

Exposição **EMOÇÕES GASTRONÓMICAS** em Boticas

COLECÇÃO PARTICULAR
DE PAULO SÂ MACHADO



PAÇOS DO CONCELHO
19 JANEIRO A 19 FEVEREIRO 2010

Agradecemos a colaboração prestada pelas Confrarias e Empresas Amigas que gentilmente participaram na cerimónia de inauguração da Exposição “EMOÇÕES GASTRONÓMICAS EM BOTICAS”.

- Confraria Gastronómica da Carne Barrosã - Boticas
- Confraria dos Gastrónomos dos Açores – S. Miguel
- Confraria Gastronómica das Terras da Maia - Maia
- Confraria da Broa de Avintes
- Confraria do Chá Formoso – Açores – S. Miguel
- Confraria dos Gastrónomos do Algarve
- Confraria dos Ovos Moles de Aveiro
- Confraria da Fogaça da Feira – Stª Maria da Feira
- Confraria Gastronómica do Pão de Ló Tradicional – Bolinhol - KIBON
- Confraria Gastronómica do Abade – Braga
- Confraria do Vinho da Madeira
- Empresa de Cervejas da Madeira
- Vinhos Poças – Manoel Poças Junior, Vinhos S.A.

EMOÇÕES GASTRONÓMICAS EM BOTICAS

Continuando uma política de diversificação cultural que tem sido timbre da Município, podemos agora apreciar uma exposição voltada para a Gastronomia.

Numa altura em que teve lugar a XII Feira Gastronómica do Porco, não poderia ser outro assunto mais condizente do que esta exposição “Emoções Gastronómicas em Boticas”, onde, para além de utensílios e literatura relacionada com o tema, estão expostos alguns exemplares considerados relíquias literárias de uma cozinha tradicional portuguesa, que deve ser preservada, estudada e divulgada.

Surgem as Confrarias Gastronómicas e Báquicas, guardiãs de um conhecimento que deve ser mantido, ao mesmo tempo que tem obrigação de uma divulgação da cozinha saudável, principalmente junto da juventude, que está a ser desviada para alimentos “empacotados” que provocam uma obesidade prejudicial ao desenvolvimento normal dos jovens.

A alimentação tem sido através dos tempos uma referência cultural, definidora da mentalidade de um povo, da sua maneira de sentir e de agir. Tem atravessado longitudinalmente toda a sociedade e tem evoluído paralelamente ao desenvolvimento económico da humanidade, como se pode apreciar nesta exposição, que demonstra bem o espírito de investigador e estudioso do autor.



O Presidente da Câmara Municipal
Fernando Campos

PORQUE GOSTO...

Recordar é tornar a viver. Nesta exposição dedicada à gastronomia não podemos esquecer os lautos repastos, que desde cedo assisti e que regularmente se realizam em casa de meus pais. Além das comemorações habituais, Natal, Passagem de Ano, Páscoa, e da primeira ceia do ano, a noite de Reis, que meu Pai exigia que se efectuasse, para iniciar bem o ano, assinalavam-se os aniversários de todos nós, e por vezes outras datas também se marcavam, sempre com a presença de muito Amigos, que meus Pais faziam questão que estivessem presentes.

Algumas das iguarias presentes tinham fama, como o leitão, que vinha da quinta que meus pais possuíam em Vila Nova de Gaia, o peru recheado, a língua afiambrada, que minha mãe preparava com requinte e cuja receita guardo religiosamente, e por fim os doces, esses confeccionados pela Cidália, empregada que acompanhou sempre os meus Pais.

Mas também tivemos muita sorte com o casamento, pois que minha Sogra, uma mãe para mim, tal o carinho com que me tratava, era uma expert cozinheira. As suas papas de sarrabulho à moda de Braga, ainda hoje é prato de reis, que minha mulher herdou e que também confecciona. Mas também fabricava os filhós, os sonhos e as rabanadas que ainda hoje são recordadas.

Tivemos a sorte de ser sempre “servidos” por excelentes cozinheiras, razão que não nego e que sobejamente demonstro.

Mas também recordamos com uma saudade enorme e com um tremendo revivalismo as célebres “tainadas” que efectuávamos nas “repúblicas” coimbrãs, onde os petiscos surgiam de onde muitas vezes não se esperavam. Eram remessas recebidas das casas paternas, que iriam proporcionar autênticos ágapes, passando pela cozinha africana fabricada pelos nossos colegas de além-mar.

