

JARDINS SENTIDOS

Marjoke Krom

Mariana
Valente

Ana Luisa
Janeira

Luis S. Dias

Alexandra Soveral
Dias



apenas

Maria Estela Guedes é membro da Associação Portuguesa de Escritores e investigadora do Centro Interdisciplinar de Ciência, Tecnologia e Sociedade da Universidade de Lisboa. Dirige o TriploV (<http://triplov.org>), sítio onde pode ser consultada a maior parte do seu trabalho, bem como as comunicações a colóquios que visam estabelecer contacto entre artes, letras, ciências e esoterismo.

Nota

Nas colecções «Lápis de Carvão» e «Naturarte» publicamos, maioritariamente, comunicações aos colóquios em linha em <http://triplov.org>, em especial ao Colóquio Internacional «Discursos e Práticas Alquímicas», iniciativas do TriploV, do Centro Interdisciplinar de Ciência, Tecnologia e Sociedade da Universidade de Lisboa (CICSUL) e do Instituto São Tomás de Aquino (ISTA).

© Apenas Livros Lda.
e
autores

Al. Linhas de Torres, 97, 3º dto.
1750-140 Lisboa
Tel/fax 21 758 22 85
geral@apenas-livros.com

Revisão: Luís Filipe Coelho
Publicação nº 432

Depósito legal nº 324379/11
ISBN: 978-989-618-316-5
1ª edição: 250 exemplares
Abril de 2010

Colecção NATURARTE, 17
Dirigida por: Maria Estela Guedes
estela@triplov.com

Logótipo da colecção: Pedro Proença

www.apenas-livros.com

Sabores do Sul.
Plantas aromáticas e condimentos
nas receitas tradicionais do Sul de Portugal

LUÍS S. DIAS e ALEXANDRA SOVERAL DIAS*

Na aromatização dos alimentos conseguida com recurso à adição de plantas aromáticas reside muitas vezes o segredo dos sabores característicos de um prato tradicional.

Não deixa de ser espantoso o poder aromatizante das plantas aromáticas que pode, por vezes em muito pequenas quantidades, operar alterações profundas e influenciar de forma dramática o sabor dos cozinhados. Dos gestos banais de temperar, resulta de certo modo um pequeno milagre que se repete em cada cozinhado, mas que exige e tem por base um saber precioso, o conhecimento das propriedades dos alimentos e condimentos, ou seja, por outras palavras o saber dos seus sabores. Apesar de aparentemente banais, temperar e cozinhar são exercícios de sabedoria que exigem um conhecimento profundo dos sabores originais que alquimicamente se misturam para que nasça algo de novo, um sabor diferente que se pretendia e almejava.

Uma sabedoria implícita revela-se na confusão dos significados. De facto, estas palavras tão próximas «saber» e «sabor» confundem-se nalguns casos, pois a palavra «saber» tanto pode significar conhecer, estar informado, como ter sabor, dependendo do contexto em que seja usada.

Conhecer os sabores é fundamental na construção de qualquer culinária, quer seja ela uma pretensiosa cozinha de autor quer se trate uma culinária de cariz tradicional.

Porém, os saberes dos sabores não nascem do nada por súbito milagre, todo um passado de que se perdeu o rasto e a origem, já imersos em brumas sem memória, emerge nestes conhecimentos. Passado, em que se foram realizando experiências, tentando inovações, conseguindo resultados, fixando e transmitindo receitas de geração em geração. Receitas que se alteram em função de outros gostos e modas em épocas diversas, mas que, imersas também numa tradição escrita, sofrem processos de cristalização em inúmeros livros de receitas. Estes, muitos manuscritos, espalhados por cozinhas de vários

tempos e vários territórios, formam, neste pequeno país, uma colecção imensa e ignorada de que não há história nem estatísticas. A face mais visível que constitui de certo modo a porção emersa deste *imenso iceberg* é também uma vasta colecção de livros de cozinha impressos e mais ou menos disponíveis para o grande público.

Foi a partir de uma **selecção deste universo** dos livros de cozinha impressos sobre a culinária tradicional portuguesa que se elaborou o estudo que agora se apresenta sobre as plantas aromáticas e condimentos que caracterizam a culinária do Sul de Portugal.

Mas nem todos os livros sobre este tema nos puderam auxiliar nesta pesquisa, já que só os que cobrem todo o País e simultaneamente apresentam uma discriminação por regiões geográficas ou por povoações nos poderiam servir, uma vez que **intentamos** a prazo distinguir e caracterizar, área a área, região a região, a culinária tradicional deste pequeno, mas surpreendentemente diversificado país que é Portugal.

No presente trabalho, a nossa atenção recai apenas nas regiões vizinhas mas bem demarcadas, geográfica, cultural e também culinariamente que são o Alentejo e o Algarve.

O Alentejo e o Algarve

Muito resumidamente estas regiões que formam no seu conjunto o Sul de Portugal têm como principal ponto comum a contiguidade espacial mas, surpreendentemente, mais uma vez, as semelhanças parecem terminar aí.

Como Mariano Feio¹ tão bem descreveu, o grande Alentejo que aqui consideramos é uma terra seca, de peneplanícies monótonas com grandes ondulações e pequenas elevações afastadas umas das outras que só recebe chuvas abundantes no Outono e no Inverno. Seguindo ainda uma descrição do mesmo autor, quando **se percorre este autentico** país, dentro do País, onde a população se **aglomera em povoações** muito afastadas umas das outras e se percorrem as estradas intermináveis, uma ideia de solidão e abandono ocorre insensivelmente ao espírito.

Possivelmente este fraccionamento da população em povoações afastadas e, até recentemente, relativamente pouco comunicantes² terá contribuído para a diversificação de usos e costumes, incluindo naturalmente os culinários.



Pedidos de cópia desta publicação para Alexandra Soveral Dias, Departamento de Biologia, Universidade de Évora, Ap. 94, 7002-554 Évora, Portugal ou, de preferência, para alexandra@uevora.pt.

Reprint requests to Alexandra Soveral Dias, Departamento de Biologia, Universidade de Évora, Ap. 94, 7002-554 Évora, Portugal or preferably to alexandra@uevora.pt.