

Natureza, Gastronomia e Lazer: um Ecomuseu de Recursos Florestais¹

Maria-Manuel Valagão*
Joana Gomes da Silva**



As profundas transformações dos espaços rurais, ocorridas, nas últimas décadas, na Europa, apontam cada vez mais para a multifuncionalidade desses espaços centrada na trilogia ambiente, turismo e gastronomia. Esta estratégia multifuncional pressupõe factores de inovação tecnológica em articulação com os modos de vida locais, na perspectiva de preservar o património cultural e natural, enquanto eixos privilegiados para a valorização das memórias e identidades locais. Por sua vez, a busca de enraizamento cultural, identitário e territorial actual orienta as práticas de lazer para um tipo de procura turística centrada sobre o património, tanto nas suas componentes materiais, quanto imateriais, expressas, por exemplo, nos chamados ecomuseus – museus comunitários, museus de interpretação da paisagem, lugares da memória e de interpretação colectiva.

É neste contexto que se enquadra o projecto da criação de um Ecomuseu de Recursos Florestais, com um horto pedagógico de plantas silvestres alimentares, para fins de turismo cultural e gastronómico, que decorrerá numa Herdade da Fundação da Casa de Bragança, em Vendas Novas, em parceria com a Escola Agrícola D. Carlos I. Esta Herdade, que era a antiga coutada de caça do rei D. Carlos I², situa-se numa zona do Alentejo caracterizada pelas extensas áreas de montado de sobro (*Quercus suber*) e de pinheiro manso (*Pinus pinea*) e onde despontam também outros recursos silvestres, o que lhe confere, sob o ponto de vista museológico, um potencial paisagístico, florístico, florestal e patrimonial assinaláveis. Com esta iniciativa, pretende-se demonstrar e divulgar a importância dos recursos florestais na economia e na identidade cultural e gastronómica da região, através da criação de um ecomuseu, formado por núcleos museológicos que congreguem aquelas funções com as de um horto pedagógico de plantas silvestres alimentares. Ou seja, demonstrar e divulgar a importância não só dos recursos florestais e das actividades a eles associadas, na gestão e na conservação da paisagem, mas também da conservação e da utilização sustentável dos recursos genéticos associados a estes ecossistemas. Referimo-nos concretamente às plantas silvestres alimentares e aos cogumelos silvestres.

1 - Agradecemos a Xavier Medina os comentários feitos a uma versão anterior deste texto.

*Investigadora, Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas (INIAP).

Email: mm.valagao@iniap.min-agricultura.pt

**Socióloga, Escola Agrícola D. Carlos I, Email: atpdc@mail.clix.pt

2 - Com este ecomuseu, prestamos, igualmente, homenagem ao rei D. Carlos I – reinou entre 1889 e 1908 –, que dedicou parte da sua vida às artes. Nomeadamente, à pintura, à leitura estética da paisagem e a alguns ramos da ciência, como a ornitologia e a oceanografia. Entre 1896 e 1907, realizou várias campanhas oceanográficas ao longo da costa portuguesa. A colecção oceanográfica, resultado dessas campanhas, viria a constituir o espólio mais valioso do Museu – Aquário Vasco da Gama.

Estruturou-se esta comunicação em torno de alguns aspectos teóricos que enquadram a revalorização dos espaços rurais e a modernidade das tradições alimentares, que, por sua vez, pode constituir uma resposta às actuais incertezas do consumidor e fundamentar a relação entre a natureza, a gastronomia e o lazer. Estas são algumas das temáticas que fundamentam as novas dinâmicas de multifuncionalidade nos espaços rurais e que estruturaram o projecto de instalação do ecomuseu, que se pretende que venha a funcionar como um núcleo de demonstração e de divulgação daquelas dinâmicas, ao fazer interagir as vertentes estética, ambiental e gastronómica.

A nossa reflexão teórica inicia-se com a temática da revalorização dos espaços rurais.

Revalorizando os espaços rurais e o património

A revalorização actual dos espaços rurais, nas perspectivas ambiental e cultural, insere-se numa nova concepção daqueles espaços enquanto patrimónios multifuncionais e intergeracionais, que articulam funções produtivas com funções culturais, ambientais, recreativas, pedagógicas e simbólicas. Este processo de patrimonialização do mundo rural relaciona-se não só com a relevância das temáticas da protecção da natureza e da paisagem, mas também com as actuais dinâmicas de valorização dos patrimónios históricos e culturais, enquanto eixos privilegiados para a valorização das memórias e identidades locais (cf. Ferrião, 2000). Por conseguinte, é no interior deste quadro conceptual que se poderá compreender a patrimonialização do saber-fazer e das identidades locais e a sua introdução nas estratégias de desenvolvimento local e regional.

A própria noção de património rural inclui uma nova valorização das suas componentes sociais e culturais, onde se articulam cultura e preservação do ambiente e da paisagem com pedagogia e formação das gerações mais jovens. Abrem-se novas perspectivas à valorização patrimonial dos espaços rurais, através da musealização das suas actividades e da criação de espaços de interpretação da cultura local, nas suas diferentes expressões. Como refere Daniel Desurvire, a propósito da concepção contemporânea do património, "[este] não é só uma acumulação catalogada de monumentos célebres ou de objectos preciosos, ele resulta também de uma abordagem sensível, de uma inteligência, de uma démarche de civilização. O património deve exprimir a

ligação ao seu ambiente e à sua história" (1996: 59).

Esta evolução e alargamento da noção de património, no geral, que pode ser aplicada ao contexto rural, enquanto elemento de interpretação da paisagem, da história social e humana, ou da relação do homem com a natureza, traduziu-se, no campo das práticas museológicas contemporâneas, numa nova corrente museológica, a ecomuseologia. No interior desta corrente, os espaços museológicos são considerados como espaços "abertos e vivos", como "instrumentos de interpretação da paisagem e do património imaterial", fundamentando-se na interacção da história do passado, com as realidades do presente e com a preparação de um futuro sustentável.