Assim não será de estranhar o apego que sempre tivemos pela boa gastronomia, mas principalmente pela tradicional gastronomia portuguesa.

Atrás da boa mesa, vieram os livros, depois a história, depois os utensílios, depois as confrarias gastronómicas, báquicas e culturais, e depois ... aqui está o resultado de muitos anos de trabalho de estudo, investigação, catalogação e de amor pela GASTRONOMIA TRADICIONAL PORTUGUESA

Janeiro de 2009

Paulo Sá Machado

A GASTRONOMIA, DA PRÉ- HISTÓRIA À ACTUALIDADE. AS CONFRARIAS GASTRONÓMICAS.

Por Paulo Sá Machado

É em Roma que surgem os primeiros Colégios, Confrarias que se juntavam nos botequins onde se faziam os petiscos e as “servas” andavam muito bem enfeitadas deixando-se cortejar pelos clientes, que por vezes entravam em disputas violentas, para conseguirem os favores das empregadas. Mas como não pretendemos dar uma panorâmica da história, já que tal nos levaria a escrever não uns simples apontamentos, mas um longo trabalho, que nos arredaria do tema a que nos propusemos, iremos saltar para as:

AS CONFRARIAS MEDIEVAIS

As Confrarias Gastronómicas não surgem por geração espontânea e tiveram os seus antecedentes os “collegia” romanos e as “gildas” germânicas, mas tendo como pressuposto ideológico e psicológico dinamizador, a doutrina cristã.

Uma característica comum a todos os colégios romanos era a realização de banquetes. Outra característica era a ligação a um patrono benfeitor que convidava os membros para uma farta refeição.

Na França carolíngia existiram associações ou sociedade de entreajuda ou “collecate” unidas pelo juramento e pela prática da “compotacio” ou refeição em comum e o Concílio de Nantes em 858, no seu capítulo 15º, ocupou-se especialmente “de collectis quas gildonias vel confratrias vocant”. Através do seu articulado percebe-se que na base destas associações dominam os objectivos profanos: realização de um banquete, entreajuda e reconciliação entre os seus membros.

Ainda hoje, e ao longo dos tempos sabemos que é à mesa que muitos assuntos se resolvem, desde os profissionais, sociais, políticos, económicos, etc, etc. Assim somos de opinião, que as Confrarias Gastronómicas, mesmo sem esta nomenclatura recente, sempre existiram.

Tome-se com exemplo, o século XVIII, onde as fartas e prolongadas refeições se realizavam não só como forma de ostentação, mas também como reunião de amigos, onde no final de tratavam de todos os problemas da comunidade.

Em relação à atitude da Igreja perante estas Associações espontâneas de laicos, podemos admitir que começou por ser de desconfiança, receando que continuassem o paganismo ou que se convertessem em movimentos heréticos. Porém, desde muito cedo, procurou cristianizá-las e utilizá-las em seu proveito, tarefa relativamente fácil, pois a solidariedade entre os seus membros saía reforçada com a prática dos preceitos evangélicos de amor e caridade e consolidada com a prestação de juramento religioso.

Hoje as actuais Confrarias Gastronómicas, têm o seu juramento, tal e qual acontecia no passado.

A própria Igreja fomentou desde o Século IX e X a criação destas “familiaridades artificiais” de laicos à volta de mosteiros paróquias e, na sequência da reforma gregoriana, propiciou até a fundação de confrarias de clérigos e de confrarias mistas de clérigos e leigos.

Como nota, à margem refira-se que era nos Mosteiros e Conventos onde se preparavam lutas refeições e de onde surgiram receitas que ainda perduram e são sobejamente apreciadas nos dias de hoje.

Tomemos como exemplo: o maranho, negalho, chanfana, tripas à moda do Porto, papas de sarraulho, e os doces conventuais, como os célebres Ovos Moles de Aveiro, a Fogaça da Feira, Toucinho do Céu, Clarinhas de Fão, Pastéis de Tentugal, Pão de Ló nas suas diferentes variedades, Morcela Doce de Arouca, Fatias Douradas de Resende, etc, etc,

Em Portugal as Confrarias mais antigas datam do Século XII. A Confraria de Fungalvás, povoação da Freguesia de Nª Srª da Purificação de Assentiz, Concelho de Torres Novas e talvez das da Bexiga povoação na Freguesia de Nª Srª da Conceição, de Paialvo, Concelho de Tomar, Payalvo, Povoação da Freguesia de Nª Srª da Igreja Nova, do Concelho de Tomar, e Santa Maria de Olaia, freguesia do Concelho de Torres Novas de características tão primitivas. Repare-se que todas elas pertencentes aos Concelhos de Torres Novas e Tomar.

