

Patrimonio cultural vinculado a la dieta mediterránea: redes de abastecimiento, avances tecnológicos y saber hacer

Organizadores:

Sheila Palomares Alarcón - Universidad de Jaén

Sónia Bombico - CIDEHUS & MED – Universidade de Évora

Moderador: Sheila Palomares Alarcón & Sónia Bombico

O que se comia no Alentejo no século XX?

Maria Antónia Pires de Almeida (mafpa@iscte-iul.pt). CIES, ISCTE-IUL, Portugal

A história local pode usar várias fontes, desde registos paroquiais, recenseamentos, imprensa local, anuários comerciais, inventários por morte, arquivos de instituições locais, como as Misericórdias, os grémios, casas do povo, cooperativas agrícolas, ou arquivos de casas agrícolas, com os seus livros de contabilidade. Alguns arquivos familiares também contribuem para a construção de imagens da sociedade local, com as suas casas, quadros e fotografias, mobiliário, guarda-roupa, e até os cemitérios. Outras fontes etnográficas, como música e poesia popular, artesanato e até a literatura, permitem o acesso a alguns conhecimentos que não encontramos nas fontes institucionais. Para completar, a memória oral é uma fonte preciosa que nos permite relacionar todas as informações recolhidas nas fontes escritas.

Os livros de contas de algumas casas agrícolas forneceram informações sobre os pagamentos em géneros aos seus trabalhadores fixos, contratados ao ano. E as informações sobre a conservação dos alimentos, assim como a introdução da energia elétrica e consequente uso de aparelhos de refrigeração, todos estes elementos enriquecem o retrato que se pretende sobre a alimentação no Alentejo e a sua evolução ao longo do século XX, tanto para as famílias ricas como para as pobres (Cutileiro, 1977).

pão; sardinhas; ricos; pobres; comedorias

Tecnología de la producción alimentaria en el Mediterráneo occidental. El paisaje cultural de los molinos de viento en el Campo de Cartagena (Murcia, España)

Óscar González Vergara (oskarvergara@hotmail.com). Universidad de Murcia, España.

Uno de los elementos más característicos de los paisajes mediterráneos son aquellos ligados a la producción de alimentos. En nuestro caso, los procesos industriales ligados al uso de la energía eólica para la producción de harina, así como la adaptación de estos ingenios para su uso en la producción de sal, fibras de esparto, aceite, etc. Nuestro caso de estudio se centra en el Campo de Cartagena, al sureste de la península Ibérica, un espacio geográfico y sociocultural que ha conservado, desde la Edad Media, restos documentales y materiales de los molinos de viento, elemento patrimonial que nos ilustra de la tecnología, dieta, cultura, economía y gestión del territorio, sobre todo de los espacios rurales. Nuestra propuesta pretende abordar el estado de la cuestión sobre estos elementos patrimoniales así como la elaboración de una propuesta de puesta en valor integral que ayude a la conservación y difusión del paisaje cultural derivado, medio para

visitar, conocer y conservar un elemento tecnológico y patrimonial que informa de la memoria rural y fomenta el desarrollo sostenible.

Molino de viento; Patrimonio industrial; Dieta Mediterránea; Paisaje cultural; Espacio rural

De aceite de oliva virgen a aceite de oliva virgen extra: La influencia de los avances tecnológicos en las redes de abastecimiento del sur de Europa

Sheila Palomares Alarcón (salarcon@ujaen.es). Universidad de Jaen, España

Es numerosa la documentación que versa sobre el aceite de oliva virgen extra (AOVE), sus cualidades y su producción. Sin embargo, no fue hasta los años 60 del siglo XX cuando a nivel europeo se inició a definir y denominar lo que era este aceite, así como otros destinados a la alimentación humana.

En este contexto, el AOVE se debe considerar el mejor de los aceites de oliva, el que contiene todos los elementos de interés nutricional y el que no presenta ningún tipo de alteración ni en sus índices fisicoquímicos, ni en los sensoriales.

Solo fue a mitad del siglo XX cuando se comenzó a definir el AOVE porque anteriormente no se producía esta tipología de aceite: aún no se habían patentado suficientes avances tecnológicos ni se habían realizado las suficientes investigaciones que orientaran sobre cómo elaborar un aceite de oliva de mejor calidad.

Con esta comunicación se pretende mostrar, por un lado, cómo se pasó de producir aceite de oliva a aceite de oliva virgen extra en varios países del sur de Europa y, por otro lado, cómo influyeron los avances tecnológicos y la transmisión de conocimiento asociados a los ciclos productivos para conseguir un alimento de mayor calidad y en mayor cantidad.

Aceite de oliva virgen extra; Aceite de oliva; Patentes; Sur de Europa

Consumo de cereais e produção de farinhas: O papel da grande moagem na transição para o século XX. Uma abordagem ao contexto alentejano

Armando Quintas (armando.quintas@gmail.com) Cidehus - Universidade de Évora, Portugal

As sociedades ocidentais da segunda metade do século XIX, caracterizadas pelo liberalismo, industrialização e racionalidade científica, assistem a um crescimento populacional e urbano sem precedentes. Nesse sentido, a questão dos abastecimentos alimentares, em particular dos cereais panificáveis, base do sustento das populações, toma uma nova proporção no contexto da discussão de políticas públicas.

Desta forma, a nossa comunicação, pretende assim, reflectir sobre o caso de Portugal, país atlântico mas também de feição mediterrânea, e compreender como evoluiu a relação da produção e abastecimento cerealífero e o impacto da modernização da grande indústria transformadora de farinhas para consumo humano, tendo como pano de fundo a região do Alentejo, quer a partir da sua suposta vocação cerealífera, bem como do parque industrial instalado.

Trata-se no fundo de fazer uma análise de como a trilogia trigo-farinhas-moagens, foi sendo perfeccionada ao longo do tempo e de que forma foi utilizada para a estabilidade social do país.

Cereais; Moagem; Alentejo; Farinhas; Abastecimentos

Produção e consumo de conservas de peixe no Mediterrâneo: uma análise das redes de abastecimento a partir do património arqueológico romano da Lusitânia

Sonia Bombico (sbombico@uevora.pt) CIDEHUS & MED - Universidade de Évora, Portugal

Na sequência da conquista romana do sudoeste da Península Ibérica, e da romanização da fachada atlântica, desenvolve-se uma importante indústria de preparados de peixe na província da Lusitânia.

Esta indústria prolifera entre o século I d.C. e os meados do V d.C. São prova desse dinamismo os vestígios arqueológicos registados nos complexos produtivos dos estuários do Sado e do Tejo, e da Costa Algarvia. Contextos em que se concentram, de forma complementar, as oficinas de preparados de peixe, as olarias produtoras de ânforas e a exploração de sal.

As dinâmicas de produção estão intimamente ligadas aos grandes fluxos comerciais do Mediterrâneo e a exportação de salgas de peixe lusitanas revela-se especialmente vibrante entre os meados do século I d.C. e o fim do século II d.C., e entre os meados do século III e a primeira metade do séc. V d.C. São exemplo disso os inúmeros naufrágios com ânforas lusitanas registados no Mediterrâneo, em especial nas ilhas Baleares, na costa da Gália, na Córsega e na Sardenha.

Os dados arqueológicos sugerem que a sardinha terá sido a grande base das salgas de peixe produzidas na Lusitânia. As salsamenta, o garum e outros condimentos alimentares, como o allex, ou o liquamen, tornaram-se parte importante da alimentação romana, uma das bases históricas da considerada Dieta Mediterrânea.

Preparados de peixe; Lusitânia; ânforas; alimentação romana