

Universidade de Évora - Escola de Artes

Mestrado Integrado em Arquitetura

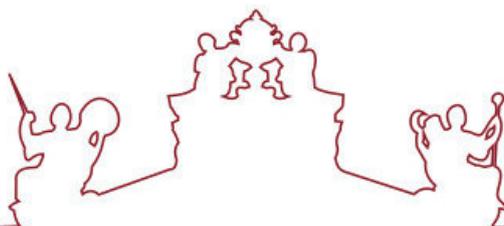
Dissertação

**Expressões culturais da gastronomia na arquitetura - Dieta
Mediterrânica e a arquitetura vernácula do sotavento algarvio**

Patricia Pinguinha Pontes

Orientador(es) | Cristina Sofia da Silva Teixeira Aleixo
Ema Cláudia Ribeiro Pires

Évora 2020



Universidade de Évora - Escola de Artes

Mestrado Integrado em Arquitetura

Dissertação

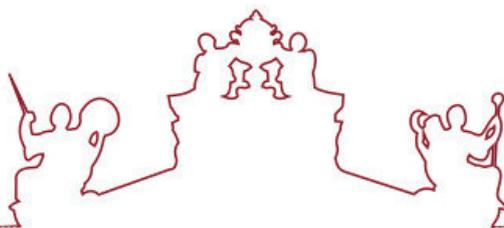
**Expressões culturais da gastronomia na arquitetura - Dieta
Mediterrânica e a arquitetura vernácula do sotavento algarvio**

Patricia Pinguinha Pontes

Orientador(es) | Cristina Sofia da Silva Teixeira Aleixo

Ema Cláudia Ribeiro Pires

Évora 2020



A dissertação foi objeto de apreciação e discussão pública pelo seguinte júri nomeado pelo Diretor da Escola de Artes:

- Presidente | Daniel Nicolas Jiménez Ferrera (Universidade de Évora)
- Vogal | Maria da Conceição Lopes Aleixo fernades (Universidade de Coimbra)
- Vogal-orientador | Cristina Sofia da Silva Teixeira Aleixo (Universidade de Évora)



UNIVERSIDADE DE ÉVORA
ESCOLA DE ARTES
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA

**Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do
Sotavento Algarvio**

Patrícia Pinguinha Pontes

Orientação: Professora Doutora Sofia Aleixo
Co-Orientação: Professora Doutora Ema Pires

Mestrado Integrado em Arquitectura

Dissertação
Évora, 2019

Esta dissertação inclui as críticas e as sugestões feitas pelo júri

Esta dissertação não cumpre com o novo acordo ortográfico e utiliza a norma NP 405.

Quando não identificada a fonte da imagem, a autoria pertence à autora.

Agradecimentos

Será sempre uma tarefa difícil agradecer a todos aqueles que contribuíram para que aqui chegasse. Seria uma lista demasiado longa, pelo que fica o meu agradecimento a todos os que, de uma forma ou de outra, fizeram parte desta viagem.

Um agradecimento especial à orientadora, Professora Doutora Sofia Aleixo, por todos os ensinamentos e por apoiar e acreditar nesta investigação desde o primeiro momento. A arquitectura desde a simples maçã aos pratos mais elaborados.

À Professora Doutora Ema Pires, pela co-orientação nesta investigação e pelo apoio, interesse e entusiasmo que sempre demonstrou. Por me mostrar, desde a primeira aula, a importância das pessoas na arquitectura.

À comunidade académica, aos docentes que ao longo da minha formação me orientaram e partilharam comigo parte dos seus conhecimentos e sabedoria, deixando-me mais rica a cada aula. Em especial ao Prof. António Abel, pelo seu “saber fazer para saber prescrever.”.

Aos habitantes de Fortes, por me receberem e mostrarem o vosso monte. Por partilharem comigo as vossas memórias e refeições.

Aos ingredientes base da vida: amigos e família.

Aos amigos que a vida académica me proporcionou. Em particular ao facalhão, pelos bons momentos, quase todos em torno da arquitectura ou de uma mesa. Em especial à Edite, parceira nesta viagem desde 94 e à Cláudia, mais que amiga, companheira, pelo apoio, motivação e presença constante.