À mesma época remontará a Confraria de S. João do Souto da cidade de Braga cujo compromisso antigo se perdeu.

As irmandades portuguesas que figuram nos documentos da época são sinónimas de Confrarias. Devemos, contudo, lembrar que, em alguns dos compromissos, os dois termos comportam um significado específico.

Na Confraria de S. Bento de Torres Novas, procediam-se à distribuição de pão e carne que os Confrades coziam no Terreiro, já na Confraria de Stº André de Montemor-o-Novo, a termo Confraria também designa a refeição comum. No compromisso do Salvador de Torres Novas declara-se mesmo que o nome de irmandade ou confraria só se justifica se houver refeição em comum.

É no fundo, o mesmo significado específico que o vocábulo irmandade mantém nos Açores, onde a irmandade constitui a chave de um IMPÉRIO. “A expressão designa tanto um conjunto de ofertas alimentares feitas pelo imperador, como um conjunto de ofertas, sobretudo alimentares feitas ao Imperador.

Como lembra Pierre Bonassie, o grupo profissional ou ofício procede de uma *facto*, enquanto a Confraria é sempre uma Associação voluntária.

Nos compromissos mais antigos da Vila Torres Novas e seu termo transcrevem-se passagens evangélicas que apelam para a comunidade dos bens dos primitivos cristãos e para o amor das obras mais que por palavras. De resto são os princípios de caridade cristã que inspiram e norteiam, dum modo geral, os redactores desses compromissos. O COMPROMISSO DE UM CONFRARIA NÃO DEPENDE, EM PRINCÍPIO, DUMA VONTADE INDIVIDUAL, ANTES RESULTA DE UM ACORDO DE VONTADES LIVREMENTE DELIBERADO PELOS INTERESSADOS.

A entrada numa Confraria fazia-se publicamente através do juramento do compromisso sobre os Santos Evangelhos, o que dava à instituição o carácter de Associação Juramentada.

A permanência numa Confraria dependia, em primeiro lugar, do comportamento do Confrade, mas também do pagamento de certos encargos, cotas anuais, multas por infracções, contribuições para refeições, etc.

As Confrarias Medievais atestam a persistência e o vigor das solidariedades horizontais numa época em que as solidariedades verticais eram dominantes.

Até este ponto podemos apreciar como eram e o que foram as Confrarias Medievais que deram origem às actuais Confrarias.

A GASTRONOMIA NA ÉPOCA DOS DESCOBRIMENTOS

A alimentação era á base de biscoitos, carne e peixe salgados, água e vinho o que causava diversas e graves doenças. O biscoito, confeccionado com farinha de trigo, durava bastante tempo – quanto mais vezes fosse cozido maior seria a duração – o que o tornava num alimento com poucas calorias.

Para colmatar as falhas na alimentação, eram sempre que possível embarcados animais vivos e fruta fresca. A falta de água potável era outro dos problemas com que se debateram os navegadores. O espaço era reduzido e o mau acondicionamento dos alimentos, tornava a água quase imprópria.

A CONFRARIA DO BURRAÇO

Em 1578, o Povo da Freguesia de Lapaças, Concelho de Bragança, a instâncias de naturais seus que em Castela haviam presenciado a veneração da Santa Cruz, o povo resolveu instituir uma Irmandade desta invocação. Logo os “cristãos novos” da terra, em desprezo daquela Confraria, criaram uma outra, com organização semelhante mas tendo por objecto principal: comer, beber e folgar. Foi denominada do BURRAÇO, podendo a ela pertencer cristãos velhos e clérigos.

Naturalmente a constituição desta Confraria constituiu um escândalo e determinou quatro anos depois uma intervenção do Santo Ofício.

Pedro Lopes é julgado na Inquisição de Coimbra e interrogado a 4 de Agosto de 1582, entre outros depoimentos ressaltamos: “Perguntado se era verdade que ele e as ditas pessoas da sua nação, encorporados em modo de confraria, andaram pelo dito lugar, por casa dos cristãos-novos, pedindo para a Confraria do Burraço, e penhorando os que não queriam pagar, e ele recebia o que pagavam e os penhores, dizendo aos cristãos velhos que se assentassem na sua Confraria do Burraço, que havia de ser mais farta e ter melhor de comer que a da Cruz, e que todos comeriam, escarnecendo em tudo a Confraria da Santíssima Cruz : disse que andavam comendo, bebendo em casa de uns e de outros, e que o não fazia por menos preço da dita Confraria.”

