

# DO PRATO AO RECONHECIMENTO PÚBLICO: O MENU DAS CONFRARIAS GASTRONÓMICAS

por

Luís Cunha<sup>1</sup>

**Resumo:** As confrarias gastronómicas constituem uma realidade pouco estudada, quer no âmbito da gastronomia quer no que diz respeito aos debates sobre património e turismo. Neste trabalho, procurámos olhar esse universo partindo de dois registos distintos. Por um lado, considerando o panorama geral do movimento confrarial, elencando e distinguindo as confrarias que formalizaram a inscrição em instâncias federativas. Por outro lado, procurando atender à dinâmica das diferentes confrarias, tal como esta aparece refletida na revista *Nona Arte*, publicação digital criada pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Como veremos, questões como as da relação entre *tradição* e *inovação* ou os debates em torno do binómio *património/turismo*, encontram no mundo das confrarias gastronómicas uma expressão relevante e que importa conhecer.

**Palavras-chave:** Confrarias gastronómicas; tradição/inovação; patrimonialização.

**Abstract:** The gastronomic confraternities are a little studied reality, both in gastronomy and in relation to debates on heritage and tourism. In this work, we tried to look at this universe from two different registers. On the one hand, considering the general panorama of the gastronomic confraternity's movement, listing and distinguishing the confraternities that formalized the inscription in federative instances. On the other hand, trying to attend to the dynamics of the different confraternities, as reflected in the magazine *Nona Arte*, digital publication created by the Portuguese Federation of Gastronomic Confraternities. As we shall see, issues such as the relationship between *tradition* and *innovation* or the debates around the *heritage/tourism* binomial, find in the world of gastronomic confraternities a relevant expression and that it is important to know.

**Key-words:** Gastronomic Confraternities; tradition / innovation; patrimonia.

As confrarias ocupam hoje um lugar de destaque quando o assunto é gastronomia. Enquanto promotoras de um produto, de uma região, ou mesmo de uma forma específica de confeção culinária, as confrarias gastronómicas vêm assumindo

---

<sup>1</sup> CRIA, Universidade do Minho.

protagonismo, frequentemente em articulação com a promoção turística e com a defesa de técnicas, práticas e valores associados ao que vem sendo designado por património imaterial. Em jornais locais e nacionais, em revistas especializadas, em *sites* dedicados ao tema e nas redes sociais, é possível encontrar o registo de várias atividades que associam gastronomia, património e turismo, algumas organizadas pelas próprias confrarias, outras para que estas são convidadas. Muito embora, como adiante veremos, não exista homogeneidade na definição dos objetivos nem no modo como as confrarias pensam a sua atividade, é possível definir um conjunto de tópicos discursivos que se articulam em dois eixos principais. Um, estruturado em torno de uma certa conceção de património, que dá suporte a ideias fortes, ainda que imprecisas, como tradição, autenticidade ou genuinidade. O segundo, assente na afirmação da gastronomia pelo seu potencial económico, passível de se concretizar pela valorização dos produtos, nomeadamente pela sua certificação, e também pela sua associação à atividade turística. Não sendo necessariamente contraditórios, estes dois eixos não geram um espaço de consenso, antes definem os contornos do debate em torno daquilo que a gastronomia *deve ser*. O ponto de partida para esta abordagem às confrarias gastronómicas portuguesas encontra-se, justamente, no desejo de perceber o modo como narrativas genéricas sobre património e turismo, sobretudo aquelas que são produzidas em circuitos globais, são interpretadas, apropriadas e reproduzidas localmente, articulando-se, de alguma forma, com os objetivos específicos assumidos pelas diferentes confrarias.

Antes de avançar na caracterização parcial do cenário confrarial atual, importa fazer notar que estamos perante uma realidade relativamente nova. Como veremos, a maior parte das confrarias portuguesas dedicadas especificamente à gastronomia nasceram já neste século, multiplicando-se no espaço de poucos anos (Machado, 2002). Haverá, neste fenómeno, um efeito de contágio, ideia que fica reforçada pela significativa concentração regional destas confrarias, mas devemos ver nele, também, a resposta ao destaque assumido pela gastronomia no espaço público, sobretudo com o destaque que a comunicação social lhe vem dando. O resultado deste processo em curso é ainda indefinido, mas fica claro que ao mesmo tempo que confrades e confrarias cavalgam o *boom* da gastronomia como património, não escapam a uma certa instrumentalização levada a cabo por entidades públicas e privadas que veem na gastronomia e em quem a representa um meio de promoção turística e comercial.

Estamos conscientes, naturalmente, da espessura histórica do conceito de confraria e dos diferentes sentidos, desde logo o que nos remete para um significado mais restrito – o de uma associação laica que funcionando sob princípios religiosos se orienta para práticas caritativas e assistenciais – e o que reporta a

um entendimento mais amplo – conjunto restrito de pessoas unidas por laços comuns, sejam eles profissionais, corporativos ou outros<sup>2</sup>. Não desvalorizamos esta herança, ao contrário, procuraremos interpretá-la, mas não nos reteremos nas práticas confraternais fora do âmbito estrito da gastronomia<sup>3</sup>. Reportar-nos-emos, portanto a um sentido restrito de *confraria*, ou seja, vendo-as como um modelo associativo específico, definido recentemente e centrado na causa da gastronomia. Ainda assim, importa ter em conta um conjunto de linhas genealógicas, vindas de uma tradição confrarial mais antiga, que entroncam nas diferentes expressões que assumem as confrarias gastronômicas no presente. Por um lado, a colegialidade, quer dizer, a igualdade entre os parceiros bem como a defesa de valores e princípios entendidos como de interesse comum, aliados a práticas concretas que os promovem. Por outro lado, a forte ritualização que as atuais confrarias gastronômicas não dispensam e que se manifesta nos atos de entronização dos novos confrades e nos trajes adotados por cada confraria. Há ainda uma terceira linha genealógica, esta mais recente, que se prende com a defesa de valores epicuristas, associados ou não à valorização de tradições gastronômicas nacionais.

