilidade às políticas de marketing territorial.

Partindo da análise histórica e antropológica, António Valério Maduro coloca o enfoque no território alcobacense sob o signo da marca de Cister. De facto, a conceção territorial, a construção da paisagem humanizada e produtiva resultam de um projeto de longa duração que tem o Mosteiro de Alcobaça como peça e ator central. Daí o autor considerar indispensável explorar o quadro da herança cultural produzindo uma narrativa sustentada sobre o território. Este trabalho parte da alimentação do cenóbio alcobacense, explorando em articulação as mudanças operadas no agrossistema, nomeadamente com a introdução de culturas provenientes do novo mundo. O estudo contempla ainda as importações de bens alimentares que enriquecem e provocam a diversidade na mesa, rompendo com a monotonia alimentar e conduzindo à inovação culinária e gastronómica. Ao longo dos capítulos desta obra vamos sabendo “o que comiam e bebiam os monges de Alcobaça no século XVIII, que produtos provenientes do seu domínio senhorial, importados de outras regiões nacionais ou do estrangeiro chegavam à sua mesa, como eram confeccionados e apresentados...”. O fausto e o requinte da mesa monástica traduzido pelo exotismo e internacionalização, evidenciado nos

AUTOR NOTES

* Instituto Universitário da Maia – ISMAI; CEDTUR – Centro de Estudos de Desenvolvimento Turístico/ e CETRAD (Portugal); E#mail: egoncalves@ismai.pt

produtos e receituário, é relevado na dimensão excecional dos banquetes. O fenómeno do prototurismo inaugurado com o Grand Tour setecentista tem no Mosteiro de Alcobaça um representante maior como bem atesta a prolífica literatura de viagens. Esta viagem ritual aristocrática facilita uma outra dimensão sóciohistórica e permite uma abordagem e reflexão não só sobre a relação entre o poder e a mesa considerada um fenómeno de aparato, prestígio, influência, como introduz o confronto de olhares sobre os alimentos e sua preparação evidenciando a receptividade do cenóbio às modas e extravagâncias alimentares relevando a abertura e adesão aos eixos da globalização.

O assunto da mesa constitui na literatura de viagem um tema recorrente a que se associam os vinhos, que hoje entram na designação de vinhos históricos animando alguns nichos de mercado da aposta e atração enoturística. De facto, destacam-se os produtos endógenos, a arte da sua preparação e a excelência do seu gosto. Já na centúria setecentista, os viajantes ilustrados procuravam não só inteirar-se sobre o património material, como o imaterial, capturando a singularidade dos territórios, das suas artes, produções e práticas. A alimentação naturalmente catalisa a atenção pelo que nos diz sobre o outro, pelo ato e ousadia da experiência e por isso multiplicam-se as páginas nesta literatura de confronto de olhares com descrições e opiniões sobre o que se come e o que se bebe, a quantidade e a qualidade, assim como a forma de apresentação e consumo do que é servido à mesa.

Outra questão suscitada no estudo consiste na transferência da culinária e gastronomia monástica e no seu contributo direto para a cultura alimentar da região. Esta vertente embora equacionada na obra é reconduzida para outro trabalho em preparação de maior afinidade com a recuperação e conservação das práticas e receituários monásticos, o que já se desenvolve nas práticas do quotidiano em particular com a doçaria e conserva. Como refere o autor, “o turismo gastronómico, experiência turística por excelência que reconstrói imaginários, tem o condão de promover a articulação da inovação com a tradição facilitando uma renovação das artes culinárias sem que tal signifique uma rutura com a matriz”. Esta distinção territorial não implica portanto um fechamento, dado que a cultura é um fenómeno de apropriação e de reutilização, de adaptação a novos contextos das heranças histórico#culturais sem que essa recriação salutar implique uma adulteração indesejada e contrária aos critérios de qualidade e de autenticidade do produto. Nesta linha de entendimento, as heranças alimentares permitem a inovação, a iniciativa e a versatilidade facilitando uma adequação e resposta à volatilidade da dinâmica social.