As práticas museológicas contemporâneas exercem-se no território, "trabalhando" o património na sua globalidade, através do envolvimento dos seus protagonistas e das suas memórias. Procura-se atribuir um novo uso social e didáctico a esse património, que passa a fio condutor e estruturador da memória colectiva. É neste sentido que a concepção dos espaços museológicos, no interior da ecomuseologia, é dinâmica, interactiva e participativa.

Como refere Carvalho, "o ecomuseu deve ser um museu do tempo (conhecer a História do território) e dos espaços (o território actual, com percursos temáticos) e integrar actividades de dinamização da cultura local (...). A ideia de conservação não pode ser estática, criando reservas e proibindo, mas sim dinâmica, ordenando o uso dos espaços. Os estatutos de conservação e protecção da natureza, do património natural e cultural, enfim da paisagem, além de instrumentos de ordenamento, conservação e desenvolvimento, devem também constituir meios de divulgação dos valores ecológicos, e são excelentes formas pedagógicas para motivar a consciência colectiva para a problemática da sustentabilidade do desenvolvimento" (2001: 6). A conservação e preservação do património são, assim, entendidas numa lógica localizada, o que explica a actual tendência para a sua preservação *in situ*, ou seja, o objecto museológico e patrimonial tende a ser preservado no seu contexto original, para que o seu significado simbólico seja globalmente entendido.

Por outro lado, e ainda ao nível das tendências contemporâneas de valorização e preservação do património, neste caso do património natural, desde a década de setenta que organismos internacionais como a FAO (*Food and Agriculture Organization*) e o IPGRI (*International Plant Genetic Resources Institute*) têm vindo

a alertar para a importância da conservação da biodiversidade. Surgiram, assim, a nível mundial, os bancos de germoplasma, onde se efectua uma conservação *ex situ* dos recursos genéticos (FAO, 1996), e toda uma série de iniciativas que tendem à conservação dos recursos no seu *habitat* natural, *in situ*, representados por hortos, ou em locais onde o material vegetal iniciou um processo de desenvolvimento.

Acresce ainda mencionar que a crescente visibilidade social da relação entre a alimentação, a saúde e o ambiente, associada nomeadamente às recentes crises da contaminação dos alimentos e às novas preocupações e expectativas de natureza social e ambiental anteciparam a discussão crítica e prospectiva, na definição de um futuro projecto multifuncional para a agricultura e para o mundo rural. A construção deste projecto implicaria não só uma reformulação das bases epistemológicas em que se fundamentou a investigação científica na área agrícola, durante os últimos trinta anos, mas também uma reorientação dos seus grandes eixos de análise. Por outras palavras, a abordagem ambiental, cultural e económica sobre a agricultura procura compreender os factores-chave da mudança social, que se fizeram sentir nas últimas décadas, como forma de alicerçar o presente e o futuro dos espaços rurais.

Ao analisarem as novas missões da agricultura e o seu carácter multifuncional, Paillotin *et al.* (1999) referem que esta é chamada a assumir uma função económica, "com a produção de géneros alimentares e a criação de riquezas; uma função de controlo do ambiente e de manutenção da biodiversidade; uma função social associada à manutenção do emprego, contribuindo para uma distribuição harmoniosa das actividades, contribuindo igualmente para o ordenamento do território. Enfim, e talvez este seja o aspecto mais importante que a agricultura preenche, uma função cultural, como intermediária nas relações do homem com a natureza" (1999: 132-133). É neste contexto que a alimentação e, por conseguinte, a gastronomia se constituem como sendo uma das áreas mais importantes dessa relação, e onde se consubstancia a natureza particular e diversa de cada uma daquelas funções. E é assim que, actualmente, a questão agrícola se assume como sendo de uma grande complexidade, uma vez que estão em análise funções económicas e produtivas (quantitativas) e funções sociais ou culturais, associadas às componentes qualitativas ou simbólicas da utilização daqueles espaços. Para além dos aspectos relacionados com a natureza, o ambiente e com a paisagem, está também inerente a esta

lógica um conjunto de produções imateriais, nomeadamente a autenticidade, as referências à origem e à tradição, bem como ao saber-fazer associado ao modo de produção, que determinam, em grande parte, a actual modernidade das tradições alimentares.

A modernidade das tradições alimentares

Nas sociedades modernas, as interacções entre os contextos globais e locais ocorrem através de mecanismos complexos e contraditórios. Por um lado, a modernidade, através do seu carácter dinâmico, introduz uma série de descon- tinuidades relativamente às culturas tradicionais. Por outro, gera condições propí- cias à exaltação das diversidades culturais, no interior das quais a reinvenção das tradições alimentares se constitui como um sustentáculo para a valorização das memórias e identidades locais. Este processo estende-se igualmente à esfera da alimentação, onde, ao mesmo tempo que se observa a tendência mais glo- bal para a homogeneização das práticas alimentares, são nítidas as tendências em sentido contrário, ou seja, as que se referem à afirmação da diversidade dos hábitos e dos gostos alimentares enraizados nas diferentes culturas alimentares locais.

A revalorização das tradições alimentares, enquanto factor de identização cultural – sinónimo de um movimento mais amplo de patrimonialização do saber- fazer local –, traduz, segundo Marc-Augé, a afirmação do sentido dos lugares, da ligação às raízes e do interesse atribuído ao local, a uma cultura localizada no tempo e no espaço. Neste sentido, num contexto de elevada mobilidade geográfica, “marcado pela vertigem da rapidez com que tudo acontece e se dissipa, emerge, como contraponto, a proliferação dos particularismos de todas as naturezas, que traduzem uma certa apropriação do espaço, com tudo o que lhe é específico, e que emana da terra e das raízes culturais”³.