À família, pelo apoio e amor, em particular à prima Edite pelo interesse demonstrado ao longo de todo meu percurso académico.

Aos meus pais, Ângela e José, dos quais recebi o gosto pela cozinha e pela arquitectura, e irmã Vânia, pela educação e esforço que permitiram tudo isto. Pelo amor e apoio incondicional.

A todos estes e aos que os nomes não constam nesta lista, os meus mais sinceros agradecimentos.

Às minhas avós, Celeste e Francelina, pelo amor e ensinamentos. Por serem exemplo de força e humildade.

Resumo

A ancestral relação entre a arquitectura e a gastronomia estabeleceu-se desde que o abrigo e a alimentação se assumiram como necessidades básicas do Homem. Enquanto expressões culturais materiais e imateriais do território do sotavento algarvio, a arquitectura e a gastronomia reflectem-se nas habitações vernáculas e na Dieta Mediterrânica. Os alimentos ali cultivados e confeccionados, e os espaços habitacionais dos montes, construídos com técnicas tradicionais e complementados por estruturas de apoio à produção agrícola, constituem um património relevante, mas na sua maioria, pouco estudado.

Procurando identificar as expressões da Dieta Mediterrânica na arquitectura vernácula do sotavento algarvio., investigação suportou-se em levantamentos arquitectónicos e em investigações já conduzidas na região do Algarve, seleccionando o monte de Fortes, no concelho de Castro Marim, como lugar de estudo. Em trabalho de campo, detalhados registos gráficos e fotográficos foram complementados por entrevistas aos poucos habitantes que ainda residem no monte. Conclui-se que, embora as práticas comunitárias inerentes estejam extintas, resistem algumas das expressões culturais, como o uso do pátio como espaço de sociabilização e partilha de alimentos, da Dieta Mediterrânica na arquitectura vernácula da serra do sotavento algarvio.

Palavras-Chave: Património Material, Património Imaterial, Arquitectura vernácula; Mediterrâneo, Algarve.

Abstract

Cultural expressions of gastronomy in architecture: the Mediterranean Diet and the vernacular architecture of the eastern Algarve

The ancestral relationship between architecture and gastronomy has been established since shelter and nourishment was assumed as human basic needs. As tangible and intangible cultural expressions in the eastern Algarve, architecture and gastronomy are reflected in the vernacular dwellings and in the Mediterranean Diet. The food grown and made there, and the dwellings that compose the *montes*, built using traditional techniques and complemented by support structures for agricultural production, are a relevant but under-studied heritage.

To identify the expressions of the Mediterranean Diet in the vernacular architecture of the eastern Algarve, the research was supported by architecture surveys and investigations already conducted in the Algarve region, selecting the *monte* of Fortes, in the municipality of Castro Marim, as place of study. In the fieldwork, detailed graphic and photographic records were completed by interviews with the few inhabitants still residing in Fortes. It is concluded that, although the inherent community practices are extinct, some of the cultural expressions still resist, such as the use of the patio as a space for socialization and food sharing, of the Mediterranean Diet in the vernacular architecture of the eastern Algarve.

Keywords: Tangible Heritage; Intangible Heritage; Vernacular Architecture; Mediterranean; Algarve.

Índice de Figuras

Figura 1.0 – Introdução. Loulé (fotografia de família, 1972).

Figura 2.0 – Gastronomia e Arquitectura. Fontes: Farinha (2019); Terra (2019).

Figura 2.1 – Gravura da domesticação do fogo, segundo Vitruvius. Séc. VI. Fonte: (Neumeyer, 2007; p.57).

Figura 2.2 – Gastronomia e Arquitectura. Pão e tijolo. Fontes: pão: (Valagão, Célio e Gomes, 2015); Tijolos: (Museu Municipal de Tavira e Palácio da Galeria, 2010; p.176).

Figura 2.3 – Triângulo culinário de Levi-Strauss. O cru, o cozido e o apodrecido. Fonte: (Mennell, 1996; p.9).

