

Capítulo V

RECURSOS ALIMENTARES E IDENTIDADES TERRITORIAIS UMA PERSPECTIVA SOBRE A GASTRONOMIA LOCAL

Raquel Moreira

Os produtos [alimentares] contam-nos histórias, é preciso aprender a escutá-los.

Jacques Puisais¹

Se os soubermos “escutar” e observar com a disponibilidade necessária, os produtos alimentares “contam-nos histórias”, conduzindo-nos na interpretação dos contextos em que se inserem. Ao longo da realização deste projecto, através da alimentação local e dos recursos em que se baseia, apercebemo-nos de lógicas de afinidade e de diferenciação que estruturam diferentes espaços no interior do concelho, umas vezes de contornos mais marcados, outras de modo mais ténue. O concelho de Alcácer encontra-se numa situação geográfica particular, agregando territórios do litoral e do interior, o que se traduz numa clara diversidade dos recursos alimentares disponíveis e numa cozinha variada.

É dessa diversidade que o presente capítulo procura dar conta. Há nesse propósito um duplo sentido: de um lado, trata-se de estabelecer um quadro que permita compreender a cozinha, os hábitos alimentares e outros aspectos que fundamentam a gastronomia local, delineando traços identitários em articulação com diferentes espaços; do outro, pretende-se justamente salientar a dimensão local de um determinado tipo de gastronomia, estimulada pelo património alimentar e culinário inerente a um território concreto e às suas

¹ Cit. por Daniel Pautrel (2002), “Pedagogie du goût et développement local: L'expérience de l'Avesnois”, in *Terroir, Vin, Gastronomie e Tourisme*, Les Cahiers Espaces, n.º 76, pp. 29-30. Jacques Puisais é o Presidente do Instituto Francês do Gosto (Tours).

características naturais e culturais. A gastronomia local representa, assim, uma valorização desse património, muitas vezes induzida a partir do exterior. Esta valorização insere-se num processo mais vasto, que se tem designado por “patrimonialização” e que abrange diferentes domínios da cultura local, regional ou nacional. Conforme refere Xerardo Pereiro Pérez, “por via da patrimonialização atribuem-se novos valores, sentidos, usos e significados a objectos, formas, modos de vida e conhecimentos sociais”², conferindo um sentido presente à herança que vem do passado. Esta perspectiva pressupõe uma visão da gastronomia que abarca não apenas a dimensão clássica que a identifica com a “alta cozinha”³ associada às elites de cada época, como também as cozinhas populares específicas de contextos locais e regionais. Simultaneamente, permite realçar a relação de interdependência entre a alimentação, o meio ambiente e a história, como base das gastronomias locais⁴.

ALCÁCER DO SAL: LUGAR DE HORIZONTES, TERRITÓRIO DE ENCONTRO

2 “Patrimonialização e transformação das identidades Culturais”, in José Portela e João Castro Caldas (orgs.) (2003), *Portugal Chão*, Oeiras, Celta, p. 234.

3 Por *alta cozinha* entende-se uma cozinha cuidada, no sentido da estética e do gosto, que utiliza habitualmente produtos raros e caros, princípios culinários elaborados, receitas resultantes de processos de criação e de pesquisa intencionais, e que se destina a ocasiões de excepção, veiculando práticas de distinção social.

4 Os dados utilizados neste capítulo foram recolhidos através das entrevistas e da metodologia referidas no capítulo anterior.

O Sado surgiu também como via de comunicação importante para o transporte de pessoas e bens, proporcionando uma alternativa mais rápida e mais segura às vias terrestres. Era fácil a travessia para a outra banda, a caminho de Grândola, Santiago do Cacém, Sines e Algarve, o que tornava Alcácer uma encruzilhada, um ponto de passagem quase obrigatório para múltiplos destinos.

(M.T. Lopes Pereira, 2000: 246)

Situado a cerca de uma hora de Lisboa, por via rodoviária, às portas do Alentejo interior, entre o Norte e o Sul do país, avistando-se de uma das vias mais movimentadas do país, Alcácer do Sal é um lugar aberto, um lugar de passagem e de encontro.

Esta vocação vem-lhe dos tempos mais remotos da sua história e tem-se perpetuado através das novas actividades e funções que a mudança dos tempos lhe tem conferido. Segundo João Carlos Faria, baseando-se nos estudos de Lorenzo Barradas e de José Morais Arnaud, as raízes da ocupação humana desta região remontam, pelo menos,

ao Período Mesolítico, podendo mesmo ser anteriores, uma vez que já foram encontrados artefactos correspondentes ao Paleolítico Inferior⁵. Durante o Mesolítico, desenvolveu-se a formação de concheiros, estrategicamente localizados nas proximidades do rio Sado, de modo a proporcionar tanto o aproveitamento “dos recursos do estuário (recolocação de moluscos) como os do “hinterland” (caça)”⁶. Desde cedo manteve contactos com povos navegadores do Mediterrâneo. Vestígios arqueológicos diversos – de que Abul é um conhecido exemplo – revelam uma forte presença fenícia e cartaginesa em toda a zona do Baixo Sado⁷. A ocupação romana conferiu-lhe uma grande importância económica e política. Atribuiu-lhe a designação de *Salacia Urbs Imperatoria* e conferiu-lhe o privilégio de cunhar moeda⁸. Continuando durante o período da presença muçulmana, esta importância é reafirmada, ao ser conquistada aos mouros por D. Afonso Henriques, em 1158⁹, e por nela se ter instalado a sede da Ordem de Santiago, desde o final do século XII.

Alcácer do Sal é também um lugar de contrastes, conferidos pela diversidade de territórios, paisagens, modos de vida e valores patrimoniais que a área do concelho abrange. Relativamente próximo do mar, atravessado pelo rio Sado e integrando duas barragens no seu interior, bem pode dizer-se que a água constitui um dos elementos naturais de maior importância na região. A sua presença na paisagem é constante e desde sempre desempenhou um importante papel na estruturação de modos de vida próprios, como a pesca, a extracção de sal e mesmo a cultura do arroz. O sal, extraído das marinhas situadas ao longo do rio Sado, desde a foz até à cidade, foi dos produtos que mais relevância conferiu a Alcácer, permitindo-lhe o comércio com outras regiões.

O rio organiza os diferentes territórios ao longo das suas margens. Meio de comunicação, fonte de recursos alimentares, modo de vida, inspiração de tradições locais, espaço de lazer, o Sado “desenha” a paisagem e estrutura a história e os modos de vida de Alcácer do Sal. A seu respeito, no tempo da presença romana, escreve João Carlos Lázaro Faria

*“o rio Sado, aparece-nos (...) divinizado, tal a importância vital que possuía. O rio significava riqueza económica, intercâmbio, via natural por excelência, “porta aberta” a navegadores estrangeiros, meio por onde se escoariam os produtos locais”*¹⁰.

5 *Alcácer do Sal ao Tempo dos Romanos*, Alcácer do Sal, Colibri/Câmara Municipal de Alcácer do Sal, 2002.

6 *Idem*, p. 29.

7 Maria Teresa Lopes Pereira (2002), *Alcácer do Sal na Idade Média*, Alcácer do Sal, Colibri/Câmara Municipal de Alcácer do Sal, p. 32.