Este processo estende-se, de igual modo, à esfera da alimentação. Como men- ciona, a este propósito, Anthony Giddens, num “processo globalizante, não se dá uma deslocação de sentido unívoco para a homogeneidade cultural. A globalização traz também consigo a insistência na diversidade, a tentativa de recuperação das tradições locais perdidas e a ênfase posta na identidade

3 - Marc-Augé, Non-lieux - Introduction à une anthropologie de la surmodernité, 1992, pp. 47-48.

cultural local"⁴. No interior deste processo de valorização das diversidades e especificidades culturais, nomeadamente através da afirmação da localidade, face às tendências uniformizadoras da globalização, geram-se continuidades e articulações entre o global e o local, o moderno e o tradicional. Como refere Hobsbawn (1983), a propósito do processo de "invenção da tradição": "este fenómeno é mais frequente numa situação em que a transformação rápida da sociedade enfraquece ou destrói os padrões sociais, para os quais as "antigas" tradições tinham sido concebidas, produzindo assim novos padrões, para os quais aquelas mesmas tradições já não são aplicáveis (...). Em suma, este processo ocorre com mais frequência, quando se verificam mudanças/transformações rápidas e em larga escala, tanto do lado da procura como da oferta" (pp. 1-5).

De acordo com esta análise, o fenómeno da invenção das tradições, para enfatizar o aspecto da criação, do evocar de uma continuidade com o passado, que estrutura a vida social, pode ser encontrado nos mais diversos contextos históricos. Um aspecto comum parece-nos ser a tentativa de expressar a identidade, coesão e estabilidade social, face a situações de transformação histórica ou social. O reavivar das tradições, enquanto processo de reinterpretação e reconstrução contemporâneo, é, assim, um produto da modernidade e veicula em si próprio uma forma de adaptação ou reacção às tendências do presente. Por outras palavras, diríamos que a emergência da tradição se inscreve no processo de revalorização de soluções tradicionais para problemas modernos.

Um exemplo paradigmático deste processo é, sem dúvida, o da reinvenção das tradições alimentares, cuja valorização traduz, em parte, uma necessidade de enraizamento cultural e identitário, que está para além do alimento em si próprio e que ganha significado no actual contexto de vida urbana, podendo ser interpretada como uma compensação à industrialização da esfera alimentar. Todavia, esta revalorização das tradições alimentares relaciona-se também com factores globais de mudança social. As mudanças sociais verificadas são de vária ordem: a terciarização da economia e da sociedade, a generalização do trabalho feminino, o aumento dos rendimentos familiares e do poder de compra, o aumento do nível de escolarização da população em geral, a emergência de novos valores (ecológicos) e de novos modelos de referência relativos à socio-estética do corpo e de novas preocupações dos consumidores urbanos com a

4 - Anthony Giddens, *Para Além da Esquerda e da Direita - O Futuro da Política Radical*, 1997, p. 70.

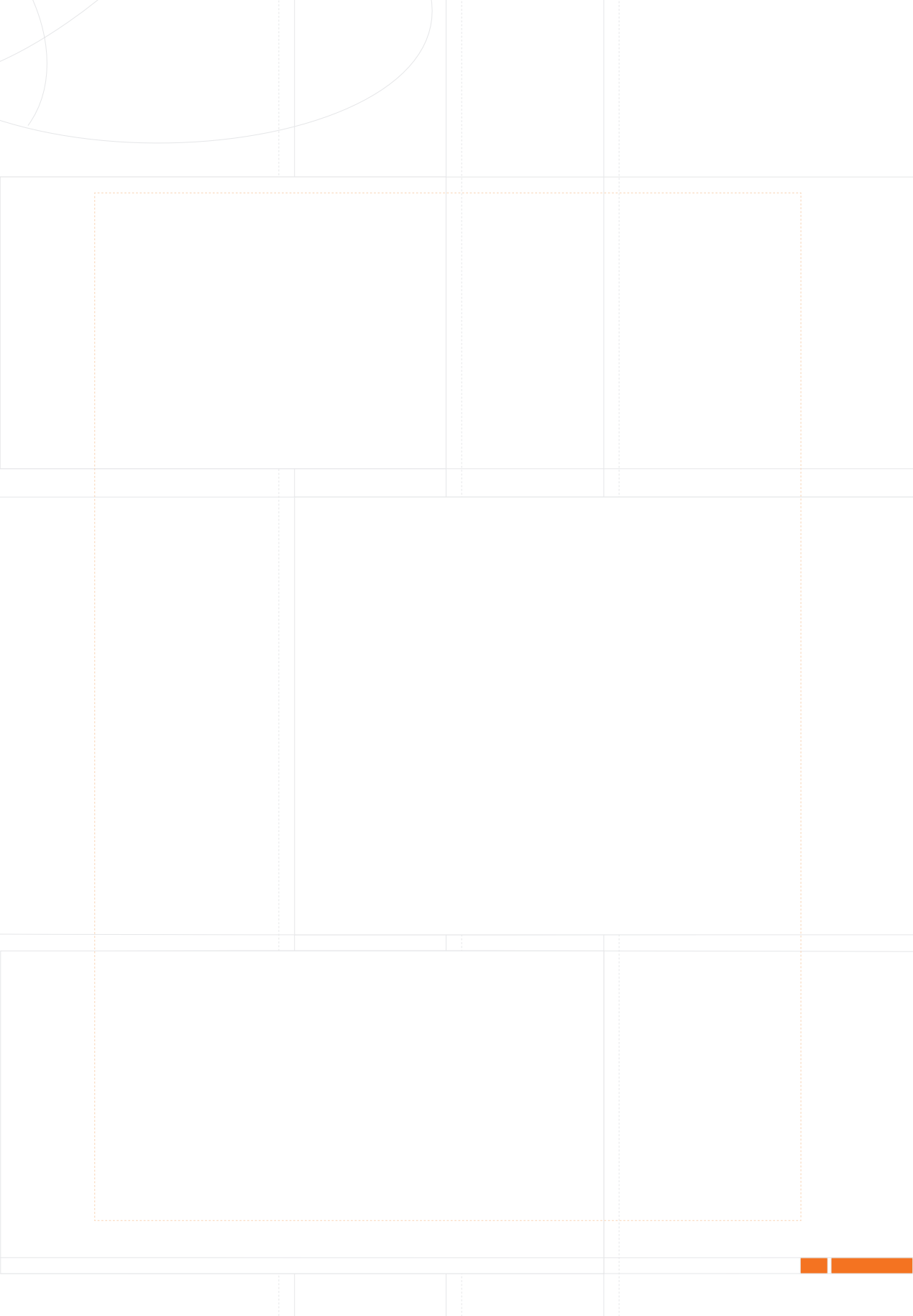
saúde e com a alimentação. Assim sendo, a valorização social das identidades alimentares locais inscreve-se em tendências mais genéricas de expansão dos consumos qualitativos e de novas necessidades e aspirações de natureza social e ambiental por parte dos consumidores⁵. Por outro lado, estas necessidades dinamizaram a procura de produtos e serviços associados quer à qualidade de vida em geral, quer à saúde e ao lazer, quer à alimentação em particular, dando lugar à emergência dos “consumos qualitativos”: lúdicos e culturais, estéticos e desportivos, de educação e de saúde, entre outros (Firmino *et al.*, 2000: 25), nos quais a busca de enraizamento cultural, identitário e territorial, concomitante ao fenómeno da urbanização, orienta as práticas de lazer para um tipo de procura turística centrada no património, nomeadamente no património rural, tanto nas suas componentes materiais, quanto imateriais.