Se esta ligação ao passado legítima, simbolicamente, uma certa densidade histórica neste modelo de organização, não é menos certo que devemos considerar, de igual modo, os fatores que distanciam as atuais confrarias de experiências passadas. Efetivamente, se abrirmos o horizonte analítico para além delas, podemos encarar as confrarias gastronômicas como expressão específica de um fenómeno mais vasto, na linha do que João Freire (2006:23) observa: “o que mais parece marcar a novidade do associativismo contemporâneo nos países mais desenvolvidos é o desdobramento e o surgimento de novas figuras no interior da micro-organização associativa e também do *ethos* associativo tradicional”. A heterogeneidade das confrarias gastronômicas atuais, nomeadamente no que concerne aos objetivos declarados ou implícitos, está de acordo com esta avaliação, ou seja, com uma certa distensão concetual e prática, que tanto convoca uma perspetiva ampla, pragmática e instrumental, da figura da confraria, como circunscreve a sua ação à preservação e recuperação de um produto ou uma técnica de confeção. Na primeira destas figuras, o turismo emerge como fator central de mobilização da gastronomia promovida por via das confrarias, enquanto que na segunda vertente encontramos uma agenda centrada noutros fatores, como sejam a convivialidade e a memória dos sabores, surgindo as confrarias como redutos de resistência face ao

---

<sup>2</sup> O Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa a que recorri neste ponto, elenca ainda outros sentidos para o termo, mas estes pareceram-nos relevantes balizas concetuais.

<sup>3</sup> Para uma visão panorâmica do tema, cf. Black & Gravestock (2006).

que é visto como descaracterização e perda de autenticidade. No balanceamento entre estas duas vertentes, combinam-se, de diferente forma e em distintas proporções, as marcas de tradição confrarial a que acima aludimos: convivialidade por via da colegialidade, ritualização e epicurismo, sendo na configuração específica deste balanceamento que reside o essencial da diferença.

Se o associativismo gastronómico, como defende José Quitério, teve sempre pouca expressão em Portugal<sup>4</sup>, a multiplicação das confrarias gastronómicas alterou este cenário, sem, no entanto, organizar um espaço de consenso em torno da promoção da gastronomia. Isto não significa que não existam esforços nesse sentido. A criação da Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas (FPCG) em 2001 e do Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas (CEUCO) em 2005, pode ser entendida como expressão concreta desse esforço<sup>5</sup>. A FPCG, na apresentação que faz no seu *site* oficial, justifica a sua existência exatamente pela importância de congregar a diversidade: “a existência de uma estrutura que reúna a diversidade é uma exigência tanto mais real quanto maior é a importância da atuação das confrarias e a expectativa quanto ao seu contributo para a sociedade”. Esta função de polarizador da ação das diferentes confrarias é central no modo como esta entidade se define:

A razão de existência da FPCG é e será, sempre, todo o conjunto de confrarias gastronómicas que envolve o nosso país, que o enche de cor com os seus trajes, que o dinamiza com as suas atividades e que o preenche de significado com a recuperação de tradições gastronómicas que são o mote para descobrir uma identidade, muitas vezes, perdida, dissolvida no tempo e no espaço.

No que diz respeito ao CEUCO, tendo em conta o âmbito internacional da sua ação, a questão da diversidade coloca-se num plano diferente, mas a ideia de congregação de esforços está também presente no modo como se define:

---

<sup>4</sup> Este autor aponta, ainda assim, três exceções a essa falta de tradição associativa: os Vencidos da Vida, grupo de onze intelectuais e políticos, em que se incluía Oliveira Martins e Eça de Queirós, que a partir de 1889 se reuniu em jantares periódicos, normalmente realizados em restaurantes de referência, como o Tavares Rico ou o Hotel Bragança; o Clube dos Makavenkos, dinamizado e batizado pelo conhecido comerciante lisboeta, Francisco Grandela, e que funcionou desde 1884 até à década de 1920; finalmente, a Sociedade Portuguesa de Gastronomia, que foi criada em 1933 por António Maria de Oliveira Belo (Oleboma) mas que não lhe sobreviveu – Oleboma morreu em 1935 (Cf. Quitério, 1992).

<sup>5</sup> Fora do âmbito estrito das confrarias gastronómicas, também a Academia Portuguesa de Gastronomia, criada em 1991, converge em alguns dos objetivos definidos por estas entidades.

(...) uma organização europeia sem fins lucrativos, cuja finalidade é a promoção e a defesa dos produtos agroalimentares e gastronomia de qualidade, dos respetivos países da União Europeia, onde existam Confrarias ou Associações com os mesmos fins, mantendo o legado histórico dos costumes dos respetivos povos, comarcas ou regiões, valorizando os territórios para incremento do conhecimento do turismo, com a finalidade de evitar o desaparecimento de tradições em torno da cultura dos nossos vinhos e gastronomia, evitando igualmente, dentro possível, a globalização.

A definição de objetivos consensuais por parte destas duas estruturas não conduz, evidentemente, a um modelo uniforme de organização de cada confraria em concreto. Propomo-nos, por isso, considerar agora o conjunto das confrarias portuguesas formalmente constituídas e livremente associadas, procurando perceber o que as mobiliza e quais as linhas de convergência e divergência que marcam a sua ação.

Começamos por definir o conjunto de confrarias sobre as quais nos propomos trabalhar nesta ocasião, apresentando também os critérios que nos guiarão. Começamos por delimitar o nosso objeto excluindo as confrarias báquicas<sup>6</sup>. Cruzámos, depois, três fontes distintas: a FPCG, que incorpora 77 confrarias como associadas; a CEUCO, que conta apenas com 17 associadas, embora referencie um conjunto bastante mais vasto no seu *site*; a Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Regional (DGADR), que numa página do seu *site*, designada «Produtos Tradicionais Portugueses», apresenta também uma lista de confrarias gastronómicas<sup>7</sup>. Chegámos, assim, a um total de 81 confrarias gastronómicas, sabendo que estas não abarcam a totalidade das confrarias existentes no território português, mas elencando todas aquelas que se formalizaram como associação, apostando no reconhecimento institucional<sup>8</sup>.

---

<sup>6</sup> Estas confrarias, dedicadas exclusivamente a atividades vnicas, possuem uma estrutura federativa própria, Federações Confrarias Báquicas Portugal cf. <https://www.facebook.com/Federação-Confrarias-Báquicas-Portugal-680024242099242/>

<sup>7</sup> A data de referência para os *sites* trabalhados é 11 de julho de 2017 e são estes os respetivos endereços: Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas <http://fpcggeral.wixsite.com/fpcg>; Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas <http://www.ceuco-portugal.com/confrarias.htm> e da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Regional <https://tradicional.dgadr.pt/pt/>.

