

Trabalho realizado por 24 investigadores coloca em comum as tradições gastronómicas e vinícolas nas ilhas da Macaronésia

Ao longo dos últimos dez anos a cooperação entre investigadores da Universidade dos Açores e a Universidade Nova de Lisboa, através do Centro de Humanidades (CHAM), tem dado origem à edição de um conjunto de publicações sobre a identidade cultural dos arquipélagos que compõem Macaronésia, incluindo os Açores, resultando agora na publicação de um livro destinado a colocar em comum as tradições gastronómicas e vinícolas nestas ilhas atlânticas.

Sendo o resultado de um trabalho contínuo exercido desde 2011, conseguido através da colaboração de 24 investigadores na área da história e da antropologia, ligados a diversas universidades e institutos científicos dos quatro arquipélagos que compõem a Macaronésia (Açores, Madeira, Canárias e Cabo Verde), e ainda da Universidade Nova de Lisboa e da Universidade de Coimbra, nasce o livro “Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia”.

Coordenado por Duarte Nuno Chaves, Professor na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade dos Açores, o resultado desta investigação histórica aborda os “itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola” em comum entre os quatro arquipélagos, sendo este trabalho, em simultâneo, fruto de uma “preocupação” do coordenador em “criar pontos de identidade entre estes arquipélagos”.

Neste sentido, Duarte Nuno Chaves salienta que “a história dos quatro arquipélagos que compõem a Macaronésia está intimamente ligada desde o período do seu povoamento”, altura em que circulavam entre os quatro arquipélagos, nos séculos XV, XVI e XVII, pessoas – incluindo escravos – e bens que permitem identificar os aspectos em comum, embora no dia-a-dia seja fácil “não nos apercebermos desta proximidade tão grande que existe entre estes povos”.

Como tal, à semelhança do que acontece com a música, com a dança ou com a religião, aponta o professor universitário e investigador, “a gastronomia é um ponto que nos une a todos” e no qual são perceptíveis “identidades culturais muito próximas entre os arquipélagos”.

Um dos exemplos desta proximidade, aponta, diz respeito às malassadas, conhecidas por serem “um fenómeno gastronómico da doçaria micalense” que, na realidade, têm a sua origem e essência em Portugal continental, nas filhoses da Beira Baixa, no período da Idade Média.

“No período do povoamento dos arquipélagos da Madeira e dos Açores, na ilha da Madeira do século XV, estas filhoses vão passar a chamar-se “malassadas”. Mas é importante perceber que essas malassadas que têm origem no século XV na Madeira vão passar para a ilha de La Palma, nas Canárias, para a ilha de São Miguel ainda no final do século XV, e é interessante perceber que só fica esta tradição linguística.

O fenómeno gastronómico, no fundo, são as filhoses que há um pouco por todo o espaço





português, mas este fenómeno linguístico fica só na Madeira, em La Palma, em São Miguel, no Brasil e, no século XIX, por influência da emigração, essa tradição chega ao Havai e chega à Bermuda, no século XX, também por influência da emigração açoriana”, explica o historiador.

Outra tradição gastronómica que caiu em desuso no arquipélago dos Açores, conforme expressa o resultado deste trabalho, recai sobre o aproveitamento do tubérculo da serpentina, tradição esta que era comum tanto na Madeira e nos Açores e que foi partilhada entre os dois.

Para além disto, Duarte Nuno Chaves refere também que o tradicional doce de alfenim da ilha Terceira, feito de açúcar, água e vinagre, e frequentemente associado às festas do Divino Espírito Santo para o chamado pagamento de promessas, tem a sua origem no arquipélago da Madeira, comprovando assim mais uma ligação entre os dois arquipélagos através da gastronomia.

Contudo, muitas das tradições gastronómicas partilhadas entre os arquipélagos da Macaronésia têm a sua essência no continente português pela altura do povoamento, embora tenham sido, ao longo dos séculos, “alteradas com a inovação das pessoas e, em alguns casos, ganhando novos nomes e novas componentes linguísticas”.