As tradições alimentares, assim como os restantes recursos patrimoniais e culturais – gastronomia, paisagem e vida local –, são vistos como a materialização e a rememorialização da cultura local, emanando desses territórios produtores de sabores e saberes ancestrais. O espaço rural pode tornar-se, assim, um espaço de “reencontros com o território”⁶, através de novas formas de turismo (excursionismo pedestre ou temático, gastronómico, ecológico ou práticas de lazer activo) ou de projecção/reapropriação simbólica (de concretização de imaginários de ecologia, de afirmação da diferença, de isolamento retemperador, de reencontro com o património culinário), com o património natural, em geral, e com os sabores tradicionais específicos, em particular.

No interior deste processo de patrimonialização do espaço rural e do seu saber-fazer, a redefinição social da relação entre o mundo urbano e o rural e a concepção da ruralidade, do rural e dos seus usos sociais faz-se no interior de uma apropriação simbólica da própria ruralidade. Essa ruralidade constitui, simultaneamente, uma produção social, uma projecção das novas representações urbanas, face ao mundo rural, aos seus usos sociais e valores específicos, e um

⁵ - Importa salientar que não nos referimos a um conceito genérico de consumidores, mas sim àqueles que protagonizam uma procura expressa em “nichos de mercado”. Estes nichos associam-se, essencialmente, aos interesses das “novas elites globalizadas”, que são constituídas por círculos de investigadores, gestores e técnicos de empresas multinacionais, funcionários e peritos de instituições supranacionais e de organizações não governamentais, de jornalistas, cientistas e outros “viajantes globais”. A noção de elites globalizadas foi utilizada pelo Grupo de Lisboa (1994), para designar a constituição de uma nova classe, ou de uma classe reconstituída em novos moldes, de âmbito global, in Firmino da Costa *et al.* (2000), “Classes Sociais na Europa”, *Sociologia - Problemas e Práticas*, n.º 34, CIES, Celta Editora.

⁶ - Este conceito de “reencontros com o território” foi adaptado da tipologia de dinâmicas de aproximação ao espaço rural apresentada por Carlos Ferreira, no artigo “Reencontros com o mundo rural: dos lazeres turísticos à fixação de (novos e velhos) residentes”, in Carminda Cavaco (coord.), *Desenvolvimento Rural – Desafio e Utopia*, Lisboa, CEG – Universidade de Lisboa, 1999, pp. 313-318.



parecer uma transição bizarra, mas é perfeitamente adequada a um mundo em que os desenvolvimentos globais e as acções individuais se encontram tão intimamente relacionados. E um dos campos, de modo algum menos importante, em que a "natureza" se esbate é o do eu e do corpo, só que, mais uma vez, também aqui a natureza se entrelaça com a tradição (...). Neste sentido, nas sociedades modernas, ou sociedades "destraditionalizantes", (...) a exigência de construção de um eu num processo constante torna-se mais acutilantemente necessária do que nunca. Os regimes físicos deixaram de ser um exclusivo de idealistas religiosos, tornando-se extensivos a todos os que tentam organizar um futuro pessoal no contexto de conhecimentos médicos e dietistas reflexivamente disponíveis (...) hoje, pelo menos nos países ocidentais, todos nós seguimos uma dieta, não no sentido de que procuramos ser esbeltos, mas de que temos que escolher como e o que comer..." (1997: 199). É nesta linha que, ao nível da vida quotidiana, as crescentes incertezas que se relacionam com a alimentação, com o bem-estar e com a saúde constituem indicadores da necessidade de construção de um eu, de um regime ou modo de comportamento regularizado num processo onde a tradição já não é o quadro de referência.

Como refere ainda o mesmo autor, numa outra obra: "a reflexividade da modernidade estende-se até ao núcleo do self (...), este torna-se assim num projecto reflexivo. No entanto, num contexto de hiperabundância, e de multiplicidade de opções, este projecto reflexivo do self não deixa de se confrontar e de incorporar numerosos acontecimentos contextuais e de formas de experiência mediada, através das quais tem de ser definido um caminho. Num contexto de modernidade alimentar, o projecto reflexivo individual tem de ser explorado e construído como parte de um processo reflexivo de ligação entre a mudança pessoal e a mudança social" (2001: 29-30). A esfera do consumo alimentar é exemplificativa do contexto de exaustiva reflexividade que caracteriza as sociedades modernas.