Mais disse Pedro Lopes que burraço é a palavra que naquela terra «se traz muito em prática e quando alguma pessoa cai em algum descuido ou parvoíce lhe dizem que é burraço, e que há-de pagar para o burraço, pelo que todo ele réu está sem culpa...»

A CONFRARIA “A PANDOCARDA”

Semelhante, no espírito à Confraria do Burraço, era a Festa em Honra de S. Membrum que os marranos (1) de Vilarinho dos Galegos – Mogadouro ainda por volta de 1940 celebravam “ A

Pandocarda” a 30 de Setembro, depois da festa católica em honra de S. Miguel, orago da freguesia ali conhecida pela pitoresca designação de S. Miguel das Uvas – época das vindimas. A função desta Confraria era bem comer e copiosas libações. Dançava-se ao ar livre, em volta do povoado e em redor da “igreja ao som do pandeiro, em ensurdecadora algazarra. Para que tudo fosse ao contrário, e tudo se amesquinhasse, as mulheres cavalgavam os homens.

AS PRIMEIRAS CONFRARIAS

Agora resta-nos dar a conhecer a relação:

Século XII - Confraria de Stº André de Montemor-o-Novo

- Os Impérios nos Açores, exemplos de Confrarias quase gastronómicas

Século XVI - 1578, a primeira Confraria Gastronómica Portuguesa – A Confraria do Burraço.

Século XX - 1940, A Pandocarda, Confraria Gastronómica de Vilarinho de Galegos – Mogadouro.

DATA DE FUNDAÇÃO DAS CONFRARIA GASTRONÓMICAS(por ordem cronológica)

1986- 28 de Abril - Confraria dos Gastrónomos do Minho – Viana do Castelo

1989- 8 de Fevereiro - Confraria do Queijo da Serra da Estrela – Oliveira do Hospital

1989 - 11 de Março - Confraria Gastronómica de S. Gonçalo – Aveiro

1991 - 27 de Setembro - Confraria Gastronómica “Panela ao Lume” - Guimarães

1991 - 22 de Novembro - Confraria do Queijo de São Jorge – S. Jorge – Açores

1992 – 2 de Agosto - Confraria Garfos d'Ouro – Base Aérea nº1 - Sintra

1994 - 24 de Março - Confraria Gastronómica do Alentejo – Évora

1995 – 20 de Janeiro - Confraria Gastronómica do Leitão da Bairrada - Sangalhos

1995 - Confraria dos Gastrónomos e Enófilos de Trás-os-Montes e Alto Douro - Mirandela

1996 - 20 de Dezembro - Confraria dos Gastrónomos de Lafões – Vouzela

1997 - 8 de Abril - Confraria Gastronómica do Dão - Viseu

1997 - 29 de Junho - Confraria da Broa de Avintes – Vila Nova de Gaia

1998 - 20 de Outubro - Confraria dos Gastrónomos do Distrito de Beja

1999 - 20 de Janeiro - Confraria Gastronómica do Bacalhau – Ílhavo

1999 - 4 de Novembro - Confraria Gastronómica do Mar – Matosinhos

1999 – 11 de Novembro - Confraria do Pão – Terena - Alentejo

2000 – 13 de Fevereiro - Confraria “ O Molicheiro” - Murtosa

2000 - 30 de Abril - Academia Madeirense de Carnes – Câmara de Lobos – Madeira

2000 - 3 de Outubro - Confraria da Gastronomia do Ribatejo – Santarém

2001 – 1 de Janeiro - Confraria Gastronómica da Gândara – Aromas e Sabores Gandareses

2001 - 28 de Junho - Confraria das Tripas – Porto

2001 – 13 de Julho - Confraria da Pedra – Madalena – Vª Nª de Gaia

2001 - 22 de Agosto - Confraria da Chanfana – Vila Nova de Poiares

2001 - 5 de Setembro - Confraria Gastronómica da Carne Barrosã - Boticas

2001 – 9 de Outubro - Confraria da Broa Trambela - Viseu

2001 – 5 de Dezembro - Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” - Viseu