8 Sobre a importância de Alcácer no período romano, ver os diversos trabalhos de João Carlos Lázaro Faria, nomeadamente *Alcácer do Sal ao Tempo dos Romanos*, *op. cit.*

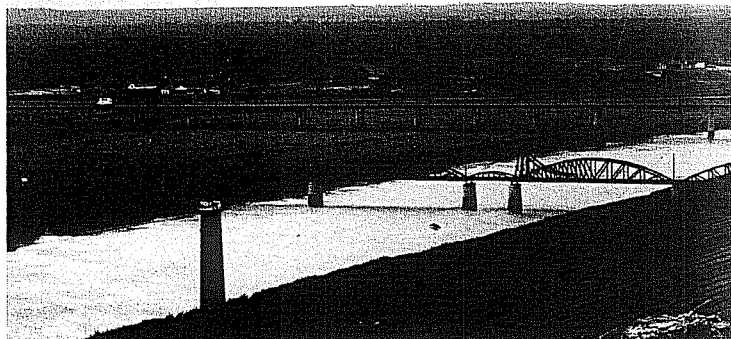
9 Embora os muçulmanos a tenham tomado de novo em 1191, sendo reconquistada em 1217. Ver Maria Teresa Lopes Pereira, *op. cit.*

10 “Trabalho de Homenagem a Domingos Maria Rebelo”, in *O Rio, os Barcos e os Homens. Miniaturas de Domingos Maria Rebelo*, Alcácer do Sal, AURPICAS (Associação Unitária de Reformados Pensionistas e Idosos do Concelho de Alcácer do Sal), 1990, p. 47.

Durante o período medieval, Alcácer continuou a constituir um importante centro de ligação “às principais cidades do Al-Andalus, pois era o local onde mais facilmente se poderia atravessar o Sado, antes do seu alargamento no vasto estuário”¹¹.

Também ao nível religioso, Alcácer é um local de passagem, já que era um dos pontos por onde passava “uma importante peregrinação cristã desde os tempos visigóticos”¹² e, mais tarde, um dos caminhos portugueses para Santiago de Compostela¹³.

Durante décadas, Alcácer foi ainda uma das localidades por onde passava a estrada que ligava Lisboa ao Algarve, o que confirmaria a sua localização estratégica, bem como a já longa vocação de ponto de encontro e de passagem, primeiro pelo rio, depois por terra.



Pontes de Alcácer vistas do Castelo

No presente, nem o rio, nem as estradas assumem a relevância de outrora, e o sal perdeu a sua importância. Mas Alcácer do Sal continua a ser um lugar de horizontes, de contrastes e também de encontro. Encontro de diferentes paisagens, populações e modos de vida e, até, de cores e odores. Ao azul cristalino das águas contrapõe-se o verde intenso do pinhal, interrompido pela brancura alva das casas. Tal como as cores, os odores variam consoante a paisagem, a época do ano e a hora do dia. A maresia resinosa do pinhal ou o odor

11 Maria Teresa Lopes Pereira, *op. cit.*, p. 44.

12 *Idem, ibidem*.

13 Ver Capítulo VII, Percurso “Ao longo do Sado: arrozais, matas e montes”.

adocicado das estevas são, sem dúvida, algumas das sensações marcantes que este lugar pode proporcionar.

A estas sensações juntam-se os diferentes paladares que a cozinha local criou, ao utilizar os recursos que a terra, o rio e o mar lhe oferecem. A terra, o rio e o mar são os grandes factores de ordem natural a partir dos quais se estruturam os diferentes territórios no interior do concelho, e que se traduzem fundamentalmente na dicotomia litoral / interior. À “zona das areias” contrapõe-se a “zona da serra e do barro”, ao estuário, o interior. De um lado, a zona da Comporta, marcada pelo estuário e pela proximidade do mar; do outro, Santa Susana e o Torrão, espaços interiores marcados pela terra, mas também pelo Sado e pelas duas barragens que irrigam os campos de arroz. E no Torrão, como na Comporta, sente-se a enorme distância simbólica que separa as duas zonas e a identidade concelhia dilui-se no discurso dos habitantes. São mundos distantes e distintos, que se encontram na Alcácer – sede de concelho – e que, entre outras dimensões, podem ser apreendidos através dos recursos alimentares, da cozinha e de outros traços que fundamentam a gastronomia local.

O concelho de Alcácer do Sal é, essencialmente, conhecido pelos seus pratos de peixe (especialmente as sopas e as massas), mas também por iguarias à base de carne (borrego, porco, galinha e caça), pelos petiscos ligados ao rio e ao mar e por aqueles que são preparados sazonalmente com recursos silvestres (como os cogumelos ou os espargos), pela sua doçaria de inspiração conventual e pela utilização do pinhão e do mel e, mais recentemente, pelos pratos de arroz. O pinhão, o sal e o arroz revelam-nos muito da história do concelho, pelo papel estruturante que imprimiram às actividades produtivas, aos modos de vida, e à configuração da paisagem local, contribuindo também eles para a compreensão dos diferentes territórios identitários do espaço concelhio. Falar de litoral e de interior, das zonas “das areias” e da “serra e do barro”, da Comporta e do Torrão, é também, de certo modo, remeter para os pinhais, para os campos de arroz – e para a memória das salinas que evocam – como paisagens seculares humanizadas pela presença dos povos que fizeram a história do concelho.

A COMPORTA, O TORRÃO E A RIBEIRA DO SADO

Da horta, batata-doce, batata branca, feijão com couve, carne, quem tivesse, e peixe. E havia muito peixe. Muita sardinha, muito carapau, muita cavala, muita amêijoa...

(E.37, Comporta)

A alimentação, antigamente, era tudo à base de pão. Pão e caldos!

(E.9, Santa Susana)

Os dois testemunhos locais em epígrafe, recolhidos, respectivamente, na Comporta e em Santa Susana, traduzem a dicotomia entre litoral e interior que caracteriza o concelho. Se a “zona das areias” geograficamente se diferencia da “zona dos barros”, conforme foi referido atrás, também a uma tradição alimentar tipicamente alentejana do interior, estruturada a partir do pão e de produtos provenientes da terra, se contrapõe um outro tipo de alimentação, que vai buscar os seus recursos ao estuário e ao mar, dada a proximidade da costa.

A zona que vai desde Alcácer até à foz do rio Sado – o estuário – é território de pescadores e de modos de vida e actividades ligados ao rio e ao mar. As suas características, tanto do ponto de vista natural, como humano, são bem diferenciadas do resto do concelho. Aqui se situavam as famosas marinhas de sal de Alcácer, hoje abandonadas e ocupadas pela cultura do arroz ou por piscicultura. Aqui se situa a aldeia piscatória da Carrasqueira, com o seu cais de pesca palafítico. Actualmente, como no passado, as actividades de borda-d'água são complementadas com o cultivo de pequenas hortas familiares, destinadas ao autoconsumo.

O trabalho aqui é sazonal. Faz-se uma época na pesca, que vai desde Março até aos finais de Setembro, e o resto do ano dedica-se à agricultura. A maior produção aqui é a da batata-doce, e batata branca... (E.16, Carrasqueira)

A gastronomia desta zona é, assim, identificada não apenas com os recursos provenientes do estuário e do mar, como também com as culturas das hortas¹⁴. De entre essas culturas, a batata-doce destaca-se como um importante recurso alimentar, papel esse que não se estende ao resto do concelho, onde não é utilizada. Um outro aspecto diz respeito à importância actual do arroz como um dos traços

14 A este respeito ver Pedro Prista (1999), *Etnografia: Estudo etnográfico da Herdade da Comporta*, Europraxis Group (policopiado), que refere também a importância da criação de animais domésticos como recurso alimentar nesta zona.

identitários da gastronomia desta zona, em particular da Comporta. Embora enraizado na tradição da orizicultura, trata-se de um aspecto relativamente recente, desenvolvido sobretudo ao nível da restauração, e que evoca uma cultura agrícola profundamente marcante na paisagem e na vida das populações que a habitam.