É também a esse nível que se poderão compreender algumas das angústias que gera o alimento moderno no consumidor. Outrora, o alimento localizado, resultado da reconstrução diária das "gramáticas culturais", inseria o consumidor num sistema de significados vivido e partilhado pelo grupo familiar, numa cultura alimentar identificada e identificante. O acto alimentar era, deste modo, fundador de uma identidade colectiva e, ao mesmo tempo, de alteridade (cf. Poulain, 1997: 20). Este alimento passa a ser percebido de acordo com as

características que se atribuem ao contexto alimentar deslocalizado do local de produção, ou seja, como se o alimento não tivesse identidade, nem qualidade simbólica, como se fosse anónimo, numa palavra, dessocializado. É neste contexto de inseguranças quanto ao consumo alimentar que se poderá compreender a importância atribuída às questões da segurança e da qualidade alimentar, bem como a procura da autenticidade que, nas expectativas e no imaginário de alguns consumidores, será, em parte, garantida por práticas de produção e transformação alimentar mais amigas da natureza e promotoras da equidade social. Parece ser também nesta lógica que se poderá compreender a nova territorialização das práticas de lazer e do consumo alimentar, que implicam a visitação, o recreio e o contacto com os modos de produção ancestrais. No entanto, as implicações que se projectam na procura das tradições alimentares são mais amplas, como vimos anteriormente, associando-se ao ordenamento do território, à preservação das paisagens e à diversificação da agricultura. O espaço rural torna-se, assim, um espaço de reencontros com o território, com o património natural, em geral, e com os sabores tradicionais específicos, em particular. Neste sentido, o turismo gastronómico de cariz rural, com a necessária fruição das tradições alimentares, pode representar um motivo e um motor desses reencontros, contribuindo para uma nova lógica quanto ao futuro do mundo rural, assente precisamente no reforço das identidades específicas a cada cultura local. A fruição dos prazeres enogastronómicos, vivenciada localmente, através de formas de turismo rural ou de excursionismo gastronómico, contribui não só para a diversidade de experiências em torno de tradições alimentares por parte do consumidor, mas também para viabilizar formas de exploração agrícola mais justas para o pequeno agricultor. Simultaneamente, reforçando a produção das culturas locais, fomentam-se modos de exploração respeitosos da biodiversidade e dos ecossistemas locais, isto é, mais amigos do ambiente.

Aliás, a grande relevância das gastronomias tradicionais, enquanto conteúdo cultural das motivações turísticas e eixo privilegiado para a valorização de memórias e identidades dos espaços rurais, é inequívoca através do seu reconhecimento, no nosso país, como património cultural⁹, o qual legitima não só nas suas dimensões culturais, enquanto símbolo identitário, como também apela ao seu conhecimento, divulgação, valorização e inovação.

⁹ - Consultar, a este propósito, o Documento Legislativo: Gastronomia como Património Cultural Nacional, Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de Julho, Lisboa, Portugal, 2000.

A reconstrução da cultura gastronómica

A gastronomia, enquanto factor distintivo da identidade cultural, terá como função, como se analisou anteriormente, restituir no imaginário do consumidor uma cultura culinária claramente identificada e identificante. O olhar desconstrutor da realidade social do cientista social poderá contribuir para interpretar o carácter simbólico e lúdico da procura gastronómica, revelando que as funções e significações que lhe estão subjacentes são produto de uma construção social. Num processo de reconstrução da gastronomia, como factor de identidade cultural e como eixo desencadeador de novas formas de turismo e de diversificação das actividades económicas locais, o que se produz e o que se deseja consumir terá que ser reinterpretado à luz de um tempo passado e submetido às necessidades actuais e às representações de quem produz e de quem deseja consumir. Trata-se de um processo de reconstrução da cultura gastronómica, alicerçado na mobilização sociocomunitária em torno de um projecto colectivo, assente na partilha de uma identidade territorial, expressa, nomeadamente, no conjunto de memórias, moldadas pelos condicionalismos da história local. Neste sentido, a reconstrução da cultura gastronómica, da história das tradições alimentares, através do recurso à memória dos seus protagonistas, permite, deste modo, reconstituir a história das relações entre as pessoas e os recursos naturais, dando lugar à permanente renovação e readaptação das comidas locais. Estes comeres, impregnados de história, celebraram ritmos de trabalho e de lazer, ciclos agrícolas e festivos e constituem a síntese de inúmeros factores de ordem diversa, nomeadamente culturais, geográficos, económicos, sociais. Assim sendo, a fruição das gastronomias locais, nos próprios espaços rurais, poderá contribuir para uma mais autêntica compreensão de cada região e dos seus habitantes e para fomentar formas de turismo sustentável (referimo-nos, neste caso, à região do Alentejo).

As tradições alimentares no Alentejo

No âmbito do processo de valorização das tradições alimentares, a reconstrução social de práticas tradicionais pode renovar ou reforçar a identidade local, ou seja, constitui-se como uma oportunidade para a valorização das especificidades culturais existentes em determinado território, permitindo reviver práticas tradicionais por vezes em vias de abandono ou de esquecimento. No

contexto actual, muito do saber-fazer inerente às práticas alimentares tradicionais corre o risco de se perder, pela ausência de continuidade ou pela adopção de outros modelos de vida e de consumo, ou ainda pelo não envolvimento dos depositários desse mesmo saber-fazer no sustentar dessas estratégias de valorização da identidade cultural existente naquele espaço. Este é o caso do saber-fazer associado à identificação, colecta, conservação e utilização culinária das plantas silvestres alimentares, bem como de outros recursos silvestres florestais, também de colecta espontânea na natureza.