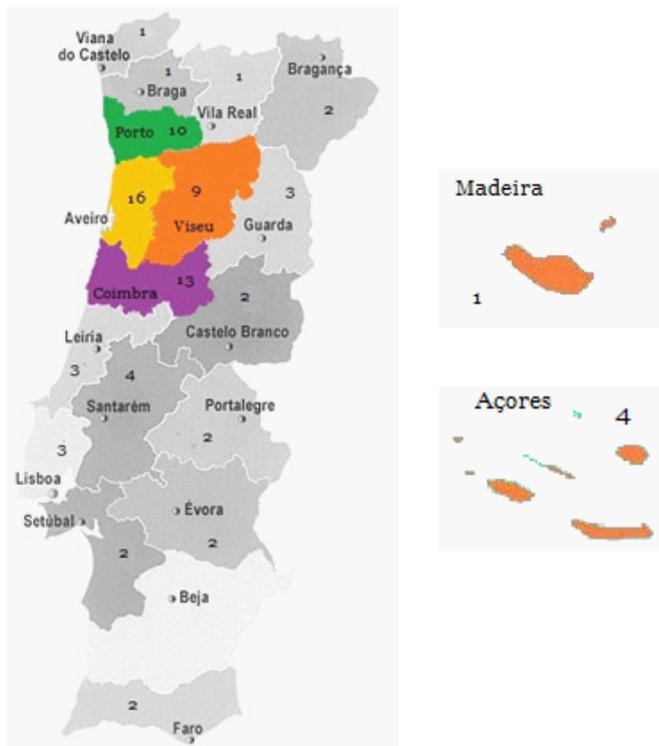
<sup>8</sup> A exclusão das confrarias báquicas é discutível, mas deve-se, fundamentalmente a razões de ordem prática. A situação é hoje um pouco ambígua, pois se o movimento federativo parece ter seguindo um critério de separação, com a já referida Federação Portuguesa de Confrarias Gastronómicas de um lado e a Federação das Confrarias Báquicas de Portugal do outro, o CEUCO inclui ambas entre os seus associados. Pela nossa parte, reconhecendo a enorme importância do vinho na memória e na tradição gastronómica portuguesa, entendemos excluir as confrarias que se lhe dedicam nesta ocasião,

Um primeiro aspeto que de imediato ressalta à vista é o do franco desequilíbrio regional na distribuição das confrarias, tal como se pode perceber pelo Mapa 1. Em apenas quatro distritos, ademais contíguos, estão localizadas 48 confrarias, ou seja, cerca de 60% do total. Em 11 dos 20 distritos e regiões<sup>9</sup> não existem mais que duas confrarias na lista com que trabalhámos, o que contrasta com os distritos de Aveiro, que conta com 16, e de Coimbra, onde existem 13 confrarias. A explicação para esta concentração numa única região exigiria uma análise destinta daquela que aqui nos propomos fazer. No entanto, tendo em consideração a composição bastante plural das direções da FPCG e da CEUCO, com representantes de confrarias de várias regiões, parece legítimo levantar a hipótese de estarmos perante um fenómeno de contágio de base regional. Quer isto dizer, que devemos situar a origem desta concentração nas lógicas de base associativa local, em que se funda cada confraria, mais do que numa orientação de eventuais lideranças regionais ou nacionais. Em todo o caso, a ideia de contágio sai reforçada se atentarmos nas datas de fundação das confrarias. Das 73 cuja data de fundação foi possível apurar, apenas 9 foram criadas entre 1991 (a mais antiga) e 1999, enquanto que nos dez anos seguintes (2000-2009) foram criadas 51 (25 no primeiro quinquénio e 26 no segundo) e nos seis anos seguintes (2010-2015) apenas 13.

---

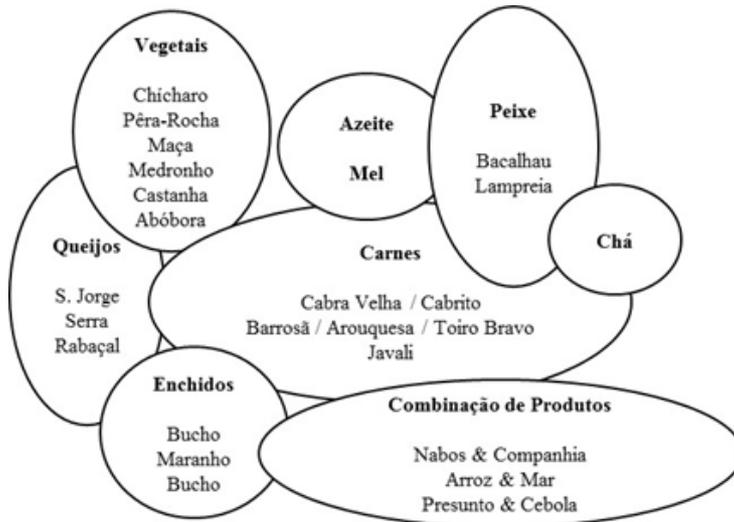
até por entendermos que elas são merecedoras de uma análise exclusiva.

<sup>9</sup> Contabilizámos os 18 distritos do Continente, dos quais apenas Beja não possui nenhuma confraria nesta lista, a que acrescentámos Madeira e Açores.



**Mapa 1:** Confrarias por Distrito.

Uma outra forma de pensar a diversidade das confrarias passa pela análise das designações escolhidas, uma vez que, por essa via, algumas delas dão destaque a um produto específico, outras reportam-se a uma forma de confeção e outras ainda destacam a região em que estão sedeadas – existem ainda algumas confrarias cuja designação não permite enquadrá-las em nenhum destes critérios. Estamos conscientes de que esta distinção resulta de um exercício impressionante que não incorpora qualquer ambição de sofisticação analítica. Não só algumas das designações escolhidas pelas confrarias são ambíguas, permitindo tanto numa ordenação regional como destacando um produto ou forma de confeção, como noutros casos a designação escolhida é assumidamente parcial, tendo a confraria uma agenda mais ampla que a sugerida pelo nome adotado. Apesar destas ressalvas, entendemos ser útil traçar uma visão panorâmica com base nos critérios que acima definimos e que se sintetizam nos Quadros seguintes.