Em síntese, dir-se-ia que a predominância de peixes, crustáceos e bivalves, juntamente com o consumo de batata-doce e uma cozinha à base de pratos de arroz¹⁵ constituem os traços alimentares identitários desta “zona das areias”, distinguindo-a de outros territórios do concelho. O contraste com o interior manifesta-se ainda numa menor utilização de determinados tipos de carnes, como a de borrego, e do pão como ingrediente culinário, e nos usos das ervas aromáticas. Conforme referem os testemunhos recolhidos na Comporta, alguns dos pratos à base de pão mais emblemáticos da cozinha alentejana, como é o caso da *açorda* e das *migas*, são associados aos territórios mais para interior do concelho.

Migas... as pessoas aqui da zona, não... não era muito... (...). Migas de pão, aquelas migas mesmo à alentejana? Não! Isso era mais na zona... Já perto de Alcácer. A partir de Murta. É engraçado que a partir de Murta para lá utilizava-se muito migas, a açorda d'alho... (E.37, Comporta)

Quanto às ervas aromáticas, se, por um lado, se utilizam por aqui as mesmas que no resto do concelho, tais como os coentros, os orégãos e a hortelã, por outro, recorre-se menos ao poejo e à hortelã da ribeira.

Contrapondo-se a esta zona mais litoral, marcada pelo estuário e pela proximidade em relação à costa, as zonas do Torrão e Santa Susana, povoações situadas na margem norte do rio, junto às barragens de Vale de Gaio e de Pego do Altar, respectivamente, apresentam outro tipo de características naturais e humanas. Esta, dizem-nos, é a zona mais alentejana do concelho, que na percepção dos residentes nada tem a ver com o litoral: *Alcácer, em relação ao Torrão, já não é aquele Alentejo característico. Qualquer pessoa chega ao Torrão, mesmo sem conhecer, e diz: – Isto é o Alentejo!* (E.33, Torrão).

A história local reforça esta distinção territorial. Em 1249, o Torrão separou-se do termo de Alcácer do Sal e constituiu um concelho autónomo durante toda a época medieval, tendo recebido carta de foral do rei D. Manuel, em 1512. Pertenceu depois ao concelho de Alvito, voltando, mais tarde, a integrar de novo o termo de Alcácer do Sal¹⁶.

15 A importância local destes dois últimos produtos tem dado lugar à realização de actividades de animação como a Festa da Batata-Doce, na Carrasqueira, e o Festival do Arroz, na Comporta.

16 Ver Maria Teresa Lopes Pereira, *op. cit.*, p. 3, e Augusto Soares d'Azevedo Barbosa de Pinho Leal (1873), *Portugal Antigo e Moderno*, Lisboa, Livraria Editora de Matos Moreira e Companhia, vols. I e IX.

A alimentação reflecte esta polarização territorial e cultural, diferenciando daquela que é praticada nas zonas mais próximas do litoral. Por aqui, havia mais searas e mais rebanhos, por exemplo, e, de um modo geral, mais recursos provenientes da terra. A utilização do pão como ingrediente culinário torna-se mais frequente, traduzindo-se numa cozinha mais à base de *açordas* e de *ensopados*, sabiamente enriquecida com as ervas aromáticas disponíveis. Por aqui, predominam os aromas dos orégãos, dos coentros e muito do poejo e da hortelã da ribeira, abundantes onde há água.

Nós utilizamos muito, por exemplo, a hortelã da ribeira, ou poejo, ou orégão, em qualquer açorda, mas em separado. Ou é com uma coisa, ou é com a outra (E.7, Torrão)

Nós temos açorda de alho, açorda de coentros, com bacalhau e ovos, ou só com ovo, açorda de espinafres, açorda de beldroegas, açorda de cação, açorda de poejo... (E.7, Torrão)

Outros traços que identificam a cozinha local e que a diferenciam das zonas mais próximas do litoral dizem respeito a uma maior utilização da carne de porco e de borrego, e do bacalhau e das sardinhas como os peixes de mar tradicionalmente mais consumidos.

A alimentação era (...) à base de carne de porco e bacalhau. Nesse tempo não havia gás, era tudo a lenha, portanto usava-se muito a comida da panela de barro: era o grão com o toucinho, o chouriço, e depois a couve, ou a massa, ou arroz (...). Tudo cozido! (E.7, Torrão)

A estes recursos juntam-se os peixes apanhados no rio e nos seus afluentes, bem como nas duas barragens existentes. Eirós, tainha, carpa ou barbo são alguns desses peixes, que se preparam fritos, de caldeirada ou em sopas, conforme a espécie e o tamanho: *se tivessem mais de 2Kg [barbo ou carpa] eram assados no forno com o tempero da carne; peixes mais pequenos eram fritos* (E.7, Torrão).

Trata-se de uma alimentação baseada em recursos provenientes da terra, a que a presença de cursos de água confere uma maior diversidade. Em relação às zonas mais próximas da costa, este quadro alimentar distingue-se pelo tipo de peixes e de carnes consumidas, por uma maior utilização do pão como ingrediente culinário e pelos paladares subtis conferidos por diferentes ervas aromáticas.

Entre um espaço e outro, o rio Sado é o elemento de ligação e uma importante fonte de recursos alimentares. Do Sado provinham diversas espécies piscícolas, que garantiam o sustento das populações da borda de água e que inspiraram todo um conjunto de pratos e de petiscos que a cozinha local praticada nos restaurantes da cidade de Alcácer ainda reflecte. O choco e as enguias estão na base de pratos como o *arroz de choco*, o *ensopado de enguias*, as *enguias fritas* ou de *escabeche*. Os camarões são um petisco que ainda hoje se pode adquirir na rua, no Largo Luís de Camões, junto ao rio. As *sopas* e as *massas de peixe*, que “acompanham” todo o percurso do rio, são talvez dos pratos mais representativos da *ribeira do Sado* e muito apreciados tanto por residentes, como por quem visita o concelho. Da relação com o rio se estruturou também a malha urbana da cidade de Alcácer e as identidades dos diferentes bairros que formam o tecido urbano, polarizadas sobretudo entre a ribeira e o castelo, numa demarcação que vem já desde tempos medievais.

Se esta diferenciação territorial interna ao espaço concelhio – assente essencialmente na dicotomia entre as zonas húmidas do estuário e as terras do interior e em que o rio é o elemento de ligação – é bem marcada relativamente aos recursos alimentares que estruturam a alimentação quotidiana, ela esbate-se suavemente no que respeita aos momentos festivos. A festa é um momento de excepção, de ruptura com o quotidiano, para retomar depois a continuidade do tempo, revestindo-se de diversos aspectos que assinalam essa paragem, e dos quais a alimentação representa uma das mais importantes manifestações. De um modo geral, nos dias de festa, come-se mais, com mais variedade e recorrendo a produtos de melhor qualidade. A carne ocupa, habitualmente, um lugar de destaque nestes dias e as bebidas alcoólicas e os doces completam o quadro de uma refeição festiva. Por vezes, certos alimentos ou tradições alimentares específicos surgem simbolicamente associados a uma determinada festa ou ritual, traduzindo o seu significado. É caso, por exemplo, do folar e dos ovos da Páscoa, que simbolizam a renovação da vida, tal como a Ressurreição de Cristo e a renovação dos campos na Primavera.