Estas espécies eram tradicionalmente utilizadas na alimentação da região de Vendas Novas e do Alentejo em geral. Aliás, representam mesmo um traço emblemático das zonas mediterrânicas com características idênticas¹⁰. Por conseguinte, conhecer os usos alimentares tradicionais e divulgar a importância da conservação destas plantas é também contribuir para a diversidade dos sabores e das identidades gastronómicas locais, contribuindo, assim, para a promoção gastronómica da região.

No interior deste processo de reconstrução das práticas alimentares tradicionais, uma das vias parece ser a de reconstituir a sua função social no quadro de vida contemporâneo das populações locais, recuperando velhas complementaridades entre a natureza e o homem, que coexistiam na vida familiar e na sociedade rural e que se foram desarticulando por via dos processos de abandono dos campos. Para apreender as dimensões social e cultural explicativas dos aspectos intrínsecos da alimentação tradicional, terão que se relacionar as práticas alimentares com as práticas sociais, com o consumo alimentar, com a história das gentes e do lugar, bem como com as questões que articulam a gastronomia com a agricultura, os saberes culinários com os saberes agrícolas, em particular, e com o desenvolvimento rural, em geral. Esta articulação evidencia-se pela forma como os patrimónios gastronómicos, enquanto fonte inesgotável de saberes culinários, traduzem igualmente a singularidade dos sabores e dos saberes associados aos produtos alimentares específicos de cada região. Por sua vez, estes produtos são eles próprios tributários dos recursos agrícolas e dos saber-fazer local, que lhe estão associados. A transposição para a gastronomia local das ervas aromáticas condimentares, das plantas silvestres alimentares, assim como de outros recursos silvestres, nomeadamente dos cogumelos, faz parte do

¹⁰ - Conforme sustenta Füsün Ertug, no artigo "Plantas silvestres utilizadas como alimento en el pasado y en el presente en el mediterráneo oriental" , in Jesús Contreras, Antoni Riera e F.Xavier Medina (dir.), Sabores del Mediterráneo – Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común, Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània, 2000, pp. 99-107.

património do saber-fazer local, o qual se traduz numa forma de gestão e de conservação da paisagem e da floresta. Este património de saberes, muitos do domínio intangível ou imaterial, foi sendo transmitido oralmente de geração em geração, e a sua aplicação prática inseria-se numa lógica sustentada de utilização desses mesmos recursos, num contexto de estreita dependência entre a produção, a colheita e o consumo familiar. Esta dependência, bem diferente dos actuais contextos de vida, é desencadeada através do recurso às memórias pessoais e colectivas sobre tempos de trabalho e de sociabilidade, ritmados pelos ciclos agrícolas e sazonais. É este conjunto de memórias que permite compreender a relação outrora existente entre a cultura agrícola e a cultura gastronómica, enquanto elementos de uma identidade colectiva, que ainda se mantém preservada na memória da população local.

Por outro lado, o convívio entre a floresta e as explorações agrícolas era bem mais vasto: os matos eram roçados para estrume que, por sua vez, fertilizava as terras; a apanha de lenha, que era cortada e colectada para servir de combustível na preparação culinária, nos fornos de pão, para aquecimento no Inverno; a resinagem dos pinheiros, e assim por diante. Todas estas práticas se inseriam em lógicas familiares bem distintas das actuais, que interessa conhecer, no sentido de valorizar os produtos agroflorestais estruturadores da identidade local e regional, nomeadamente a cortiça e o pinhão, através da musealização interactiva dos seus ciclos de produção.

Neste contexto, o património gastronómico constituído pelas tradições alimentares, associadas às plantas silvestres alimentares e a outros recursos silvestres, integrado noutros elementos do património, nomeadamente o agroflorestal, representa um recurso endógeno a mobilizar para o desenvolvimento de formas de turismo cultural. Assim sendo, o trilhar de novos caminhos para o desenvolvimento passa também pela inovação das tradições alimentares locais, onde estas se constituem como um dos pilares de referência, para formas organizadas de conhecimento e de descoberta de um território, ou seja, práticas de lazer activo, ou de excursionismo gastronómico, de passeios pedestres temáticos, dedicados, por exemplo, à descoberta e identificação da flora local, aos recursos micológicos silvestres nos espaços florestais, às suas utilizações alimentares e à descoberta da gastronomia local. Estas actividades são elas próprias sustentadoras do desenvolvimento local. Num tal contexto, o turismo e a sua componente gastronómica, proporcionando uma redefinição da função e da missão dos

agricultores e do mundo rural, podem desempenhar um papel regulador face às angústias da diluição das identidades locais e como resposta local às tendências de mudança social mais globais. A este nível, continuará a ser determinante "a oferta de produtos agrícolas de qualidade, tipificados (variedades, raças autóctones, condições naturais, formas de produzir), regionalizados e certificados, (...) de produção caseira ou no quadro de micro-empresas. Sê-lo-ão de igual modo a oferta turística e a produção artesanal de bens com qualidade e valor cultural, embora também aqui se façam sentir os efeitos da mundialização e de uniformização das trocas" (Cavaco, 1999: 141).