**Quadro 1:** Produtos destacados na designação das confrarias<sup>10</sup>.

No que diz respeito ao destaque dado a um produto específico, note-se a prevalência das carnes (6 confrarias, mais 3 dedicadas aos enchidos – que embora impliquem uma confeção foi nossa opção incluí-los nesta categoria, ou seja, considerá-lo um produto para este efeito) por sobre o peixe (apenas 2 confrarias). Também os vegetais contam com 6 confrarias, embora este conjunto seja difuso, incluindo frutos, cucurbitáceas e leguminosas. O chá tem duas confrarias que se lhe dedicam (uma nos Açores e outra no Porto), o mesmo sucedendo com o bucho (uma no Sabugal e outra em Arganil). Há 3 confrarias que combinam produtos, o que é já uma forma de reportar a um modo de confeção específica. Outro aspeto relevante é a ligação de alguns destes produtos a associações de produtores, sendo disso exemplo a Confraria da Pera Rocha do Oeste, que foi criada em 2004 diretamente pela respetiva associação. Em casos como este, a confraria parece surgir como uma forma mais de promoção e divulgação de um produto que acresce a outros circuitos de divulgação e promoção. Entre os produtos elencados no Quadro 1 e que podemos ligar diretamente a confrarias, oito obtiveram a classificação de

<sup>10</sup> Estamos conscientes da dificuldade, e conseqüente ambigüidade, das distinções que traçamos nestes quadros. No caso do Quadro 1 procurámos focar-nos em produtos simples, ou seja, não processados, abrindo uma exceção para os enchidos e os queijos, mas deixando de fora todos os doces, que aparecem incluídos no Quadro 2.

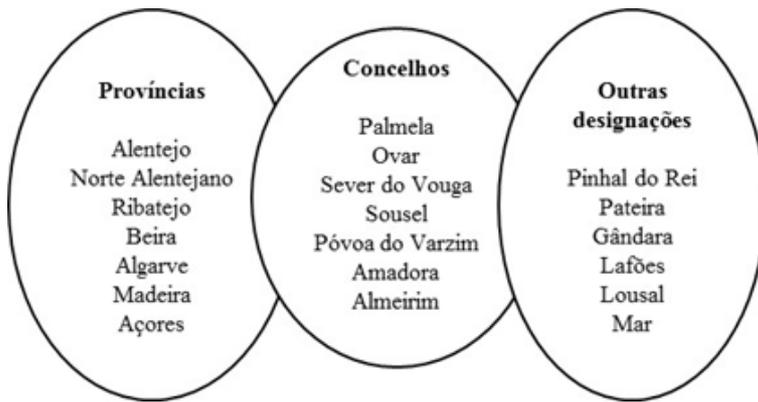
Denominação de Origem Protegida (DOP) – os três queijos referidos, a castanha (Souto da Lapa – Sernancelhe), as carnes arouquesa e barrosã, a Pera Rocha e o mel (Terra Quente – Macedo de Cavaleiros) – devendo acrescentar-se ainda o bacalhau, que além de dar nome a uma confraria está classificado como Especialidade Tradicional Garantida (ETG), enquanto Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa.



**Quadro 2:** Formas de Confeção

No que diz respeito às formas de confeção, destacamos, em primeiro lugar, a doçaria, setor que dá nome a 9 confrarias. Os Ovos-Moles de Aveiro, a Doçaria Conventual de Tentúgal e a Fogaça da Feira receberam a classificação IGP, surgindo ainda outros doces que reivindicam também uma raiz conventual, nomeadamente as Sardinhas Doces de Trancoso e a Marmelada de Odivelas, mas que não ostentam essa classificação. Próximo da Fogaça, como uma espécie de pão doce, temos especialidades bastante localizadas (Bolo Podre, Bolo de Ança e Velhotes). Não sendo doce, mas ainda no setor da panificação, temos duas broas distintas, ambas com base no milho e provenientes de duas localidades relativamente próximas – Avintes e Avanca, que distam cerca de 30 quilómetros. Restam ainda os pratos principais, assentes numa forma de confeção específica, e as comidas rituais. Nos primeiros deve sublinhar-se o facto de todos serem pratos de carne, dividindo-se entre vaca, cabra e cabrito, borrego, porco e leitão. Como adiante veremos, pelo

menos em alguns casos, a forma de confeção exige uma utilização estrita de temperos e condimentos, enunciando os indispensáveis e os proscritos, assumindo a confraria a responsabilidade de velar pela boa execução da receita. Designámos por Pratos Rituais três confeções distintas, que inspiraram três confrarias de diferentes regiões – Açores, com as Sopas do Espírito Santo; Oliveira de Azeméis onde se confeccionam as Papas de S. Miguel, e Pombal, com a Confraria do Bodo<sup>11</sup>. Têm em comum, evidentemente, o carácter ritual do consumo, associado a uma data e também à partilha comunal de alimentos.

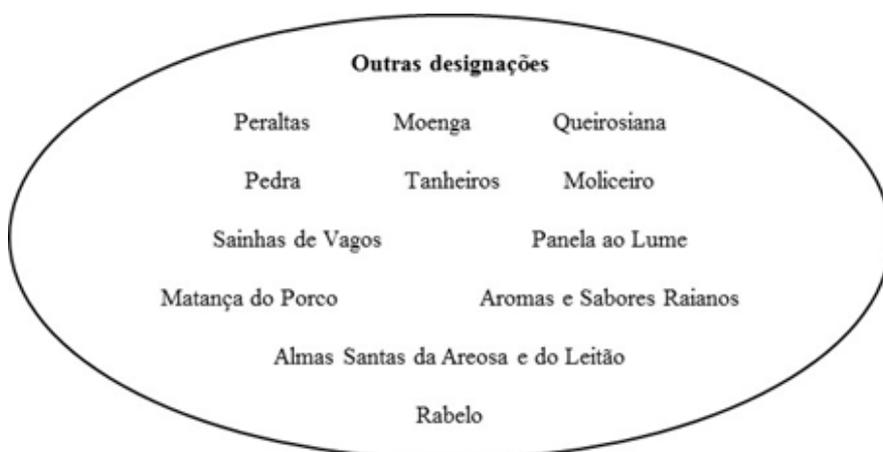


Quadro 3: Designações regionais.

Frequentemente as confrarias gastronómicas portuguesas optaram por uma designação centrada no contexto geográfico em que se propõem atuar. Nestes casos a vinculação tanto se faz numa base provincial – que, como sabemos, não tendo hoje qualquer significado administrativo continua a ser uma importante referência – como numa base concelhia ou ainda em designações de outra natureza. É sobretudo ao nível concelhio que se percebem de forma mais direta vinculações de natureza política, muito embora estas possam existir de muitas outras formas. No que diz respeito às Outras Designações, destacamos a coexistência de um

<sup>11</sup> Bem perto de Idanha-a-Nova, local onde decorreu o 8º Encontro de Antropólogos Ibéricos, em Salvaterra do Extremo, existe também uma Confraria do Bodo, o que ilustra o que atrás dissemos acerca da existência de outras confrarias, não consideradas aqui por não se inscreverem nos *sites* de referência em que baseámos o nosso estudo cf., nesta obra, o trabalho apresentado por Vasco Valadares Teixeira.

nível micro, como a Confraria dos Saberes e Sabores do Lousal, pequena vila do concelho de Grândola, com regiões que integram vários concelhos, como a Confraria Gastronómica da Região de Lafões ou a Confraria da Pateira. No caso da Confraria Gastronómica do Pinhal do Rei estamos, na verdade, perante uma espécie de metonímia, já que a confraria se localiza em Leiria, defendendo a organização e divulgação da gastronomia deste concelho. A Confraria Gastronómica da Gândara remete para uma região natural bastante demarcada, situada entre as Gafanhas da Ria de Aveiro e os campos do Mondego. Finalmente, a designação de Confraria Gastronómica do Mar, uma das mais antigas (1999), tem a sua sede em Matosinhos.