2001 - 13 de Dezembro - Confraria do Capão – Freamunde

2002 - 15 de Abril - Confraria da Fogaça da Feira – Santa Maria da Feira

2002 – 9 de Novembro - Confraria do Queijo Rabaçal – Degraças - Soure

2002 – 8 de Dezembro - Confraria Nabos & Companhia – Carapinhos - Mira

2002 – 27 de Dezembro - Confraria Gastronómica do Velhote – Valadares – Gaia

2003 – 15 de Abril - Confraria do Arroz e do Mar – Figueira da Foz

2003 - 14 de Agosto - Real Confraria do Maranho de Pampilhosa da Serra

2003 – 29 de Setembro - Confraria Gastronómica dos Açores – Ponta Delgada

2003 - Confraria do Maranho – Sertão

2003 - 8 de Novembro - Real Confraria da Cabra Velha – Miranda do Corvo

2003 – 4 de Dezembro - Confraria da Dieta Mediterrânea - Portalegre

2003 - 6 de Dezembro - Confraria Gastronómica da Terra da Maia – Maia

2004 – 22 de Março - Confraria da Água – Mozelos - Aveiro

2004 - 21 de Maio - Confraria das Peraltas – Gastronomia da Serra da Lousã – Lousã

2004 – Maio - Confraria Gastronómica da Morcela de Arroz da Alta Estremadura – Mira de Aire

2004 - 25 de Maio - Confraria da Pêra Rocha do Oeste - Cadaval

2004 – 21 de Junho - Confraria do Azeite da Cova da Beira – Fundão
 2004 – 16 de Agosto - Confraria da Broa de Avanca - Avanca
 2004 – 20 de Outubro - Confraria Gastronómica da Amadora – Amadora
 2004 – 27 de Novembro - Confraria Gastronómica do Abade - Braga
 2005 – 1 de Janeiro - Confraria Gastronómica de Almeirim
 2005 – 25 de Maio - Confraria Gastronómica O Rabelo – S. Xisto
 2005 – 9 de Setembro - Confraria dos Gastrónomos do Algarve – Portimão
 2005 – Outubro - Confraria Gastronómica de Macau
 2005 – 24 de Novembro - Confraria do Bolo de Ançã - Ançã
 2005 – 25 de Novembro - Confraria do Bodo – Pombal
 2006 – 8 de Fevereiro - Confraria do Chá Formoso – S. Miguel - Açores
 2006 – 6 de Abril - Confraria Gastronómica do Bucho de Arganil - Arganil
 2006 – 17 de Abril - Confraria do Queijo Rabaçal – Rabaçal
 2006 – 27 de Abril - Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo – Caramulo – Tondela
 2006 – 5 de Maio - Confraria do Toiro Bravo – Vila Franca de Xira
 2006 – 9 de Julho - Confraria do Anho Assado com arroz de forno – Marco de Canaveses
 2006 – 18 de Julho - Confraria Gastronómica “Os Telheiros” - Santarém
 2006 – 29 de Setembro - Confraria das Papas de S. Miguel – Oliveira de Azeméis
 2006 – 16 de Outubro - Real Confraria da Matança do Porto – Miranda do Corvo
 2006 – Outubro - Confraria Gastronómica do Sável e da Lampreia – Gondomar
 2007 - 23 de Fevereiro - Confraria Gastronómica Pinhal do Rei - Leiria
 2007 – 11 de Abril - Confraria Atlântica do Chá – Porto
 2007 – 12 de Abril - Confraria Bacchaus – Albufeira
 2007 – 22 de Outubro - Confraria da Castanha – Sernancelhe
 2007 - Confraria Gastronómica Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima – Ponte de Lima
 2008 – 25 de Fevereiro - Confraria do Medronho - Covas
 2008 – 12 de Abril - Confraria dos Milhos – Ribeira de Pena
 2008 – 27 de Maio - Confraria Gastronómica dos Aromas e Sabores Raianos – Almeida
 2008 – 8 de Julho - Confraria da Pateira - Fermentelos
 2008 – 1 de Setembro - Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal - Tentúgal
 2008 - 27 de Outubro - Confraria do Atum – Vila Real de Santo António
 2009 – 6 de Janeiro - Confraria do Ananás dos Açores – Fajã de Baixo – S. Miguel
 2009 – Março - Confraria dos Ovos Moles de Aveiro - Aveiro

Como curiosidade refira-se, a existência de uma lugar denominado Confraria, situado na Freguesia de S. Miguel de Colmeias, e pertencente ao Concelho de Leiria.
 Segundo Fernando Rodrigues em 1751, havia três irmandades, sendo uma delas a Confraria de Nossa Senhora da Piedade, pelo que não será e enjeitar a hipótese da existência do lugar da Confraria, se dever ao espírito de união e de entreatajuda forte que sempre existiu.