Figura 3.0 – A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo. Fontes: Pão, azeite e vinho (2019); Arquitectura Mediterrânica (ECME e CORPUS, 2002; p. 8).

Figura 3.1 – O Mediterrâneo. Fotografia aérea (Google Earth, 2018).

Figura 3.2 – *Roma gentium domina*. Padre Philippe Brite, Paris (1687). Fonte: (Matvejevitch, 2009; p. 188).

Figura 3.3 – O Mediterrâneo. Cartografia corográfica de François Olive. Marselha, (1662). Fonte: (Matvejevitch, 2009; pp.182-183).

Figura 3.4 – Trilogia alimentar. Fonte: (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p. 41).

Figura 3.5 – *Basic house*. Casa em Ouarsenis, Argélia. Espaço único, caracterizado pelo mobiliário e elementos relacionados com as actividades do dia-a-dia. Fonte: (ECME e CORPUS, 2002; p.56).

Figura 3.6 - *Compact house*. Casa na Murtosa, Portugal. Casa térrea, com várias divisões e funções. Fonte: (ECME e CORPUS, 2002; p. 57).

Figura 3.7 - *Multiple structure house*. Casa em Ain Lakova, Marrocos. Casa composta por vários volumes, em torno de um pátio, funcionando este como espaço distribuidor. Fonte: (ECME e CORPUS, 2002; p.57).

Figura 3.8 – Caição em diversos países do Mediterrâneo: Itália (1983); Portugal (2002), Marrocos (2002). Fontes: (Quentzal Editores, 1995; p.41); ECME e CORPUS, 2002; p. 23; ECME e CORPUS, 2002; p. 80).

Figura 3.9 - O uso do espaço exterior. Catalunha, Espanha (1930). Fonte: (ECME e CORPUS, 2002; p. 40).

Figura 4.0 – A Dieta Mediterrânica e a habitação vernácula no Algarve. Beliches de Cima. Fonte: (Sintra e Stevens, 2003; pp. 35-36).

Figura 4.1 – Algarve. Fotografia aérea (Google Earth, 2018).

Figura 4.2 – Ciclo do pão. Fonte: (Bastos, 1996; p. 115)

Figura 4.3 – Amassadura do pão. Fonte: (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.137)

Figura 4.4 – Vinho, produção artesanal. Fonte: (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.110)

Figura 4.5 – Azeite, produção artesanal. Fonte: (Bernardes e Oliveira, 2014; p.57)

Figura 4.6 – Figos secos. Fonte: (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p. 87)

Figura 4.7 - Divisão do território do Sul de Portugal. Fonte: (OA, 2004; p.247).

Figura 4.8 – Coberturas mistas, açoteias em casas rurais. Fonte: (Ribeiro, 2013; pp. 100-101).

Figura 4.9 – Fornalha no exterior, debaixo das escadas de acesso à açoteia. Fuzeta. Fonte: (OA, 2004; p. 325).

Figura 4.10 - Fornalha de lar alto, adocada à fachada principal da habitação. Fonte: (OA, 2004; p.330)

Figura 4.11 – Fornalha de lar baixo, incorporada num muro. Fonte: (Sintra e Estevens, 2004; p. 28)

Figura 4.12 – Fornalha de lar baixo. Fonte: (Sintra e Estevens, 2004; p 28)

Figura 4.13a – Pátio com parreira. Corte Serrano, Alcoutim. Fonte: (OA, 2004; p.283)

Figura 4.13b – Pátio com parreira. Bordeira, Aljezur. Fonte: (OA, 2004; p.283)

Figura 4.13c – Pátio com parreira. Benafim, Loulé. Fonte: (OA, 2004; p.283)

Figura 4.14 – Poial dos cântaros. Fonte: (OA, 2004; p. 337)

Figura 4.15 – Monte algarvio. Fortes. Fonte: (Sintra e Estevens, 2004; pp. 40-41).

Figura 4.16 – Mapa de solos e mapa de materiais e métodos construtivos. Fonte: (OA, 2004).