**Quadro 4:** Outras designações de confrarias.

As designações que constam do Quadro 4 obedecem a razões e têm sentidos muito diversos, não sendo possível retermo-nos em todas elas. Sublinharemos, ainda assim, alguns casos que ilustram a diversidade do movimento confrarial. Encontramos aqui confrarias gastronómicas que se destacam por não terem a gastronomia como desígnio primordial. É o caso Confraria da Pedra (associada da CEUCO) e da Confraria Queirosiana (associada da FPCG), tendo a primeira por objetivo valorizar a arte de trabalhar a pedra e a segunda a promoção do escritor Eça de Queirós e sua obra. A Confraria das Peraltas, deve o seu nome a uma princesa lendária e constituiu-se por vontade de algumas amigas, apenas admitindo mulheres como membros regulares – os homens apenas podem participar como

membros honorários. A Confraria da Moenga deve o seu nome ao lugar onde nasceu, o Moinho do Cu Torto, que ainda antes de ser sede de confraria foi lugar de reunião de amigos que aí se encontravam para conviver e degustar. A Confraria Aromas e Sabores Raianos, sediada em Almeida e que sublinha a sua vinculação a um território fronteiriço, parece apostar na proximidade ao município e também na promoção da gastronomia da região no outro lado da fronteira. As designações Rabelo e Moliceiro remetem, evidentemente, para esses dois tipos de embarcação, dessa forma se destacando as regiões ribeirinhas que se lhes associam – o Douro e a Ria de Aveiro.

Como já dissemos, a opção que seguimos na construção deste trabalho não foi a de elencar e analisar a totalidade das confrarias gastronómicas portuguesas. Não a tomámos, desde logo, por uma questão de operacionalidade, mas também por termos entendido dar destaque às confrarias que têm tentado agregar-se em entidades federativas. Muito embora as motivações para a adesão a federações sejam variáveis, não podem ser dissociadas de dois fatores que importa considerar. Por um lado, do ponto de vista de cada confraria gastronómica, o entendimento de que a sua ação se potencia pela ação das suas congéneres. Por outro lado, num sentido mais amplo, a ideia das confrarias como movimento associativo que apela de uma estrutura congregadora que facilite e estimule linhas fundamentais de intervenção – promoção turística e valorização comercial dos produtos, por exemplo. As duas entidades federativas a que já aludimos, a FPCG e o CEUCO, são bastante distintas, desde logo no contexto em que atuam, mas também no modo como se organizam. A primeira, como já vimos, dá realce, no modo como se define, à estética associada aos trajes das confrarias e à recuperação de tradições gastronómicas, que associa à descoberta de uma identidade perdida. O CEUCO, por seu turno, aponta para uma agenda transnacional. Fundado em 2005 por iniciativa de portugueses, espanhóis, franceses e italianos, alargou-se mais tarde a húngaros, belgas, gregos e macaenses. Considere-se, em relação aos países fundadores, a importância da forte tradição gastronómica francesa, de resto bastante internacionalizada, e a vinculação de Portugal, Itália e Espanha (também da Grécia, que entraria mais tarde) a um conceito (que é também uma narrativa, a que, cada vez mais, vai correspondendo uma prática) em clara afirmação naquela época, a dieta mediterrânica<sup>12</sup>. Não é possível, evidentemente, afirmar uma relação direta entre o projeto CEUCO e a promoção de produtos ou formas de consumo específicos, mas os objetivos declarados, e que acima citamos, vão no sentido da valori-

---

<sup>12</sup> Viria a ser classificada pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2013. Para uma revisão crítica do conceito de Dieta mediterrânica cf. Silva (2016).

zação dos costumes de povos, comarcas ou regiões, isto é, na valorização do local em contraponto a uma globalização que dentro do possível deve ser evitada<sup>13</sup>. A vontade de traçar um contraponto entre a autenticidade da tradição e a ameaça de adulteração é reforçada na nota de abertura do presidente da CEUCO, que afirma que as confrarias gastronômicas “Promovem, defendem e divulgam o que está a perder-se. Receitas centenárias que continuam a ser muito apreciadas e saudáveis, tentando evitar produtos químicos que adulteram os resultados finais”<sup>14</sup>. A ligação entre saúde e alimentação é aqui assumida explicitamente, transmitindo a ideia de que a tradição tem um valor que não se restringe à memória, nem sequer ao seu potencial turístico.

Uma das atividades relevantes assumidas por ambas as estruturas é a da divulgação da atividade das confrarias, bem como de iniciativas genericamente ligadas à gastronomia. Outro ponto de convergência é a atribuição de prêmios que reportam à gastronomia, destacando restaurantes, chefes e outras personalidades, eventos e iniciativas, etc. A FPCG tem-se apoiado num instrumento singular de divulgação e promoção da sua atividade, bem como da atividade das confrarias suas associadas, a revista *Nona Arte*<sup>15</sup>. Não se restringindo à atividade das confrarias, conta com algumas rubricas fixas, que tanto dão destaque a personalidades ligadas ao mundo da alimentação como se focam na história, na arte e na literatura, sempre buscando as respetivas conexões com a gastronomia. Tem ainda rúbricas centradas no património gastronómico, nomeadamente elencando vários produtos a partir do Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial<sup>16</sup>, e na potenciação do turismo, por exemplo através da elaboração de roteiros regionais. Parte substancial da revista, no entanto, é dedicada às confrarias, devendo ser destacadas, neste campo, duas rubricas principais, ambas ocupando uma número significativo de páginas. Numa delas dá-se destaque a uma das confrarias associadas da FPCG através de uma entrevista a um dos seus dirigentes, dando assim a conhecer aos leitores os objetivos e as práticas das confrarias, sublinhando produtos, regiões, relações com os parceiros e também a história da própria confraria. A outra rubrica

---

<sup>13</sup> Este prometido combate à globalização adquire um especial relevo justamente por ter como campo de batalha a alimentação, ou seja, aquele que é, talvez, o âmbito onde ela é mais expressiva, constante e irremovível (cf. Sobral, 2016).