Gastronomia, turismo e natureza, por via da tradição e da inovação alimentar, formam doravante uma trilogia indissociável. Trilogia esta que se constitui como um domínio da investigação científica, onde a reinvenção das práticas alimentares tradicionais representa um dos eixos de valorização das produções de qualidade e do saber-fazer tradicional, tal como temos vindo a sustentar. No entanto, a articulação entre a gastronomia e o turismo, através da promoção de actividades que articulem tradição com inovação, ou seja, actividades tradicionais, com "inter-organizational innovative activities", requer segundo Anne Hjalager (1996), "uma organização conjunta das atracções que são propostas em conjunto com o produto turismo rural, a sua "commodification" e produção. Este facto implica a criação de explorações agrícolas (...), que apresentem as características nostálgicas valorizadas pelo consumidor urbano e onde estejam disponíveis os "guiding services"; uma ligação/articulação mais eficaz entre o sector agro-alimentar e o sector do turismo, de forma a utilizar o turismo como um "marketing showcase" particularmente para nichos de mercado" (p. 110). No que se refere à vertente inovação, esta autora sustenta que "o maior desafio ou esforço, no sentido da distinção, que se coloca ao desenvolvimento do produto turismo rural está relacionado com a reinvenção da tradição. [Este conceito], está relacionado não só com a capacidade de tornar possível a aquisição dos produtos na exploração agrícola, mas também de disponibilizar e organizar outro tipo de actividades que proporcionem a vivência de experiências e a participação activa na produção de determinados produtos, e através de workshops sobre actividades agrícolas e rurais" (op. cit: 108-109).

Ora, a criação de um ecomuseu de recursos florestais, associado a um horto de plantas silvestres alimentares, pretende precisamente constituir um núcleo de demonstração e de divulgação inovador, ao fazer interagir práticas de lazer

activo, com actividades de valorização da gastronomia e de conservação do património florestal e natural, com a promoção de acções sobre a utilização das plantas silvestres alimentares, através de actividades lúdicas e de percursos pedagógicos, bem como de acções de demonstração de preparações culinárias feitas à base de plantas silvestres alimentares e do pinhão, em complementaridade com outros produtos regionais.

Turismo de natureza e o ecomuseu

Em termos mais genéricos, e de acordo com uma perspectiva de desenvolvimento que se deseje integrada, as novas dinâmicas de territorialização do lazer e do consumo alimentar podem desencadear processos sustentáveis de revitalização local, através da criação de actividades ou de futuras iniciativas empresariais de pequena escala, diversificando, assim, as actividades económicas locais. Referimo-nos, como já mencionámos anteriormente, a práticas de lazer activo, de excursionismo gastronómico, a passeios pedestres temáticos, dedicados, por exemplo, à descoberta e identificação da flora local, aos recursos micrológicos silvestres, às suas utilizações alimentares e à descoberta da gastronomia, ou actividades pedagógicas ou museológicas relacionadas, por exemplo, com a informação sobre a herança do passado, ou seja, o património cultural. Contudo, o facto de se considerarem estas novas dinâmicas como possíveis factores "desencadeadores" de desenvolvimento, através de usos e funções diversificadas, não deve ocultar uma visão articulada do conjunto de aspirações e expectativas que se projectam em relação ao futuro daqueles territórios. Esta visão articulada deverá cruzar e integrar, nas estratégias de desenvolvimento, as necessidades e expectativas das populações locais e dos eventuais visitantes daqueles espaços. Neste sentido, um dos objectivos do ecomuseu será a recriação das tradições culturais, associadas aos ciclos de produção agro-florestal, no quadro contemporâneo das necessidades e aspirações das populações e dos eventuais visitantes.

Pretende-se que a promoção dos valores patrimoniais existentes neste território (património natural e cultural, saber-fazer das comunidades) contribua para a atracção de visitantes, mas também para a consequente melhoria do rendimento das populações e para a sua fixação no local, nomeadamente, das camadas mais jovens. Os jovens, um dos grupos mais afectados por alguns dos problemas

estruturais que se fazem sentir naqueles espaços e enquanto futuros agentes de desenvolvimento local, terão que ser necessariamente envolvidos neste processo.

No contexto das actividades do futuro ecomuseu, este envolvimento far-se-á através de iniciativas de sensibilização para a valorização e preservação do património e das actividades tradicionais, enquanto factores de identidade local, no contexto escolar, mas também pela criação de postos de trabalho na área do turismo e do lazer, especialmente relacionados com a revitalização das actividades tradicionais.

Com este projecto de desenvolvimento experimental e demonstração, pretende-se valorizar o património agro-rural e arquitectónico actualmente semiutilizado; conciliar a função produtiva dos espaços, com a sua função pedagógica e demonstrativa, através da implementação de um ecomuseu integrando diferentes núcleos museológicos sobre recursos florestais.

O núcleo principal do ecomuseu será criado a partir da reabilitação de um lagar de azeite desactivado, reutilizando para tal um espaço subaproveitado nas instalações da Herdade da Casa de Bragança, em Vendas-Novas. O segundo espaço a ser reabilitado será o antigo Horto do Palácio, que dará origem ao horto pedagógico de plantas silvestres alimentares. Neste núcleo museológico, far-se-á a propagação de algumas espécies de plantas silvestres alimentares, tais como: Acelga (*Beta vulgaris* L.), Agrião-bravo (*Nasturtium officinale*), Azedas (*Rumex acetosa*), Beldroega (*Portulaca oleracea* L.), Cardos ou Carrasquinhas (*Scolymus hispanicus* L.), Dente de Leão (*Taraxacum officinal*); Espargos (*Asparagus aphyllus* L.), Saramagos (*Raphanus raphanistrum*), Labaças ou Catacuzes (*Rumex crispus* L.), Pílsaros (*Silene vulgaris*), enquanto instrumento de divulgação da importância da conservação dos recursos genéticos *in situ* e de valorização da identidade gastronómica local.

Por outro lado, criar-se-ão ainda um observatório ornitológico e um jardim mediterrânico. Estas infra-estruturas complementam as funções experimentais e demonstrativas do horto pedagógico, no apoio à organização de actividades lúdicas e percursos pedagógicos para visitantes e de actividades de tempos livres (ATL) destinadas a jovens da região e de outras localidades, centradas na necessidade de protecção da natureza e na educação do gosto alimentar.