No que diz respeito às semelhanças encontradas entre os Açores e os arquipélagos das Canárias e Cabo Verde, Duarte Nuno Chaves refere que a alimentação está ligada a um conjunto de ciclos, nomeadamente o ciclo da economia açucareira do século XV e do século XVI, o qual se revelou “um traço comum aos quatro arquipélagos”.

Assim, nesses séculos, pelos arquipélagos da Macaronésia – primeiro pela Madeira e depois pelos restantes – passou muito do açúcar que abastecia o mundo, o que levou a que nestas ilhas “se desenvolvessem muitas tradições gastronómicas ligadas à doçaria”, havendo ainda “questões ligadas aos movimentos da população e aos movimentos económicos que ligam estes arquipélagos atlânticos”, explica o historiador e coordenador deste livro editado pela Letras Lavadas.

“As vezes pensamos que as populações dos quatro arquipélagos estariam muito distantes, mas não. Entre o século XV e o século XVII houve alguma mobilidade porque circulavam muitas embarcações que traziam tradições e levavam tradições para outros sítios. Há sempre muito que une estes espaços insulares atlânticos que, obviamente, têm uma identidade muito própria”, salienta ainda o professor universitário.

No que diz respeito às tradições gastronómicas que ganham força em detrimento de outras que se vão perdendo, Duarte Nuno Chaves realça que existem vários factores em causa, incluindo a tendência que existe para “moldarmos as nos-

sas tradições alimentares consoante aquilo que nós temos em termos de espaço físico, consoante aquilo que a terra nos pode dar e consoante as condições climáticas existentes”.

Quanto às alterações que as receitas tradicionais tendem a sofrer, Duarte Nuno Chaves realça que estes são processos muito naturais, tendo em conta que de geração para geração acabam por existir formas ou ingredientes diferentes para confeccionar o mesmo produto: “As receitas vão-se alterando devido às inovações que vamos fazendo, mas o princípio básico é o mesmo e muito dele mantém-se desde o período do povoamento”, diz, adiantando ainda que estas alterações são também objecto de reflexão no livro.

Para além das tradições gastronómicas, o trabalho desenvolvido pelos 24 investigadores envolvidos neste projecto pretende também explorar o que existe em comum nos quatro arquipélagos no que diz respeito à vinicultura, embora tenha sido a parte do livro mais difícil de concluir devido à pandemia e aos constrangimentos que ela provocou na investigação.

Ainda assim, existem neste livro dois artigos referentes às Canárias, explicando o coordenador do trabalho que um dos artigos trata algumas relações entre a Madeira, as Canárias e os Açores em termos comerciais e da própria plantação das vinhas, e que outro fala sobre a paisagem da vinha de Santa Maria e sobre “a génese e evolução de uma vinicultura heroica nos Açores”.

A apresentação pública do livro estava marcada para Sábado passado, mas devido ao aumento do número de casos positivos no Concelho da Ribeira Grande, onde seria feita a apresentação, o evento foi adiado para o dia 26 de Junho, embora sempre condicionado pela situação epidemiológica na ilha de São Miguel, encontrando-se já à venda na livraria das Letras Lavadas.

Espera-se agora que o livro publicado com o apoio e financiamento da Direcção Regional do Turismo “possa ser um contributo de diferenciação e valorização da oferta do destino Açores, contribuindo para a criação de um conjunto de itinerários gastronómicos e vitivinícolas, englobados numa realidade arquipélagica alargada ao âmbito geográfico da Macaronésia”, lê-se ainda na nota de abertura do livro em causa.

Tendo em conta o tipo de investigação em causa, a Universidade dos Açores, através do CHAM (Centro de Humanidades), responsável também por este estudo, enviou exemplares do livro para várias bibliotecas universitárias de Portugal, assim como para bibliotecas universitárias em Cabo Verde e nas Canárias, incluindo também as bibliotecas públicas dos arquipélagos dos Açores e da Madeira.