Figura 4.17 – Almeixar. Almedina, Lagos. Fonte: (OA, 2004; p.250)

Figura 4.18 – Relação entre alimentos ou práticas e espaços. Fontes: Pão (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.138); Forno (Sintra e Estevens, 2004; p. 42); Vinho (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p. 110); Parreira (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.103); Figos cheios, (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p. 232); Almeixar, (OA, 2004; p.250); Caracóis, (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.210); Convívio no pátio, (2019).

Figura 5.0 – O Monte de Fortes, em Castro Marim. Fonte: (Museu Municipal de Tavira e Palácio da Galeria, 2010; p.262).

Figura 5.1 – Fortes: localização (Google Earth, 2019).

Figura 5.2 – Implantação de Fortes. Planta feita a partir da vectorização dos desenhos de Costa (2014).

Figura 5.3 – Fotografia aérea, localização de Fortes (Google Earth, 2017).

Figura 5.4 – Cadastro geométrico da propriedade rural. Disponível em: http://www.dgterritorio.pt/cadastro/cadastro_geometrico_da_propriedade_rustica_cgpr_/consultar_seccoes_cadastrais/

Figura 5.5 - Cadastro geográfico de propriedade rural. Denominação de áreas.

Figura 5.6 – Reconstituição de Fortes, nos finais do terceiro quartel do século XX. Fonte: (Costa, 2014; p. 156)

Figura 5.7 – Legenda da planta da reconstituição de Fortes, nos finais do terceiro quartel do século XX. Fonte: (Costa, 2014; p.157)

Figura 5.8 – Tabuleiros do pão. Fortes (2019).

Figura 5.9 - Queijeira. Fortes (2019).

Figura 5.10 – Cestos para carregar as uvas. Fortes (2019).

Figura 5.11 – Tabuleiro para escolher amêndoas. Fortes (2019).

Figura 5.12 – Espaços que compõem a habitação. *Casa do lavrador*. Escala 1/300. Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.13 – Planta de Fortes: com a indicação dos espaços da Dieta Mediterrânica. Planta feita a partir da vectorização dos desenhos em Sintra e Estevens (2004).

Figura 5.14 – Casa de dentro, com acesso pelo exterior (1). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.15 – Casa de dentro, com acesso pela casa de fora (2). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.16 – Casa de fora (3). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.17 – Casa de fora (4). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.18 – Casa de fogo, com poial. (5). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.19 – Casa de fogo, com chaminé. (6). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Figura 5.20 – Palheiro com boqueirão (7). Corte transversal. Escala 1/200.

Figura 5.21 – Palheiro com boqueirão (7). Alçado Norte. Escala 1/200.

Figura 5.22 – Caniçada no interior de um palheiro (7).Fortes (2019).

Figura 5.23 – Manjedouras no interior de uma ramada (8). Fortes (2019).

Figura 5.24 – Forno (9). Planta e corte. Escala 1/100.

Figura 5.25 – Forno (13). Planta e corte. Escala 1/100.

Figura 5.26 – Forno (14). Planta e corte. Escala 1/100.

Figura 5.27 – Forno de planta circular (9). Fortes (2019).

Figura 5.28 – Forno de planta circular (9). Fortes (2019).

Figura 5.29 – Forno com planta circular e cobertura cónica (10). Ainda em uso. Fortes (2019).

Figura 5.30 – Forno de planta quadrada (11). Fortes (2019).

Figura 5.31 – Forno reconstruído entre dois anexos (13). Fortes (2019).

Figura 5.32 - Forno em alvenaria de tijolo (14). Fortes (2019).

Figura 5.33 – Antigo forno (15). Fonte: (Sintra e Estevens, 2004).

Figura 5.34 – Despensa e instalações sanitárias (15). Fortes (2019).

Figura 5.35 – Fornalha (16). Fortes (2019).

Figura 5.36 – Fogo feito no chão, sob tijolos refractários e protegido por tijolos (17). Fortes (2019).

Figura 5.37 – Pátio parcialmente murado (19). Fortes (2019).