A GASTRONOMIA

A gastronomia portuguesa é Património Cultural Português desde 2000, tendo o seu reconhecimento provocado que a gastronomia passasse a ser reconhecida e apreciada de uma maneira mais consistente, provocando por outro lado a abertura de muitos restaurantes, a par da criação de novas cozinhas, como são a cozinha de autor, cozinha de efusão, cozinha moderna, cozinha contemporânea ou a cozinha de investigação.

Por outro lado foram sucessivamente aparecendo restaurantes dedicados a cozinhas de outros lugares e sabores, como são as cozinhas asiáticas (chinesa, tibetana, japonesa, vietnamita, etc) cozinha sul americana (rodízio argentino, picanha brasileira, rodízio brasileiro, etc) passando pela mais requintada cozinha europeia, (francesa, italiana, grega, espanhola, etc).

De tudo tem tido uma evolução qualitativa e quantitativa a cozinha tradicional portuguesa, com realce para os pratos típicos característicos de cada região.

Sem excluir nenhum “pitêu” saboreemos; umas papas de sarrabulho à moda de Braga, um cozido à portuguesa, que tanto se confecciona em Boticas, como no Porto, nas Beiras, etc, tripas à moda do Porto, o fresco marisco de Setúbal ou de Matosinhos, as sardinhas que se podem encontrar na costa Norte e Algarvia, o xarém do Algarve, e sempre, mas sempre o nosso fresco peixe, um bacalhau cozinhado de mil maneiras, os enchidos, os mísscaros em Trás-os-Montes, enfim um mundo que torna a nossa gastronomia um produto apetecível e de excelência.

Hoje a gastronomia também se encontra plasmada em milhentos livros, não só nas receitas, modo de confecção, informação de produtos e condimentos, sem esquecer os novos meios de informação postos à disposição através da internet

AS CONFRARIAS NA ACTUALIDADE

Não são as Confrarias, associações de indivíduos que tem por fim comer e beber do melhor, ou para se reunirem em ágapes pantagruélicos.

As Confrarias pretendem e são muito mais do que isso, são entidades que tem por fim preservarem, divulgarem a cultura de um povo, neste caso a gastronomia tradicional portuguesa.

Não que sejamos contra a evolução, ou transformação da nossa cozinha tradicional. Tudo tem o seu tempo e lugar, temos por lema a defesa dos nossos produtos tradicionais, assim como a sua típica confecção.

Numa Europa globalizante e onde se pretende uma uniformização que por vezes vai subtrair as identidades de um Povo, é nossa obrigação, transmitir às gerações actuais e futuras uma cultura gastronómica que é, sem sombra de dúvida, um dos principais vectores da nossa identidade.

Quem tem tido a felicidade e possibilidade de viajar pelo mundo, constata facilmente que Portugal é referenciado no estrangeiro pelos nossos sabores e maneiras de confeccionar os alimentos.

Não somos nós, a ter como ponto de referência a nossa gastronomia tradicional, são todos aqueles que nos visitam a enaltecer tudo de bom e típico, que podem apreciar no vastíssimo leque da gastronomia que vai do Minho ao Algarve, passando pelos Açores e Madeira, também com a sua característica cozinha.

Tem-se sentido nestes últimos tempos um considerável aumento do número das confrarias, talvez com a intenção de divulgação da gastronomia de determinada região, ou de um produto que se deseja preservar, promover e difundir.

Mas temos de chamar a atenção de todos os intervenientes, que a formação das confrarias deve ser cuidada, que lhe garanta uma certa perenidade, que se enquadre correctamente no meio, e o mais importante, que englobe os verdadeiros interessados no processo, produtores, intermediários e consumidores.

Janeiro de 2010

(1) Marranos – Nome dado, por sarcasmo, aos judeus e mouros recém-convertidos ao Catolicismo, segundo alguns, em face da repugnância em comer carne de porco, segundo outros, pela sua conversão aparente ou pouco sincera, e portanto não genuína, impura no sentido dado aos termos “narrano” e “marão” no Cancioneiro de Garcia de Resende.

BIBLIOGRAFIA:

Beirante, Maria Angela Godinho Vieira da Rocha – Confrarias Medievais Portuguesas, Edição de autor 1990.