Joana Medeiros

Câmara de Ponta Delgada simplifica licenciamentos para esplanadas

Já foi aprovado o projecto de Regulamento de Ocupação do Espaço Público, Publicidade e Actividade de Comércio a Retalho e Restauração ambulante, para a cidade de Ponta Delgada.

O projecto da Câmara Municipal de Ponta Delgada foi aprovado por maioria em reunião de Câmara e prevê a simplificação ou eliminação de licenciamentos habitualmente relacionados com as actividades referidas. Neste sentido, por exemplo, ao nível da ocupação pública de esplanadas e respectivo mobiliário urbano, os empresários apenas terão de fazer uma comunicação prévia ao município.

Na prática, os empresários seja de comércio a retalho, ou de restauração ou bebidas não sedentárias – venda ambulante – podem proceder à ocupação do espaço público através de uma mera comunicação ao Município, desde que cumpridos os requisitos regulamentares que o documento estabelece.

De acordo com nota da Câmara Municipal de Ponta Delgada, as novas regras vão permitir uma melhor ordenação do espaço público e das actividades nele desenvolvidas, por forma a garantir condições adequadas de mobilidade, limpeza e salubridade, bem como o respeito pelo comércio sedentário no núcleo histórico de Ponta Delgada.

Para a autarquia, o novo regulamento pretende acima de tudo contribuir para a promoção e desenvolvimento das actividades económicas, sem descuidar a importância da identidade e características dos locais, bem como o seu enquadramento paisagístico e arquitectónico.

Desta forma, o novo Regulamento de Ocupação do Espaço Público, Publicidade e Actividade

de Comércio a Retalho e Restauração ou Bebidas não Sedentária torna-se um “instrumento essencial e célere” para todos os empresários que pretendem utilizar o espaço público municipal como parte da sua actividade económica. Pois agora há uma redução de custos e encargos, que normalmente estão associados ao procedimento que antecede a solicitação para ocupação de espaço público.

Além disso, acredita a Câmara Municipal, o novo Regulamento cria, igualmente, regras claras e transparentes para as ocupações de espaços públicos municipais, que conferem garantias de segurança e certeza jurídica na aplicação dos critérios subjacentes a todo o processo de ocupação do espaço público.

Desta forma será ainda possível a actualização e adaptação dos instrumentos legais concelhos referentes a estas matérias, motivando “uma gestão eficiente do espaço que é de todos, potenciando-se a adopção de políticas públicas que, concomitantemente, salvaguardam o interesse público e acolhem os interesses privados, permitindo a melhoria da qualidade de vida da população do concelho”.

Para os empresários, além da diminuição de encargos associados a procedimentos que agora se eliminam ou reduzem, acresce a mais-valia da criação de critérios transparentes e objectivos na atribuição do espaço público. Com a entrada em vigor do regulamento agora aprovado é ainda assegurada a consolidação das normas regulamentares existentes, permitindo o seu mais amplo conhecimento pelos agentes económicos, municípios e cidadãos em geral.

Centro Ambiental do Priolo reabre a 1 de Junho

Vai reabrir na próxima Terça-feira o Centro Ambiental do Priolo, com o horário de Verão, que se prolonga até dia 15 de Outubro. O Centro Ambiental do Priolo pode ser visitado na Reserva Florestal da Cancela do Cinzeiro, na Pedreira, no Nordeste, de Terça a Sábado, das 10 às 18 horas.

A reabertura vai acontecer com o selo Clean & Safe, possibilitando maior segurança para quem queira descobrir mais sobre o centro de interpretação gerido pela Sociedade Portuguesa para o Estudo das Aves (SPEA) e criado no âmbito dos vários projectos LIFE para a conservação desta ave endémica.

Para a coordenadora da SPEA Açores, Azucena de la Cruz, “o Centro Ambiental do Priolo é muito mais do que um centro interpretativo, tem um papel fundamental também na sensibilização dos visitantes, tanto estrangeiros como locais e é hoje uma infra-estrutura de visitação essencial nas Terras do Priolo”, no Nordeste.