Figura 5.38 – Pátio delimitado pelo pavimento empedrado (20). Fortes (2019).

Figura 5.39 – Sugestão de pátio dada por área com lajes de pedra (21). Fortes (2019).

Figura 5.40 – Pátio coberto por painéis fotovoltaicos (22). Fortes (2019).

Figura 5.41 – Pátio com parreira (23). Fortes (2019).

Figura 5.42 – Pátio com parreira e banco em pedra (24). Fortes (2019).

Figura 5.43 – Alçado do conjunto Norte, com poiais (25). Escala 1/200.

Figura 5.44 – Poial do conjunto Norte (25). Fortes (2019).

Figura 5.45 – Poial em alvenaria de pedra (26). Fortes (2019).

Figura 5.46 – Poial em alvenaria de pedra, rebocado com argamassa de cimento (27). Fortes (2019).

Figura 5.47 – Poial em alvenaria de tijolo (28). Fortes (2019).

Figura 5.48 – Poial interior (poial de cântaros). Em ruína (29). Fortes (2019).

Figura 5.49 – Poial interior, em ruína (30). Fortes (2019).

Figura 5.50 – Eiras visíveis em fotografia aérea. (Google Earth, 20019)

Figura 5.51 – Limites de eira abandonada (31). Fortes (2019).

Figura 5.52 – Habitantes de Fortes. Fortes (2019).

Figura 6.0 – Conclusão. Loulé (2019).

Figura 6.1 - Forno em ruínas. Fortes (2019).

Resumo	vii
Abstract	ix
Índice de figuras	xi
Índice	
Capítulo 1 Introdução	1
Objecto e objectivo	3
Estado da arte	5
Metodologia	7
Estrutura da dissertação	8
Capítulo 2 Gastronomia e Arquitectura	13
2.1 Identidade cultural	15
2.2 Património Imaterial: <i>A Dieta Mediterrânica</i>	24
2.3 Património Material: A Arquitectura Vernácula	26
2.4 - Conclusão	28
Capítulo 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo	31
3.1 Contexto histórico e geográfico	33
3.1.1 - Portugal Mediterrânico	36
3.2 <i>Diaita</i>	37
3.3 A habitação vernácula	39
3.3.1 Materiais e métodos construtivos	44
3.3.2 Os espaços da Dieta	45
3.4 Conclusão	46

Capítulo 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação vernácula no Algarve	49
4.1 Contexto histórico e geográfico	51
4.2 Gastronomia Algarvia	54
4.2.1 Principais alimentos	57
4.3 A habitação vernácula	64
4.3.1 Modos de habitar e o monte algarvio	68
4.3.2 Materiais e métodos construtivos	76
4.4 Os espaços da <i>Dieta Mediterrânica</i> na habitação vernácula	81
4.5 Conclusão	84
Capítulo 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim	87
5.1 Território e implantação	90
5.2 Análise arquitectónica	97
5.3 A Dieta	101
5.4 Espaços da <i>Dieta Mediterrânica</i>	107
5.5 Conclusão	128
Capítulo 6 Conclusão	137
Bibliografia	143
Índice de anexos	153
Anexos	157

Expressões culturais da gastronomia na arquitectura
- Dieta Mediterrânica e a arquitectura vernácula do sotavento algarvio

Capítulo 1
Introdução



Figura 1.0 – Introdução. Loulé (fotografia de família, 1972).

A arquitectura e a gastronomia estão presentes diariamente nas nossas vidas. O abrigo e a alimentação, necessidades básicas à sobrevivência, tornaram-se formas de cultura, ultrapassando o seu lado apenas funcional e transformando-se em experiência sensorial. Ambas são arte e ciência (Collins, 1965), pois, para além da sensibilidade necessária a qualquer arte, em ambas é essencial o conhecimento que permite conhecer materiais e técnicas, e como o aplicar da melhor maneira, tirando partido das matérias-primas. Esses conhecimentos fazem parte da cultura de uma comunidade, sendo transmitidos de modo informal entre gerações. Assim a cultura arquitectónica e a cultura gastronómica são parte essencial da identidade de uma comunidade, acabando por se influenciar mutuamente.