<sup>14</sup> A presidência da CEUCO é atualmente assegurada por um espanhol, Carlos Martín Cosme, apresentado também como fundador desta associação. A cada um dos outros países membros cabe uma vice-presidência.

<sup>15</sup> Trata-se de uma revista digital de publicação trimestral, que começou por se intitular *Gastronomias*, adquirindo a atual designação a partir de junho de 2013. Contando já 42 números – o último disponível reporta a março de 2017 – está parcialmente disponível no *site* oficial da FPCG.

<sup>16</sup> Cf. *site* oficial, <http://www.matrizpci.dgpc.pt/MatrizPCI.Web/Inventario/InventarioFiltrar.aspx>.

em destaque é a que documenta, sobretudo através de fotos, um momento particular da vida das confrarias, as cerimónias capitulares, que habitualmente coincidem com o aniversário da fundação, proporcionando um jantar festivo e ocasião para a entronização de novos confrades.

A análise da linha editorial e consideração de alguns artigos de fundo revelam a abordagem de alguns temas que consideramos relevantes. Um dos assuntos recorrentes, e que parece sugerir, na verdade, uma discussão no seio do movimento, é o que reporta ao balanceamento entre tradição e inovação. A linha editorial, que responsabiliza a direção da FPCG, afirma a possibilidade de consenso entre estes termos, por exemplo quando afirma que “Tanto nos deliciamos com a cozinha tradicional e que nos lembra os sabores do quotidiano, como exaltamos a inovação e nos deixamos surpreender pelos sabores inesperados” (*Nona Arte*, Editorial, n.º 27 junho 2013), mas este posicionamento apenas encontra aceitação por parte de algumas confrarias. Assim, se a Confraria Panela ao Lume tem como objetivo “Defender e divulgar a autenticidade da verdadeira gastronomia portuguesa, sem contudo se opor à evolução natural da mesma, desde que fundada na experiência adquirida ou no progresso das técnicas” (*Nona Arte*, n.º 29, dez. 2013), já a Real Confraria da Cabra Velha parece ver com desconfiança qualquer cedência à inovação. Não só insiste no cumprimento rigoroso da sua receita mais emblemática (a chanfana) como defende, num plano mais genérico, que “seja preservada a gastronomia tradicional e não a criatividade de tantos chefes que, sem lhes tirar mérito, não podem ser elencados neste capítulo” (*Nona Arte*, n.º 38, março. 2016).

O debate entre tradição e inovação não deve ser limitado à sua expressão mais básica. O que está em causa parece ser mais profundo e determinante, prendendo-se com o entendimento daquilo que a gastronomia *deve ser*. A visão mais *tradicionalista* é exatamente aquela que insiste na recriação das práticas; na memória dos sabores e na preservação dos saberes, a que se junta a valorização de uma certa ideia de comunidade unida pela gastronomia. Sem negar a importância da tradição, vinculando-se mesmo a ela ainda que de uma outra forma, define-se um outro foco, este centrado na potenciação do valor económico da gastronomia, quer através do turismo quer de outras formas de valorização comercial. Na realidade, o consenso ensaiado nos editoriais é um pouco ilusório, já que a tradição surge, pelo menos em algumas ocasiões, com um valor predominantemente instrumental. A direção da FPCG, insiste frequentemente, e de várias formas, na ideia de que não está ainda a ser aproveitado todo o potencial da gastronomia portuguesa e das confrarias que a representam. Por exemplo, no programa apresentado à eleição dos corpos dirigentes para o triénio agora em curso, dizia-se:

Soubemos valorizar a gastronomia portuguesa pelo que ela tem de genuíno, de património imaterial, de relevância económica, de sustentabilidade ambiental, de indispensável a uma alimentação saudável, de centralidade turística, enfim de cumplicidade com importantes sectores para a nossa economia (*Nona Arte*, Programa para o triénio 2016-2018, n.º 36, setembro 2015).

A natureza desta “cumplicidade” fica clara quando se aponta o caminho a seguir pelas confrarias:

(...) não participem [em iniciativas] apenas como figurantes e fornecedores de degustações gratuitas, mas que passem a ser atores principais de um enredo e sejam tratados como os intermediários entre o público ávido de conhecer o que de melhor se faz em Portugal e o mundo da produção. (*Nona Arte*, editorial n.º 3, 3/2013).

Um dos aspetos desta articulação com o “mundo da produção” está bem expresso no referido programa e passa pela qualificação dos produtos tradicionais, num esforço que deveria envolver as confrarias e as câmaras municipais, sendo proposta a criação do selo Produto Tradicional Português, “para distinguir de forma simples e eficaz os produtos genuínos, autênticos, com um enorme património cultural imaterial e, muitas vezes, com grande peso económico” (*Nona Arte*, n.º 36, setembro 2015). A este entendimento é difícil encontrar oposição, a não ser, pontualmente, em entrevistas a representantes de confrarias, como sucede quando se apontam “oportunistas comerciais”, considerados indesejáveis (*Nona Arte*, Entrevista à Confraria Cabra Velha, n.º 39, junho 2016).

Um outro debate igualmente suscitado na revista é o da relação material/imaterial, que pode ser visto nas suas páginas como um esforço quase pedagógico para dar conta da ideia de património imaterial. Em alguns casos essa ponte entre o material e o imaterial assume uma forma quase poética:

Na verdade, numa primeira instância a gastronomia surge para matar a fome. Num segundo, terceiro e quarto tempo, surge porque somos cultura, somos história, somos património, somos produtos tradicionais, somos paisagem física e humana, somos o pão e o vinho, somos o sólido e o líquido, somos tributo, somos a criatividade e o engenho. (*Nona Arte*, editorial (...), n.º 39, setembro 2016).

Noutras ocasiões, o tom parece modelar-se em considerações quase filosóficas:

(...) é fácil perceber a importância que alimentação tem para a nossa existência onde a necessidade física é abafada pela necessidade espiritual, onde a alma suplanta a matéria. Percebemos como a nossa materialidade alcança a imaterialidade e como precisamos do tangível para justificar o intangível. Saibamos perceber que as confrarias são herdeiras desse intangível, dessa imaterialidade que se transfigura na alimentação. Saibamos honrar estas tradições percebendo-as, procurando a sua contextualização e alcançando o seu pleno significado (*Nona Arte*, editorial, n.º 30 março 2014).