Freitas, Eugénio de Andrea da Cunha e – A Confraria do Burraço em Quintela de Lampaças, - Douro Cultural, Boletim da Comissão Provincial de Etnografia e História, 1950

Machado, Paulo Sá – As Confrarias Gastronómicas Portuguesas, Edição da Confraria da Broa de Avintes, 2002

Pereira, Esteves e Guilherme Rodrigues–Portugal Diccionario Historico, Chorographico Heraldico, Biographico, Bibliographico, Numismatico e Artístico – Edição João Romano Torres- Lisboa -1904



TRAJE DA CONFRARIA GASTRONÓMICA DA CARNE BARROSÃ - BOTICAS



TRAJE DA CONFRARIA DA BROA DE AVINTES - VILA NOVA DE GAIA



TRAJE DA CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE - PORTIMÃO



TRAJE DA CONFRARIA DO VINHO VERDE



TRAJE DA CONFRARIA GASTRONÓMICA DAS TERRAS DA MAIA - MAIA



TRAJE DA CONFRARIA GASTRONÓMICA DO ABADE - BRAGA



TRAJE DA ACADEMIA MADEIRENSE DAS CARNES - CÂMARA DE LOBOS, MADEIRA



TRAJE DA CONFRARIA DOS VINHOS "CONDADO DE TEA" - ESPANHA



TRAJE DA CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO DISTRITO DE BEJA



TRAJE DA CONFRARIA DA PEDRA - MADALENA, VILA NOVA DE GAIA



TRAJE DA CONFRARIA QUEIROSIANA - VILA NOVA DE GAIA



TRAJE DA CONFRARIA "ENCOMENDA DO COCIDO DE LALIN" - LALIN, ESPANHA



TRAJE DA CONFRARIA DO CAPÃO - FREAMUNDE



EÇA DE QUEIRÓS, O MAIOR ESCRITOR QUE SE DEDICOU AO RECEITUÁRIO TRADICIONAL PORTUGUÊS



O CAPÃO E O FRANGO



POTE DE CONFECÇÃO DE COMPOTAS E MINIATURAS DE “COZINHEIROS”



BARRICAS DE OVOS MOLES E GUILHOTINA DE FRUTOS SECOS



TRIPAS E BROA DE AVINTES



ESTES FORAM "ROUBADOS"



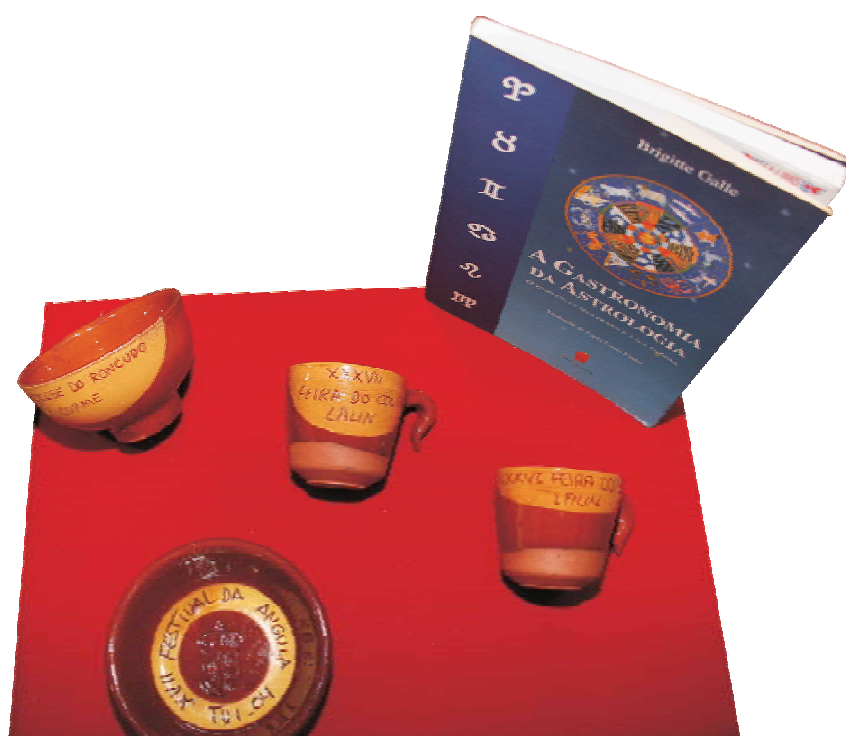
EMENTA DE 1904 NUM BANQUETE DO CLUBE FENIANOS PORTUENSE



CONFRARIA DO VELHOTE



CHAVE DE HONRA DE CONFRARIA DE TUI (ESPANHA)