No concelho de Alcácer, como um pouco por todo o Alentejo, os tipos de carne reservados para os dias de festa eram o borrego (embora, como referimos atrás, nas zonas mais próximas do litoral seja

menos utilizado) e a criação doméstica (sobretudo galinha ou galo), enquanto que a carne de porco correspondia mais ao quotidiano.

Nós aqui, a tradição... hoje as pessoas em qualquer altura comem borrego. Mas dantes, no meu tempo, nós estávamos à espera do dia de Páscoa para comer o borrego, porque já sabíamos que só para a outra Páscoa é que comíamos novamente. Também na noite de Natal estávamos à espera que chegasse para comermos o peru, porque já sabíamos que só no outro Natal é que íamos comer peru. Pronto, as coisas eram assim. Na altura da feira, era festa, matava-se uma galinha, e aquilo era uma festa para todos nós, mas a partir daí já sabíamos que tão depressa não havia galinha (E.33, Torrão)

O borrego é uma comida de festa, e obrigatoriamente do almoço do domingo de Páscoa: *pela Páscoa era sempre o borrego, fazia-se um bocadinho de borrego...* (E.22 e 23, Casebres). O borrego preparava-se de diversas formas, nomeadamente em *ensopado*, *guisado* e de *caldeirada*, que diferem entre si não só nos procedimentos culinários, como também nos acompanhamentos:

Há muito quem confunda o ensopado de borrego com o borrego guisado. Não tem nada a ver uma coisa com a outra. O ensopado de borrego não leva batatas, é com sopas. O guisado leva batatas, e ainda se pode adicionar sopas (E.7, Torrão)

Quanto à carne de galinha ou galo, embora estivesse associada a momentos festivos particulares, como o Natal e o Carnaval, era genericamente utilizada para qualquer circunstância de excepção ou à qual se quisesse imprimir esse sentido.

Quando havia uma galinha era uma festa. (...) uma galinha (...) dava para dois dias, mas dois dias a comer muito bem! Porque fazia-se logo uma cabidela (...). Mas era só a cabidela. Punha-se o sangue (...) e um bocadinho das patas e... e fazia a cabidela. Era o almoço. Depois, para o jantar, já se fazia, por exemplo, um bocadinho de galinha com batatas, assim tipo um guisado (...). E, se fosse preciso, no outro dia ainda se comia galinha (E.7, Torrão)

Era sempre! Também só se comia por essa altura. Aquilo era uma maravilha! Fazia-se ou a tal cabidela ou arroz de cabidela (...), fazia-se muita cabidela aqui na zona (...). Não havia festa nenhuma que não houvesse. Em todas as festas havia. Mas também só pelas festas (E.37, Comporta)

Galinha ou galo fazia-se de várias maneiras – *guisada*, *de cabidela*, *acerejada*, ou simplesmente num *cozido* – e os testemunhos recolhidos mostram-nos que a sua utilização é comum em todo o concelho.

Esta diversidade de pratos é reveladora da versatilidade com que este tipo de carne podia ser preparada, permitindo o seu aproveitamento conforme as disponibilidades e as necessidades de cada família.

Matava-se uma galinha e depois, numa panela de barro ao lume, punha-se metade da galinha, ou um quarto, aos bocadinhos, e depois um bocadinho de chouriço, de toucinho, linguiça, uma cebola inteira, dentes de alho, salsa, e tapado com água, e estava ali duas horas a cozer lentamente. Não levava mais nada. Depois de estar bem cozido, fazíamos os pratinhos com sopas de pão e coberto de hortelã. Havia quem misturasse uma batata às rodela ou aos cubos e bocadinhos de cenoura (...). Depois íamos acompanhando as sopas com um bocadinho de linguiça ou um bocadinho de carne. Dava para duas ou três vezes (E.33, Torrão)

A gente fazia arroz ou massa. Mas se fosse canja, como a minha mãe nos ensinou, era assim: é a carne inteira, agora já fazem miudinha, mas a minha mãe não, era a galinha inteira ou um bocado, conforme quisesse fazer, e depois uma cebola, inteira também, cravinhos de cabecinha, salsa inteira e uns dentes de alho, e cozia. E depois de cozida, depois cozia o arroz. Às vezes aquela própria carne era... uns dentinhos de alho e azeite. Neste tempo era azeite! Numa tachinho só o azeite e os dentes de alho (...). Era inteira. Espetava-se um garfo. Espetava-se um garfo, ia-se virando, que era para passar os temperos (E.23, Casebres)

Apesar desta diversidade e versatilidade, a *cabidela* foi-nos referida como um dos pratos mais associados aos dias festivos: *era galinha, ou um galo. Normalmente andava assim por isso, por carne. Fazia-se o arroz de cabidela, ou com batatas, mas normalmente nesses dias fazia-se sempre o arroz de cabidela (E.16, Carrasqueira)*

Uma das situações em que se podia comer galinha ou galo era pelo Natal. Relativamente ao Natal constatámos que o bacalhau não constitui, por aqui, uma tradição muito arraigada como prato da Consoada. Esta refeição era assinalada também por uma comida melhorada, que era muitas vezes representada pela carne de porco frita, galinha ou peru e, sobretudo, pelos doces.

Os dois pontos anteriores constituem uma espécie de geografia dô concelho de Alcácer, através dos recursos alimentares locais. Feito este enquadramento, nos dois pontos que se seguem, a abordagem será focalizada em torno de três produtos de extrema importância na história, na cultura e na paisagem locais e, deste modo, também eles estruturantes na configuração do território do concelho. Trata-se do sal, do arroz e do pinhão.

JARDINS DE SAL E CAMPOS DE ARROZ

Nada é mais necessário do que o sal e sol.

Símbolo de felicidade e de abundância pela multiplicidade dos seus grãos, [o arroz] é atirado em punhados sobre os noivos.

(M. Toussaint-Samat, 1994: 134 e 341)¹⁷

Jardins de sal era uma designação utilizada na Antiguidade para referir as salinas, expressando a beleza dessa paisagem única entre a terra e o mar¹⁸. No estuário do Sado, as vicissitudes da história levaram a que os *jardins de sal* de outrora dessem lugar aos campos de arroz de hoje, sucedendo-se no mesmo espaço. Embora em termos de características e de funções na alimentação, o sal e o arroz pouco tenham a ver um com o outro, tornaram-se indissociáveis na história do concelho de Alcácer.

O sal é um elemento indispensável à alimentação, tendo assumido um papel de extrema importância desde tempos imemoriais. Em Portugal, a actividade da exploração do sal está testemunhada desde tempos anteriores à ocupação romana¹⁹. O documento mais antigo que se conhece sobre o sal português data de 959 e refere-se a uma doação feita pela condessa Mumadona, de terras e marinhas de sal de sua propriedade, situadas na Ria de Aveiro, ao mosteiro de São Salvador, em Guimarães²⁰. No concelho de Alcácer, durante o período romano, já o sal era um produto de grande importância, assim como a “indústria” da salga de peixe²¹.