Em todo o caso, ao sublinhar a dimensão patrimonial da gastronomia ficam abertas as portas para a sua articulação com outras dimensões, como sublinha a presidente da FPCG, Olga Cavaleiro:

(...) a gastronomia caracteriza-se por uma transversalidade que a faz interagir com diferentes e relevantes sectores da vida portuguesa. É património cultural imaterial, é património histórico que se liga à história das tradições gastronómicas, é traço arquitetónico que assiste ao aparecimento dos exemplos do génio culinário português... (*Nona Arte*, n.º 35, junho 2015).

Este entendimento transversal da gastronomia conduz, por exemplo, ao desafio lançado às confrarias para que apresentassem e dessem a conhecer na revista “uma tradição cultural ainda vivida pelas respetivas comunidades” (*Nona Arte*, editorial, n.º 28, setembro 2013). Resulta daqui um conjunto de artigos, bastante ilustrados, que mostram celebrações como a Festa das Cruzes no Guardão (Caramulo), a Procissão dos Passos em Tentúgal, a Festa das Fogaceiras em Santa Maria da Feira, etc. De forma diferente mas convergente, a revista propõe às confrarias o tema «À Mesa com os Adágios», visando perceber “a ligação da gastronomia às características geográficas e culturais” (*Nona Arte*, n.º 38, março 2016), existindo ainda o mesmo esforço em vários artigos que abordam a gastronomia a partir da história, das artes plásticas ou da literatura.

Se olharmos cada confraria na sua singularidade, facilmente compreendemos a importância da inserção regional, mesmo quando a confraria se centra num produto e não numa região. Existem exceções a esta tónica, nomeadamente no caso de confrarias que assumem objetivos mais amplos ou então de outras que têm outro tipo focalização, como sucede com a Confraria Queirosiana ou com

a Confraria da Pedra, a que já nos referimos. Entre as confrarias que assumem objetivos mais abrangentes, encontramos a Confraria Panela ao Lume, que muito embora esteja sedeadada em Guimarães, aponta como primeiro objetivo promover o “levantamento e investigação do Património Gastronómico Português nos seus múltiplos aspetos: receituário, história, relação da gastronomia com o artesanato, a arte, a ciência e a literatura” (*Nona Arte*, n.º 28, setembro 2013). Sublinhando a sua antiguidade<sup>17</sup>, os responsáveis por esta confraria afirmam-se defensores de toda a gastronomia, com incidência na gastronomia tradicional portuguesa, projetando-se a si própria num âmbito nacional ou mesmo transnacional. Uma situação diferente é a da Confraria Gastronómica dos Açores, que se apresenta a si própria como “a ‘Confraria Mater dos Açores’ (...) concebida para defender, promover e valorizar o património gastronómico da Região, independentemente da sua natureza ou da ilha de origem” (*Nona Arte*, n.º 26, março 2013).

No sentido oposto, há confrarias que apresentam uma agenda bastante orientada, em alguns casos transcendendo a gastronomia, noutros colando-se a objetivos que se definem no exterior da confraria enquanto tal. Um bom exemplo da primeira destas orientações é-nos dado pela Confraria da Lampreia, que nos seus objetivos dá especial destaque à defesa do estuário do Mondego, afirmando ter já dado provas de empenho nessa matéria:

(...) logo nos primeiros anos de existência promovemos com outras instituições uma petição á Assembleia da Republica com o intuito da construção da escada de peixe junto ao Açude Ponte em Coimbra. Tal petição foi aprovada e hoje é uma realidade. Após tal vitória encetamos nova luta com outras associações e autarquias para impedir a construção de uma Mini-hídrica que iria destruir a zona principal da desova da Lampreia, integrando a Plataforma Mondego Vivo (*Nona Arte*, n.º 38, março 2016).

Muito embora este interesse ambiental possa ser enquadrado pela vontade de proteger o produto que dá nome à confraria, não deixa de mostrar como estas se podem mobilizar para causas não estritamente gastronómicas, ampliando dessa forma a sua capacidade de penetração nas comunidades em que se inserem. A um nível muito diferente, podendo mesmo considerar-se inverso, encontramos a mobilização da ideia de confraria para a defesa de interesses bastante definidos.

---

<sup>17</sup> O ano de nascimento apontado pela própria confraria é 1986, embora a sua formalização enquanto associação seja de 1991.

É o que sucede com as confrarias criadas por associações de produtores, de que é exemplo a Associação de Produtores de Pera Rocha, que em 2004 criou uma confraria dedicada à promoção deste produto. De forma semelhante, ainda que com intencionalidade mais difusa, também a Real Confraria da Matança do Porco teve na sua génese uma Instituição de Solidariedade Social<sup>18</sup>. Nestes casos não é possível encarar a confraria como emanção direta daquilo a que poderíamos chamar sociedade civil, mas antes como resultado de um processo mediado e mais ou menos centralizado por razões comerciais, promocionais ou políticas.

No extremo oposto a esta “criação motivada”, algumas confrarias resultaram de interações de base, muito embora sua institucionalização as possa ter desviado das micro-relações que as constituíram. Parece ser um bom exemplo a Confraria da Moenga, criada a partir de um pequeno grupo de amigos que no final da década de 1990 se reuniam semanalmente num moinho próximo de Évora para cozinhar e comer. Primeiro num regime informal e depois com a sua formalização em Confraria no ano 2000, o grupo foi crescendo, tal como foram aumentando as atividades, passando da mera degustação entre amigos à prossecução de objetivos mais vastos, desde a recolha, divulgação e preservação da gastronomia, usos e costumes alentejanos à publicação de livros sobre esses costumes e tradições, passando por encontros literários e eventos gastronómicos e pela organização de festejos tradicionais e culturais<sup>19</sup>.

Este olhar sobre as singularidades das diferentes confrarias podia estender-se à consideração de cada uma delas, já que todas elas têm especificidades. De forma inversa, porém, e em jeito de conclusão, retomaremos o ponto por onde começámos, ou seja, à discussão do movimento confrarial, entendido no binómio *agregação em torno de objetivos comuns / singularidade real que vai muito além das diferenças regionais e dos bens promovidos*. Por um lado, como vimos, não é sequer possível dizer que a gastronomia constitua o cerne de todas as confrarias, e tampouco encontramos uniformidade se olharmos as dinâmicas ou os objetivos perseguidos por cada confraria. Por outro lado, a existência de entidades federativas, pelo centralismo que inevitavelmente implica, reporta à definição de estratégias, focalizações e políticas de ação, ou seja, implicam um mínimo de coesão para que façam sentido. O debate entre tradição e mudança constitui, sem dúvida, um ponto nodal dessas focalizações. Por detrás do que parece ser uma mera diferença de foco, escondem-se questões determinantes, desde logo a possibilidade de

---

<sup>18</sup> No caso a Fundação ADFP – Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional de Miranda do Corvo.