Estes espaços podem, assim, constituir núcleos de divulgação dos valores ecológicos e das potencialidades associadas ao desenvolvimento agroflorestal desta região, reutilizando-os e atribuindo-lhes novas funções, que se baseiam na diversificação e oferta de produtos e de serviços. Simultaneamente, a vertente de musealização interactiva do ciclo de produção da pinha e da cortiça, permitirá divulgar a cultura do pinheiro manso e do montado de sobro, na sua relação com o uso sustentado da floresta, nos seus aspectos sociais, culturais e paisagísticos. Por outro lado, a conservação e utilização sustentável dos recursos silvestres florestais, enquanto recursos genéticos autóctones, é, nos dias de hoje, como analisámos anteriormente, uma actividade de importância crucial, para a manutenção da biodiversidade, das paisagens e para a perpetuação de saberes tradicionais.

Quanto às actividades de divulgação e demonstração, prevê-se vir a realizar sessões de divulgação temáticas nas escolas da região: sobre a conservação e utilização dos recursos genéticos; a cultura do montado de sobro e do pinheiro manso, articulando-a com o uso sustentado da floresta, nos seus aspectos paisagísticos, recreativos, científicos e culturais, entre outras. Prevê-se, igualmente, a realização de “workshops” a nível nacional, para divulgação das actividades do ecomuseu e a participação em encontros técnico-científicos internacionais, para partilha de experiências museológicas, inseridas em processos de desenvolvimento local.

Bibliografia

AUGE, Marc (1992), *Non-lieux, introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Editions du Seuil.

BECK, Ulrich; GIDDENS, A.; LASH, Scott (2000), *Modernização Reflexiva: Política, Tradição e Estética na Ordem Social Moderna*, Oeiras, Celta Editora.

CARVALHO, Paulo (2001), "Património, Território, Actores e Desenvolvimento Rural Sustentável. O Ecomuseu da Serra da Lousã. Desafio ou Utopia?", in *Actas do Primeiro Congresso de Estudos Rurais – Mundo Rural e Património*, Vila Real, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

CAVACO, Carminda (1999), "O mundo rural português: desafios e futuros", in Carminda Cavaco (org.) *Desenvolvimento Rural – Desafio e Utopia*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos – Universidade de Lisboa, pp.135-148.

DESURVIRE, Daniel (1996), "Une naissance attendue dans le monde de l'art et du tourisme: la Fondation du patrimoine", in *Espaces - Revue Technique du Tourisme et des Loisirs*, nº 142, novembre-décembre, Paris, S.A.R.L.ETE, pp. 57-61.

Documento Legislativo (2000), *Gastronomia como Património Cultural Nacional*, Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de Julho, Lisboa, Portugal.

ERTUG, Füsün (2005), "Plantas silvestres utilizadas como alimento en el pasado y en el presente en el mediterráneo oriental", in Jesús Contreras, Antoni Riera e F. Xavier Medina (dir.), *Sabores del Mediterráneo – Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 99-107.

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO), (1996), *Global Plan of Action for the Conservation and Sustainable Utilisation of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*, Rome, FAO.

FERRÃO, J. (2000), "Relações entre Mundo Rural e Mundo Urbano – Evolução histórica, situação actual e pistas para o futuro", in *Sociologia, Problemas e Práticas*, n.º 33, Lisboa, Centro de Investigação e Estudos em Sociologia/Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa, pp. 45-54.

FERREIRA, Carlos (1999), "Reencontros com o mundo rural: dos lazeres turísticos à fixação de «novos e velhos» residentes", in Carminda Cavaco (coord.) *Desenvolvimento Rural – Desafio e Utopia*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos – Universidade de Lisboa, pp. 313-318.

FIRMINO DA COSTA, António; MAURITTI, R.; MARTINS, S.; MACHADO, F.L. ; FERREIRA DE ALME-

IDA, J. (2000), "Classes Sociais na Europa", *Sociologia, Problemas e Práticas*, n.º 34, Centro de Investigação e Estudos de Sociologia (CIES), Oeiras, Celta Editora.

GIDDENS, Anthony (1997), *Para Além da Esquerda e da Direita – O Futuro da Política Radical*, Oeiras, Celta Editora.

GIDDENS, Anthony (2001), *Modernidade e Identidade Pessoal*, Oeiras, Celta Editora.

GROLLEAU, Henri (1989), "Pour que le "Vert" dure", in *Espaces – Revue Technique du Tourisme et des Loisirs*, n° 100, octobre-novembre, Paris, S.A.R.L.ETE, pp.47-50.

HJALAGER, Anne-Mette (1996), "Agricultural diversification into tourism - Evidence of a European Community development programme", in *Tourism Management*, Vol. 17, n.º 2, pp. 103-111.

HOBBSBAWN, Eric (1983), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press.

JOAQUIM, Graça (1997), "Da identidade à sustentabilidade ou a emergência do «turismo responsável»", in *Sociologia, Problemas e Práticas*, n.º 23, Lisboa, CIES, pp.71-100.

MORMONT, Marc (1987), "Rural Nature and Urban nature", in *Sociologia Ruralis*, (1, vol. XXVII, Arsen, Ed. Goreum, pp. 3- 20.

PAILLOTIN, Guy; ROUSSET, Dominique (1999), "Tais – toi et mange!". *L'agriculteur, le scientifique et le consommateur*, Paris, Ed. Bayard.

POULAIN, Jean Pierre (1996), "Pour une Anthroposociologie de L'Alimentation", in *TOURISME - Le Tourisme dans les Parcs Naturels*, n.º 4, Equipe de Recherche sur le Tourisme, Systèmes, Environnements, Cultures (ERTSEC), Université de Toulouse-Le Mirail, pp.207-223.

POULAIN, Jean-Pierre, (1997), "Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe", *Ethnologie Française, Pratiques alimentaires et identités culturelles*, xxvii, 1, pp. 18-26.

VALAGÃO, M. M, (2002), "The Reinvention of food traditions and new uses of the countryside" in MONTANARI, Armando (ed.), *Food and Environment - Geographies of Taste*, Roma, Home of Geography Publication Series, pp. 33-46.