Setúbal, Aveiro e Lisboa desde cedo se afirmaram como os centros de maior projecção a nível nacional²². Contudo, segundo os estudos existentes, Setúbal ultrapassou “em muito a importância dos outros dois, principalmente no que se refere ao comércio com o estrangeiro”²³. A indústria do sal do Sado atingiu a sua maior importância entre o século XVI e os meados do século XIX, época em que o início do regadio e a expansão da cultura do arroz “ganhou terreno” às salinas. Qual a razão desta importância do sal no nosso país, por um lado, e da supremacia do sal de Setúbal, por outro?

A grande importância do sal está relacionada, como é sobejamente conhecido, com a sua função de conservação dos alimentos. Desde sempre foi utilizado sobretudo para o peixe e também para a

17 A primeira citação é atribuída ao mestre medieval Isidoro de Sevilha (Cartagena, 560 – Sevilha, 636).

18 Pedro Castro Henriques e Renato Neves (2000), *Percursos. Paisagens e Habitats de Portugal*, Lisboa, Assírio e Alvim/Instituto da Conservação da Natureza.

19 Iria Gonçalves, “Sal”, in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. V.

20 Pedro Castro Henriques e Renato Neves, *op. cit.*, p. 47.

21 João Carlos Lázaro Faria, *op. cit.*

22 Quando se fala do sal de Setúbal, efectivamente, trata-se do sal de todo o estuário do Sado, o que inclui o das marinhas de Alcácer, que era comercializado em Setúbal.

23 Iria Gonçalves, *op. cit.*, p. 416.

carne. Segundo Iria Gonçalves, “a fortuna do sal [português] está ligada à do peixe, nomeadamente ao arenque”, e ao comércio com os povos nórdicos²⁴. Os mares onde este apreciado peixe abundava registavam uma fraca salinidade, contrariamente aos mares do Sul da Europa, com uma forte salinidade, climas quentes e ventos secos, que favorecem a exploração do sal. Assim, desde o início da formação de Portugal, o sal estabeleceu a ligação entre o Norte e o Sul da Europa. A Holanda foi um dos principais países importadores, mas também o Reino Unido, a Alemanha, a Noruega, a Dimanara e a Suécia apreciavam o sal português.

A importância económica do sal foi de tal ordem que, por várias vezes, a Coroa quis garantir o seu monopólio (como, por exemplo, em 1576, com D. Sebastião) e, em 1695, por decreto régio, foi expressamente proibido aos marmotos que emigrassem para outros países, sob pena de morte e confisco de bens, para os impedir de levarem os saberes ligados ao sal. O mesmo decreto obrigava ainda todos aqueles que se encontravam no estrangeiro a regressarem ao país no prazo de seis meses e vedava a entrada a qualquer estrangeiro que quisesse vir aprender as técnicas da exploração do sal²⁵.

Quanto à supremacia do sal das marinhas do Sado, ela deve-se à sua grande qualidade e à elevada produtividade das salinas. Estes aspectos decorrem essencialmente de dois factores: a existência de uma alga de revestimento do fundo dos reservatórios, que tem um efeito purificador, e a técnica de extracção utilizada, distinta da de outras regiões, designando-se mesmo a exploração das salinas como “à moda de Setúbal”, ou “à moda de Aveiro”. A diferença reside, basicamente, na proporção entre o espaço das marinhas destinado à fase inicial de evaporação e o espaço destinado à cristalização. Nas salinas do Sado, o espaço da cristalização atingia, em média, 50% da superfície total, enquanto que, em Aveiro, por exemplo, esse espaço não ia além dos 8 a 10%. Por outro lado, no Sado, o sal retirava-se menos vezes do que noutras marinhas do país. O resultado destas diferentes técnicas era que, no Sado, bastavam 40 a 50 m² de marinha para obter 1 tonelada de sal, enquanto que, em Aveiro eram necessários 280 a 320 m² ²⁶.

Todo o estuário do Sado, de Setúbal até Alcácer, era ocupado por marinhas de sal. O destino da produção local era essencialmente a exportação para o Norte da Europa, mas o sal do Sado servia também o mercado português e era naturalmente um produto de comércio com o interior do Alentejo. Muita gente trabalhou nas marinhas de sal e, ao longo do rio, foram-se formando pequenas povoações

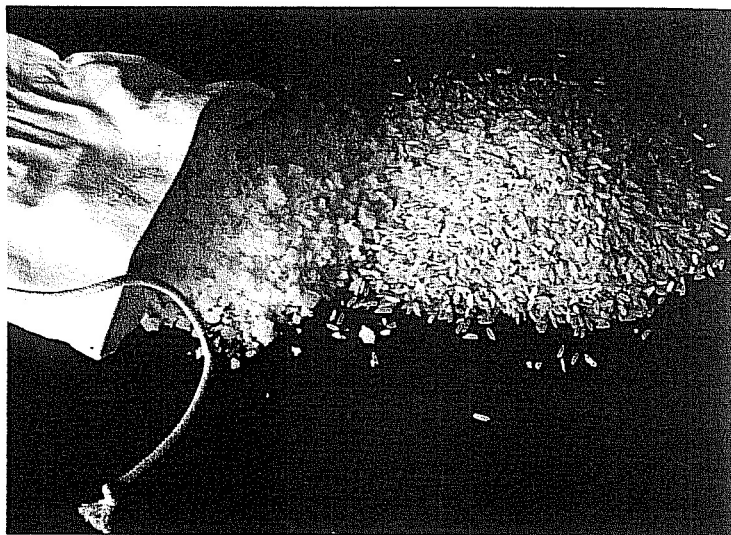
24 *Idem*, p. 417.

25 *Idem*.

26 *Idem*.

que testemunham, no presente, essa memória do passado. Actualmente, apenas a Salina Dona Catarina se mantém em funcionamento.

O sal perdeu toda a sua importância, devido a diversos factores, mas sobretudo à utilização do frio como técnica de conservação dos alimentos. No estuário do Sado, o declínio da salicultura inicia-se em meados do século XIX, com o incremento do regadio e com a expansão da cultura do arroz. A abolição da *Roda do Sal de Setúbal*, em 1852, é já um indício desse declínio, embora tenha contribuído ainda mais para a ruína dos pequenos produtores, que, através da *Roda*, viam garantida a venda da sua produção²⁷. Em meados do século XX, incentiva-se ainda mais a cultura do arroz e constroem-se as obras hidráulicas que fomentam a sua expansão. Aos poucos, o sapal foi sendo reconvertido em arrozal.



O sal e o arroz

O arroz, *Oryza sativa* L., é uma gramínea de origem chinesa, rica em hidratos de carbono e sais minerais, especialmente fósforo e potássio. Constitui um alimento básico das civilizações asiáticas e é considerado o símbolo da felicidade e da abundância. Portugal é um dos países europeus com maior consumo de arroz *per capita*: 15 kg de arroz por pessoa/ano, contra os 7 kg de Espanha e os 3 kg da média

27 A *Roda do Sal* de Setúbal era uma instituição regulamentar, criada nos finais do século XVI, para gerir todo o comércio de sal das marinhas do Sado. Através da *Roda* estabeleciam-se preços e garantia-se o escoamento de todo o sal, independentemente da salina de que fosse originário, assegurando assim o mercado aos pequenos produtores. Foi extinta em 1852, depois de uma vida atribulada de três séculos. Maria Emília Cordeiro Ferreira, "Roda do Sal", in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. V.

européia²⁸. A sua preparação na cozinha portuguesa é muito versátil, combinando-se bem com quase todo o tipo de ingredientes: carne, peixe, mariscos, legumes e leguminosas, sem faltar até um arroz-doce.