FESTIVAIS GASTRONÓMICOS EM ESPANHA



VÁRIOS CLÁSSICOS DA LITERATURA GASTRONÓMICA NACIONAL



PANTAGRUEL - O LIVRO DAS MULHERES PORTUGUESAS



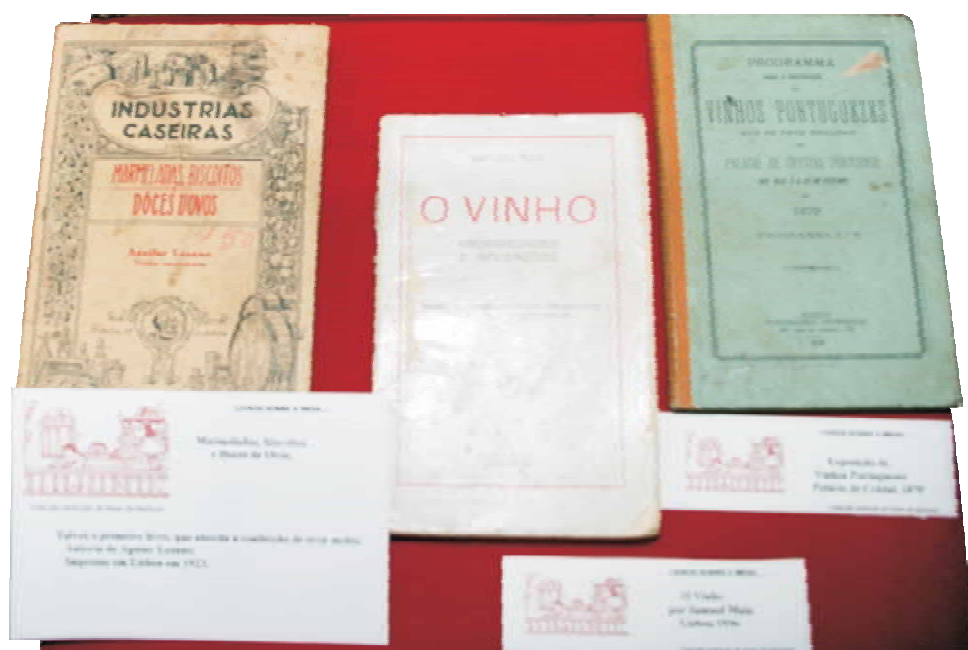
CLÁSSICOS DA LITERATURA GASTRONÓMICA NACIONAL



A CONFRARIA DO BACALHAU



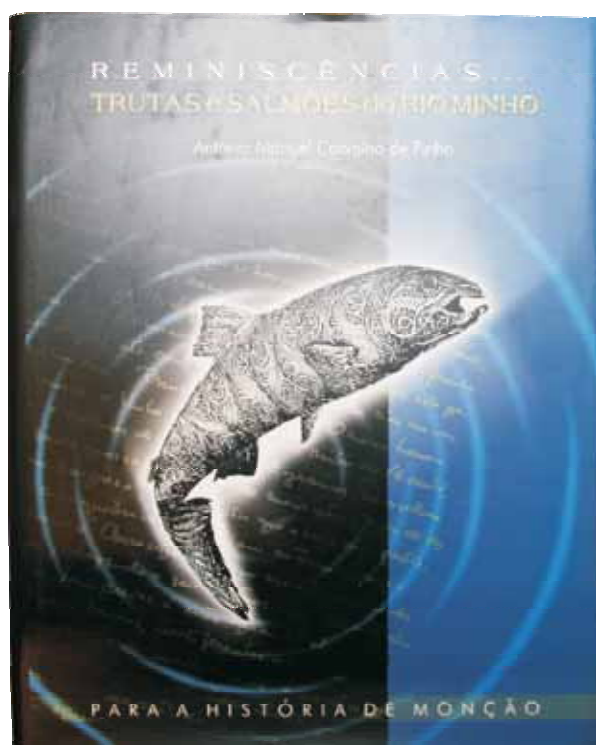
FESTIVAL DO VINHO CONDADO DE TEA - ESPANHA



O VINHO EM EXPOSIÇÕES NO PALÁCIO DE CRISTAL, PORTO



SELECÇÃO DE ALGUNS LIVROS COM RECEITAS AFRODISÍACAS



A TRUTA - O PRATO EMBLEMÁTICO DE BOTICAS



Exposição
EMOÇÕES GASTRONÓMICAS
em Boticas

Organização
Câmara Municipal de Boticas

Átrio dos Paços do Concelho
19 DE JANEIRO A 19 FEVEREIRO 2010