A *Dieta Mediterrânica* e a *Arquitectura Vernácula* são expressões de cultura. Reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade, desde 2013, a Dieta Mediterrânica corresponde a um conjunto de hábitos e práticas. A arquitectura vernácula, entendida como património material, afirma-se como um dos suporte material da Dieta Mediterrânica, sendo possível identificar as suas expressões na arquitectura, em particular na habitação. Assim se definiu o tema desta dissertação.

Objecto e Objectivo

A percepção das semelhanças entre o acto de construir e de cozinhar surgiu inicialmente de modo empírico, ainda durante os primeiros anos da licenciatura. À medida que o interesse pela arquitectura e pela gastronomia aumentaram, aumentou também a curiosidade pelas suas semelhanças, levando à pesquisa bibliográfica sobre as relações entre ambas as artes. Essas leituras orientaram-me para a *Dieta Mediterrânica* e para a *Arquitectura Vernácula*, em particular do Algarve, pelas relações afectivas e familiares com essa região.

A alimentação e o abrigo são necessidades básicas à sobrevivência do Homem, tendo evoluído em simultâneo, potenciando as suas relações, desde as suas origens. Essa evolução acompanha a evolução do Homem, sendo a alimentação e o abrigo elementos constantes e por isso parte importante da sua cultura.

A gastronomia é um importante modo de expressão do Homem, reflectindo o meio que a envolve, tendo nela implícitas regras, hábitos e práticas que definem um povo (Montanari, 2006). A *Dieta Mediterrânica*, entendida como um estilo de vida que engloba um conjunto de práticas associadas a uma vida saudável, sustentável e equilibrada, reflecte-se não apenas na alimentação mas em tudo o que a ela está associado (Queiroz, 2014). O mesmo se aplica à arquitectura, em particular à arquitectura vernácula, em estreita relação com a população e com o meio que a envolve, procurando responder às suas necessidades e tirando o melhor partido das suas características geográficas, geológicas ou climáticas (Fernandes, 2000).

As suas relações com o Homem e com a envolvente fazem da gastronomia e da arquitectura importantes expressões culturais, essenciais na caracterização de uma

comunidade. Tratando-se a *Dieta Mediterrânica* de património imaterial, a *Arquitectura Vernácula* surge como o seu natural suporte material, sendo por isso possível encontrar mútuas influências.

Ao centrar o estudo na arquitectura vernácula e na Dieta Mediterrânica, classificada como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, em 2013, considerando a alimentação como um factor influenciador na criação de alguns dos espaços que compõem a habitação vernácula, tal é importante conhecer os conceitos de Dieta Mediterrânica e da arquitectura vernácula, entendendo-as como património imaterial e material, respectivamente.

Pretende-se compreender quais as expressões da *Dieta Mediterrânica* na *Arquitectura Vernácula* da serra do sotavento algarvio.

Para responder a esta questão foram estabelecidos os seguintes objectivos:

- Analisar as relações entre arquitectura e gastronomia, entendendo-as como expressões culturais caracterizadores de comunidade;
- Explorar os conceitos de património imaterial e material, associados à Dieta Mediterrânica e à arquitectura vernácula, respectivamente, no sentido de avaliar a importância da sua salvaguarda;
- Identificar quais as principais características da Dieta Mediterrânica e da arquitectura vernácula, no Mediterrâneo e, em particular, no caso português, no algarve.
- Identificar e analisar os espaços da Dieta Mediterrânica na habitação vernácula da serra do sotavento algarvio, definindo os seus usos e funções, através da análise qualitativa das entrevistas realizadas aos habitantes de Fortes.

De uma análise conceptual, procura-se a sua aplicabilidade em Portugal, procurando entender de que forma a cultura mediterrânica se encontra presente no habitar tradicional do Algarve. Identificados os espaços da habitação vernácula do Algarve relacionados com a *Dieta Mediterrânica*, procura-se compreender as suas principais características construtivas, formais, espaciais e funcionais, aprofundando o estudo nos modos de habitar da região.