Segundo Armando de Castro, o conhecimento desta gramínea no território português é muito antigo, admitindo-se que remonta à "antiguidade, provavelmente mesmo dois ou três séculos antes de Cristo". Os muçulmanos terão difundido esta cultura de Oriente para Ocidente. Há referências dispersas que testemunham que a cultura e o consumo de arroz eram praticados desde o reinado de D. Dinis, embora de uma forma esporádica. Só a partir de meados do século XIX, a orizicultura verdadeiramente se estabelece e se desenvolve no nosso país²⁹.

Relativamente ao concelho de Alcácer do Sal, ainda segundo a mesmo fonte, sabe-se que o arroz já era cultivado na Comporta, no início do século XIX, mais precisamente em 1801. Contudo, o grande incremento da orizicultura no resto do estuário, como noutras regiões do país, data dos anos trinta do século XX. Nessa época, segundo dados referentes a 1939, Portugal produzia cerca de 91% da totalidade do arroz consumido³⁰. No final dos anos quarenta, concluíram-se as obras hidráulicas necessárias à sua cultura, já então espalhada pelas margens do Sado e afluentes, desde a Comporta até ao rio Xarrama.

O arroz é actualmente uma das culturas agrícolas mais importantes da região e uma das mais marcantes na configuração da paisagem e dos modos de vida locais. As exigências de mão-de-obra que requeria, antes dos níveis de mecanização que atinge no presente, levavam ao recrutamento de trabalhadores de outras regiões do país. Estes trabalhadores vinham em grandes grupos, que se instalavam temporariamente em Alcácer, proporcionando contactos com a população local que deixaram vestígios, entre outros aspectos, ao nível da alimentação.

O arroz é, naturalmente, um dos ingredientes da cozinha local, em particular na zona da Comporta. A generalidade dos restaurantes locais inclui pratos de arroz nas suas ementas e realiza-se anualmente um Festival do Arroz, que inclui várias actividades.

Quanto ao sal, é certo que a sua importância de outrora se perdeu, em virtude das modernas técnicas de conservação, mas assistimos, actualmente, a uma revalorização do *sal marinho* e da *flor de sal*³¹, conferindo a este produto um novo interesse gastronómico.

Não menos importante na estruturação das identidades locais do que a história do sal e do arroz, é aquela que o pinhão tem para "contar". Com ela se passa dos territórios ribeirinhos para os espaços

28 Revista *Única, Jornal Expresso* de 24 de Julho de 2004.

29 Armando de Castro, "Orizicultura", in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. IV, p. 479.

30 *Idem*, p. 481.

31 *Flor de sal* é a designação dada ao sal retirado à superfície da água, durante a cristalização. A *flor de sal* é branca, húmida e cristalina, sendo ideal para utilizar à mesa. O *sal marinho* é o sal conforme é retirado da salina, sem aditivos químicos e sem ser lavado.

florestais do concelho, bem como para a conhecida doçaria popular e conventual de Alcácer.

A DOÇARIA LOCAL E A UTILIZAÇÃO DO PINHÃO

Aqui [Alcácer do Sal] se concentram as maiores manchas de pinhal manso puro e misto dominante (...), os melhores povoamentos produtores de fruto e a maioria das fábricas transformadoras, além de uma grande tradição do seu uso na doçaria (...), desempenhando um papel importante na frágil economia da região.

(M. D'Alpuim, s.d.: 51)

A doçaria de Alcácer do Sal representa um dos traços fortemente emblemáticos do concelho. *Pinhoadas, bolos de pinhão, bolo real* e outros tipos de doces, em que o pinhão entra como ingrediente, tornaram-se *ex-libris* da cidade. Contudo, as origens e os aspectos alimentares que os envolvem são bastante distintos, abarcando os domínios da doçaria conventual e da doçaria popular.

A importância actual da doçaria local resulta do cruzamento imbricado de três tipos de factores: a abundância de pinhão na região, o facto de Alcácer do Sal ter sido, até ao final dos anos oitenta do século XX, local de passagem e de paragem a caminho do Algarve, onde o turismo se intensificava desde os anos sessenta, e ainda a existência de um convento feminino, até ao início do século XIX. Aparentemente, estes factores pouco têm em comum, mas é a partir deles que pode emergir a compreensão do papel da doçaria local no presente, representando a abundância de pinhão na região um factor determinante nesse processo.

Alcácer do Sal insere-se na maior área de pinheiro manso do nosso país, designada pelos especialistas por Charneca Miocénica e Pliocénica das Bacias do Tejo e Sado, que é delimitada

“a Sul pela vertente Noroeste da Serra de Grândola, a Norte pelo rio Tejo (barragem de Castelo de Bode), a Oeste pelo Atlântico e a Este pelos contornos da região natural do Alto e Baixo Alentejo e pela vertente Oeste da Serra de Monfurado”³².

32 Margarida D'Alpuim, et al. (s.d.), *Delimitação e Caracterização de Regiões de Proveniência de Pinus Pinea L. em Portugal*, Estação Florestal Nacional (Oeiras)/Direcção Regional de Agricultura do Alentejo (Évora) (policopiado), p.51.

Dentro desta área, Alcácer representa a zona onde “o domínio e a importância do pinheiro manso é a mais marcante”, ocupando uma área de cerca de 36 750 ha (aproximadamente 54% da área total do país), designando-se mesmo por “solar do pinheiro manso”. A maior mancha de pinhal manso puro é a Mata Nacional de Valverde, mas esta bonita árvore, de copa redonda e de um verde permanente, encontra-se disseminada por todo o concelho, de uma forma predominante ou em associação com outras espécies, como o sobreiro, o pinheiro bravo, o eucalipto e, mais raramente, a azinheira.

Os pinhais de Alcácer são muito antigos e a sua importância é indissociável da própria história do concelho. O testemunho mais recuado que se conhece relativamente a estes pinhais é o do geógrafo árabe Edrisi³³, datado do século XII, que refere que “a vila está rodeada por todos os lados de bosques de pinheiros, cuja madeira serve a construção de numerosos barcos”³⁴.

Conforme refere Maria Teresa Lopes Pereira, estes pinhais alimentaram as actividades da construção civil e sobretudo da construção naval, prevalecente na Alcácer medieval, e muito contribuíram para a importância da região:

“O desenvolvimento desta cidade durante a ocupação muçulmana deveu-se à existência de uma riqueza vital – os pinhais das imediações de Alcácer. A abundância de madeira para a construção, quer de barcos, quer de casas, era um importante trunfo numa Idade Média tão tributária de madeira. Não será de estranhar, por isso, que, a partir de finais do século X, este porto seja considerado o maior estaleiro muçulmano da fachada atlântica. Se a este quadro, já por si favorecido, juntarmos a riqueza agrícola, compreende-se facilmente as possibilidades do tráfico da embocadura do Sado”³⁵.