<sup>19</sup> Cf. <http://confrariadamoenga.blogspot.pt/2014/03/confraria-da-moenga-preservacaodos.html> Consultado a 14 de setembro de 2017.

instrumentalizar a gastronomia, colocando-a ao serviço de estratégias comerciais, ligadas ao turismo e à promoção de produtos específicos. Considere-se ainda que a federalização das confrarias lhes confere poder e reconhecimento, permitindo a mobilização em torno de causas, inclusive políticas em sentido restrito, o que as torna interlocutoras relevantes, pelo menos na esfera local.

A criação da Casa das Confrarias e a aprovação do Dia Nacional da Gastronomia são acontecimentos que podem ser vistos como expressão de uma estratégia da afirmação política do movimento confrarial. A Casa das Confrarias foi inaugurada em julho de 2013, resultando de uma parceria da FPCG e do Casino Figueira. A iniciativa é saudada na revista *Nona Arte* logo no número de junho de 2013, onde se explica que o novo espaço serviria “simultaneamente, de agregação e de identidade comum, uma ‘casa-mãe’ onde todos podem mostrar a sua singularidade gastronómica”. Mais adiante enaltece-se o potencial da iniciativa: “Situada numa sala de grande qualidade (...) na ‘Casa das Confrarias de Portugal’ cabe o sonho de cada confraria e a vontade de todos para que a gastronomia seja cada vez mais um património reconhecido por todos como um pilar da identidade portuguesa”. Se neste caso estamos perante uma iniciativa da FPCG que encontrou acolhimento numa instituição privada, no que diz respeito ao Dia Nacional da Gastronomia, criado em 2015, confrontamo-nos com uma iniciativa de diferente natureza. Embora a FPCG reivindique protagonismo na criação deste Dia Nacional, evocando a sua persistência e mesmo a autoria da proposta da sua criação (*Nona Arte*, n.º 35 junho 2015), a verdade é que estamos perante uma iniciativa que transcende esta estrutura federativa, devendo ser enquadrada na política governamental para esta área.

A proposta formal de criação do Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa chegou à Assembleia da República através do Ministro-Adjunto e do Desenvolvimento Regional, vindo a sua organização a caber à FPCG e pela AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal). Consideramos esta parceria reveladora da predominância daqueles que veem na gastronomia um fator potenciador da atividade económica. Assim, no discurso que pronuncia na Casa das Confrarias aquando da aprovação deste Dia Nacional, a presidente da FPCG não deixa de sublinhar que “a gastronomia é um ativo fundamental na afirmação económica cultural e social de Portugal [que] empurra a economia para o desenvolvimento” (*Nona Arte*, n.º 35, junho 2015). Não deixa, bem entendido, de apontar a “transversalidade” como característica marcante da gastronomia, relevando a sua dimensão de património cultural imaterial e património histórico, a par de fatores de atratividade económica, que vão desde a confluência de dietas mediterrânicas, atlânticas e continentais à qualificação e genuinidade dos produtos

que oferece (*Nona Arte*, n.º 35, junho 2015)<sup>20</sup>. O que resulta daqui é a configuração de um espaço difuso relativamente à atividade das confrarias e ao pensamento que as governa. Na ausência de um projeto verdadeiramente comum, as confrarias orientam a sua ação em torno de diferentes intencionalidades e ações práticas, com implicações no modo como a gastronomia entra no quotidiano dos consumidores. Por exemplo, a promoção de produtos desvalorizados ou esquecidos, de que é exemplo o chicharo, faz das confrarias agentes importantes na modificação dos consumos e também, talvez ainda mais importante, nos sistemas de classificação dos alimentos. Sendo as relações dinâmicas, o inverso sucede também, ou seja, a forma de promoção de alguns produtos e receitas culinárias obedece a estratégias de reconhecimento que as confrarias vão buscar a discursos produzidos noutros lugares. As dietas mediterrânica e atlântica, de que já falámos, não só sinalizam produtos valorizando-os, como incorporam narrativas fortes, por exemplo em torno da saúde e do ambiente, de que as confrarias acabam por se apropriar nas suas próprias narrativas. Estamos bem conscientes de que a atividade confrarial é apenas uma das expressões de uma realidade complexa e multifacetada. Cruzando valores que vêm de trás e constantemente se renovam, como os de património e autenticidade, com ideias que agitam o debate contemporâneo, como os de inter-culturalidade e hibridização, a alimentação afirma-se como um espaço de desafio para uma ciência social que se pretenda implicada e crítica.

## BIBLIOGRAFIA CITADA

BLACK, Christopher & GRAVESTOCK, Pamela (2006), *Early Modern Confraternities in Europe and the Americas. International and interdisciplinary perspectives*, Londres, Ashgate.

FREIRE, João (2006), “Um olhar sociológico sobre o associativismo: o clássico e o contemporâneo”, in Ventura, Maria da Graça A. Mateus, coord., *O Associativismo: das confrarias e irmandades aos movimentos sociais contemporâneos*, Lisboa, Colibri, 2006, 15-26.

MACHADO, Paulo Sá (2002), *As Confrarias Gastronómicas Portuguesas*, Vila Nova de Gaia, Edição da Confraria da Broa de Avintes.

---

<sup>20</sup> A Dieta Atlântica, hoje em afirmação em vários fora, oferece-se como *categoria* boa para pensar os processos de construção de uma narrativa em torno da alimentação – como ilustração dos discursos que se vão elaborando cf. Sampaio & Gil (2007).

QUITÉRIO, José (1992), *Histórias e Curiosidades Gastronómicas*, Lisboa, Assírio & Alvim.

SAMPAIO, Francisco & GIL, Francisco J. (2007), *A Gastronomia do Eixo Atlântico*, Vigo, Nigratreia.

SILVA, António (2016), “Uma tradição intemporal convertida em ideal alimentar ou o inverso? Acerca da ‘descoberta científica’ da dieta mediterrânica”, in Pinheiro, Joaquim & Soares, Carmen, coords., *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 23-45.

SOBRAL, José Manuel (2016), “Globalização alimentar, identidades e culinária”, in Curto, Diogo Ramada (org.), *Estudos Sobre a Globalização*, Lisboa, Edições 70, 371-395.