Nesta época, e durante os largos séculos que se lhe seguiram, o principal recurso do pinhal era apenas e exclusivamente a madeira. Só a partir de meados do século XX, o pinhão começa a ser valorizado enquanto produto comercial. Segundo um Relatório de Estágio do Curso de Agronomia, realizado por Pedro Pinto, é apenas em 1968 que a Cooperativa Agrícola do Vale do Sado cria uma secção de pinhão³⁶. Sendo esta cooperativa uma importante referência na história da economia agrária da região, aquela data é seguramente indicativa da emergência do interesse pelo pinhão. Segundo o mesmo estudo, nos primeiros anos, a cooperativa apenas funcionou como apoio à recepção e comercialização da pinha dos seus associados, tendo o pinhão sido vendido em casca. Só em 1972 a fábrica traba-

33 Abu Abd Mohamede al Edrisi (Ceuta, 1100 – Sicília, 1171).

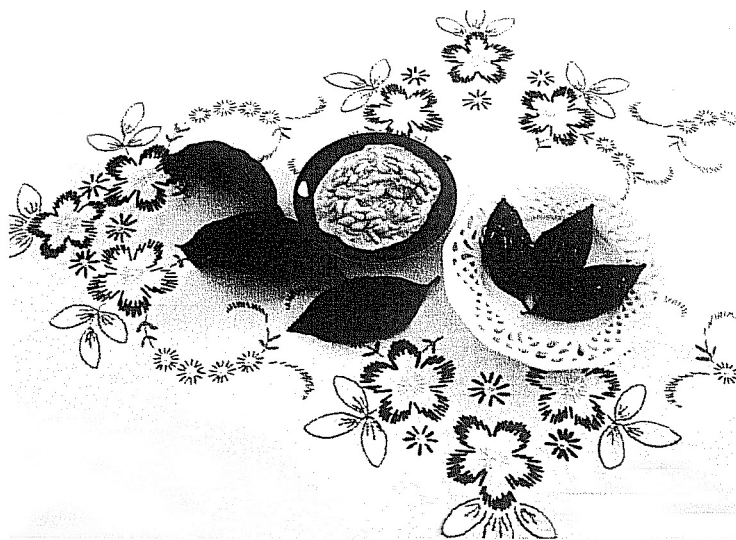
34 António Borges Coelho, cit. por Maria Teresa Lopes Pereira, *op. cit.*, p. 39.

35 *Op. cit.*, p. 44.

36 *O Pinheiro Manso. A Indústria do Mialo do Pinhão: Estudo da Matéria-Prima*, Relatório de Estagiário do Curso de Engenheiro Agrónomo, Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, 1973 (policopiado), p. 48.

lhou em plena laboração, desde a abertura da pinha até à embalagem do miolo. Sendo esta valorização do pinhão tão recente, como terá surgido, então, uma doçaria nele baseada?

É difícil encontrar uma resposta para esta questão, uma vez que pouco se sabe sobre o assunto. Ao que tudo indica, as *pinhoadas* – uma espécie de *nogados*, feitos com mel e pinhão – devem ser os doces de pinhão mais antigos de Alcácer. Há quem diga que são de origem árabe – cujos saberes ligados à doçaria são bem conhecidos – e há também quem afirme que são mais antigas, remontando à longa presença romana na região. As *pinhoadas* faziam-se na noite da Consoada, ao serão. Como o pinhão não tinha o valor comercial que actualmente atinge, as pessoas tinham um acesso mais facilitado a este recurso. Apanhavam-se as pinhas ou comprava-se o pinhão em casca, que era descascado e torrado em casa. Depois de feita a pasta de mel e pinhões, cortava-se em losangos que se dispunham sobre folhas de laranjeira. Muito provavelmente, os bolos de pinhão serão mais recentes, resultando da substituição do mel pelo açúcar, decorrente da vulgarização deste último, já que, do ponto de vista culinário, são semelhantes às *pinhoadas*.



Pinhoadas e bolo de pinhão

Com a intensificação do trânsito para o Algarve, este tipo de doces ganha uma dimensão comercial, conferindo-lhes um papel de *souvenir* que assinala e prolonga a experiência da viagem. Adaptando-se às novas funções e condições de comercialização e de consumo, as *pinhoadas* passam a ser embrulhadas em papel. Entretanto, intentam-se outros tipos de doces – utilizando o pinhão como ingrediente e como marca diferenciadora, em relação a outras regiões – e experimenta-se também substituir a amêndoa pelo pinhão nalguns dos doces conventuais, cujas receitas provinham do Convento de Ara Coeli. O incentivo dado à utilização do pinhão nos concursos de doçaria realizados no âmbito da PIMEL (Feira do Turismo e das Actividades Económicas do Concelho de Alcácer do Sal) acentuaria esta tendência. E terá sido assim que, entre os anos sessenta e oitenta do século XX, o pinhão se torna no ingrediente diferenciador da doçaria de Alcácer do Sal, espelhando a relação com o meio ambiente e a história do concelho. Nessa história se inscreve a existência do Convento Feminino de Ara Coeli, que se cruza com a utilização do pinhão, ao nível da doçaria local.

O Convento de Nossa Senhora de Ara Coeli, da Ordem Religiosa das Clarissas, foi mandado erigir no século XVI por Rui Salema, sobre as ruínas da antiga alcáçova muçulmana, que corresponde actualmente ao edifício onde está instalada a Pousada D. Afonso II³⁷. Os conventos eram, como se sabe, não apenas espaços de espiritualidade, como também locais de grande desenvolvimento de saberes, nomeadamente alimentares e gastronómicos, onde se vivia com um confortável desafogo. Em todas as localidades onde existiram conventos femininos, permanece, de uma forma mais ou menos acentuada, uma certa influência na gastronomia, e especialmente na doçaria, muito embora a transposição dos saberes, do interior das abadias para o resto da sociedade, fosse um processo difícil, que colidia quer com o secretismo das receitas, quer com a barreira das classes sociais. Apesar dessa dificuldade, com a extinção das Ordens Religiosas, em 1834, necessariamente que os saberes acabam por se perpetuar através das últimas doceiras ligadas aos conventos. Em Alcácer do Sal, segundo informações orais recolhidas no decorrer deste trabalho³⁸, tudo se passou com as chamadas “Saras”. As “Saras” eram duas irmãs, filhas da última das doceiras ligadas às freiras Clarissas, conhecida localmente por “Marianita do Convento”. E são estas duas irmãs – Maria da Conceição e Sara (as “Saras”, como localmente são designadas) – que estabelecem a transposição dos saberes conventuais

37 Mais precisamente em 1573. A este respeito ver Maria Teresa Lopes Pereira, *op. cit.*, pp. 26, 37, 72 e 77, e também os *Dicionários Coreográficos de Pinho Leal* e de Américo Costa. O edifício foi modificado com o propósito da sua adaptação a unidade hoteleira, tendo-se mantido a centralidade do claustro e da igreja. Relativamente a objectos que pudessem testemunhar a vida no interior do convento, nomeadamente no que se refere à alimentação e à doçaria, existe nas reservas do Museu Municipal um almofariz em pedra, de grandes dimensões, com a data de 1669 inscrita, e que, segundo informações orais, seria utilizado pelas freiras para a moagem da amêndoa.

38 E.24, Alcácer do Sal.

para a sociedade local. As suas descendentes, a residir actualmente por Alcácer do Sal, Grândola e Setúbal, continuariam a perpetuar esta memória do passado, trazendo para o presente algumas das receitas praticadas pelas Clarissas, preparando-as actualmente ao nível doméstico e através das encomendas esporádicas que lhes são feitas.

Entretanto, através de processos de transmissão oral dificilmente perceptíveis no presente, estas receitas, ao saírem do convento, acabam por se tornar património gastronómico da cidade, sendo, nos dias de hoje, praticadas por diversas doceiras e pastelarias e comercializadas localmente. Para este processo contribuíram, já nos meados do século XX, factores ligados à história de Alcácer, atrás referidos, nomeadamente a sua visibilidade no tempo em que foi local de passagem dos fluxos turísticos ligados ao Algarve.

Deste património gastronómico originário do Convento de Ara Coeli fazem parte doces como o tão conhecido *bolo real*, os *rebuçados de ovos*, os *pingos de tocha*, ou ainda o *peixe* e o *presunto*³⁹. Esta doçaria seria, como todo o universo dos doces conventuais, à base de ovos, açúcar e amêndoa. Só muito recentemente, através da conjugação de um conjunto de factores de ordem diversa, como vimos, se experimentou utilizar o pinhão em vez da amêndoa.

Porque aqui era assim: nós tínhamos uma Ordem, que era a Ordem de Santiago. E a Ordem de Santiago tinha tudo à disposição, desde a amêndoa... (...). Esta estrada que vai daqui [junto ao rio, no centro da cidade] até à Estação [do Caminho de Ferro] era toda de um lado e doutro de amendoeiras, que pertenciam à Ordem. Era pertença! Eu ainda me lembro de os cantoneiros apanharem amêndoa e dizerem: olha agora é para nós, antigamente era para as freiras (E.24, Alcácer)

E porque este capítulo trata da doçaria local, numa perspectiva de identificar produtos alimentares com territórios no interior do concelho, importa salientar que a doçaria conventual e a utilização do pinhão correspondem, essencialmente, à cidade de Alcácer. Há ainda que fazer referência à doçaria do Torrão (onde também existiram dois conventos), nomeadamente às *queijadas* e a toda uma doçaria de cariz popular, praticada ao nível doméstico e que está associada, sobretudo, aos momentos festivos. A maior parte dos doces que a integram são fritos ou bolos secos próximos da massa do pão: pelo Natal, por exemplo, faziam-se os *brunhóis* (fritos à base de abóbora) e o *bolo* ou *costas* (preparados a partir da massa de pão enriquecida); já pelo Carnaval, a tradição eram as *filhoses* e os *pastéis* ou *bainhas*

39 O *peixe* e o *presunto* são doces conventuais moldados a partir de uma massa de amêndoa com recheio de doce de ovos. Estas designações advêm, naturalmente, das formas e do tipo de decoração que lhes são dadas.

de grão, a designação local para as *azevias*, do resto do Alentejo. Finalmente, refira-se ainda que, em Alcácer, também se fazem alguns licores, nomeadamente o conhecido licor de poejo.

Agora só falta experimentar o que aqui é revelado, percorrendo os diferentes territórios geográficos e culturais do concelho de Alcácer do Sal, com o olhar centrado na paisagem, nas pessoas e nos seus modos de vida, assim como nos aspectos que caracterizam e explicam a gastronomia local. No último capítulo, são apresentados os itinerários turísticos, temáticos e integrados, definidos no âmbito do projecto, precisamente numa lógica de articulação entre ambiente, património e gastronomia.

BIBLIOGRAFIA

- CASTRO HENRIQUES, Pedro e NEVES, Renato (2000), *Percursos. Paisagens e Habitats de Portugal*, Lisboa, Assírio e Alvim/Instituto da Conservação da Natureza.
- CASTRO, Armando de, "Orizicultura", in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. IV, pp. 479-481.
- COSTA, Américo (1948), *Dicionário Corográfico de Portugal*, Porto, Livraria Civilização, vols. I e XI.
- D'ALPUIM, Margarida, et al. (s.d.), *Delimitação e Caracterização de Regiões de Proveniência de Pinus Pinea L. em Portugal*, Estação Florestal Nacional (Oeiras)/Direcção Regional de Agricultura do Alentejo (Évora) (policopiado).
- FARIA, João Carlos Lázaro (2002), *Alcácer do Sal ao Tempo dos Romanos*, Alcácer do Sal, Colibri/Câmara Municipal de Alcácer do Sal.
- FERREIRA, Maria Emília Cordeiro, "Roda do Sal", in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. V, pp. 419-422.
- GONÇALVES, Iria, "Sal", in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. V, pp. 416-419.

- MATTOS, Gastão de Mello de, "Ordem de Santiago", in Joel Serrão (dir.) (s.d.), *Dicionário de História de Portugal*, Porto, Livraria Figueirinhas, vol. V, pp. 471-472.
- MOREIRA, Raquel (2004), "Queijadas de Sintra. Turismo e identidade local", in Maria Cardeira da Silva (coord.) *Outros Tempos. Novos Destinos Turísticos. Novos Terrenos da Antropologia*, Lisboa, Livros Horizonte.
- (2003), "Valorizar o património gastronómico português através do ensino", *Turisver*, Abril.
- (1999) *Queijadas de Sintra. História de Doce Regional*, Sintra, Colares Editora.
- PAUTREL, Daniel (2002), "Pedagogie du goût et développement local: L'expérience de l'Avesnois", in *Terroir, Vin, Gastronomie e Tourisme*, Les Cahiers Espaces, n.º 76, pp. 27-30.
- PEREIRA, Maria Teresa Lopes (2000), *Alcácer do Sal na Idade Média*, Alcácer do Sal, Colibri/Câmara Municipal de Alcácer do Sal.
- PEREIRO PÉREZ, Xerado (2003), "Patrimonialização e Transformação das Identidades Culturais", in José Portela e João Castro Caldas (orgs.), *Portugal Chão*, Oeiras, Celta.
- PINHO LEAL, Augusto Soares d'Azevedo Barbosa de (1873), *Portugal Antigo e Moderno*, Lisboa, Livraria Editora de Matos Moreira e Companhia, vols. I e IX.
- PINTO, Pedro Vitorino Froes Cardoso (1973), *O Pinheiro Manso. A Indústria do Miolo do Pinhão: Estudo da Matéria-Prima*, Relatório de Actividade do Aluno Estagiário do Curso de Engenheiro Agrónomo, Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, (policopiado).
- PRISTA, Pedro (1999), *Etnografia: Estudo etnográfico da Herdade da Comporta*, Europraxis Group, (policopiado).
- Revista *Única*, *Jornal Expresso*, de 24 de Julho de 2004.
- O Rio, os Barcos e os Homens: Miniaturas de Domingos Maria Rebelo*, Alcácer do Sal, AURPICAS (Associação Unitária de Reformados Pensionistas e Idosos do Concelho de Alcácer do Sal), 1990.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne (1994), *Histoire Naturelle et Morale de la Nourriture*, Paris, Bordas.

- VALAGÃO, Maria-Manuel (2002), "The reinvention of food traditions and the news uses of the countryside", in Armando Montanari (ed.), *Food and Environment. Geographies of Taste*, Roma, Società Geográfica Italiana, pp. 33-46.
- (1999), "Os Comerers", in Eduardo de Freitas e Victor Matias Ferreira (coord.) *A Serra do Caldeirão. Roteiro Sociocultural*, Faro, Associação In Loco, pp. 65-92.