Os indicadores resultantes dessa análise serão aplicados e verificados no caso de estudo o monte de Fortes, freguesia de Odeleite, concelho de Castro Marim, distrito de Faro. A escolha deste caso de estudo parte da bibliografia seleccionada sobre a arquitectura na serra do sotavento algarvio. Após a análise de alguns potenciais casos de estudos, onde se procuraram lugares com culturas e habitados, optou-se por Fortes devido ao estado de conservação das características originais da arquitectura e onde ainda permanecem os espaços relacionados com a *Dieta Mediterrânica*, bem como pela possibilidade de acesso aos habitantes, para condução de entrevistas. Face ao abandono de muitos desses lugares, a

possibilidade de falar directamente com os habitantes foi considerado factor decisivo, pela necessidade de captar os modos de habitar e a sua evolução junto dos mais velhos.

Estado da arte

As semelhanças entre a arte de projectar/construir e de cozinhar, são descritas em várias obras, como nos livros *Eating Architecture* (Horwitz e Singley, 2004) e *The architect, the cook and the good taste* (Hodgson e Toyka, 2007) onde são comparadas características como os processos de criação e de produção, reforçando as relações entre arquitectura e gastronomia.

São, no entanto, escassos os estudos dos espaços arquitectónicos dedicados à alimentação, em particular em Portugal. No recente estudo *Arquitectura e Comensalidade: a evolução dos espaços culinários* (Salvador, 2016) é apontada essa falta de investigação, sendo essencial o recurso à literatura internacional, onde se encontra uma análise do tema do espaço da cozinha ao longo da história, referindo os principais acontecimentos, criando assim uma cronologia da evolução dos espaços relacionados com a alimentação.

A arquitectura e a gastronomia são expressões fundamentais de uma cultura, influenciando-a e sendo influenciadas pelo meio que as rodeia. No livro *La comida como Cultura* (Montanari, 2006) são revistos os aspectos culturais e sociais da alimentação, desde a produção ao consumo, considerando-os como rituais simbólicos que reflectem a cultura onde se encontram. Partindo do princípio de que existe uma “profunda interdependência entre o património cultural imaterial e o património material cultural e natural” (UNESCO, 2003), e sendo a Dieta Mediterrânica reconhecida como Património Imaterial, entende-se a arquitectura vernácula, considerada na Carta sobre o Património Construído Vernáculo como “expressão fundamental da identidade de uma comunidade, das suas relações com o território e, ao mesmo tempo, a expressão da diversidade cultural do mundo” (ICOMOS, 1999) como um suporte físico desse património imaterial.

Assim as Cartas, Convenções, Recomendações e Princípios Internacionais de conservação e salvaguarda do Património, como a *Carta de Veneza* (ICOMOS, 1964) e a *Carta sobre o Património Construído Vernáculo* (ICOMOS, 1999) constituíram documentos fundamentais para identificar os conceitos de património e arquitectura vernácula. De destacar também *Built to Meet Needs, Cultural issues in Vernacular Architecture* (Oliver, 2006) e *Dwelling* (Oliver, 2007), essenciais na definição de *arquitectura vernácula*.

Na definição do conceito de património imaterial e Dieta Mediterrânica foram essenciais documentos como a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (UNESCO, 2003), bem como o documento da candidatura à inscrição da Dieta Mediterrânica na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da UNESCO (Inscrição / Dieta mediterrânica, 2013) (ver anexo 1).

Uma breve contextualização histórica e geográfica foi elaborada com base nas obras *O Mediterrâneo, o espaço e a história* (Braudel, 1987) e *Mediterrâneo – Ambiente e tradição* (Ribeiro, 1987) onde é feito o enquadramento histórico e geográfico do Mediterrâneo, revelando a importância e a ideia de unidade deste lugar.

O reconhecimento pela UNESCO vai muito além de um regime alimentar, sendo entendida como um modo de vida. No livro *Dieta Mediterrânica - uma herança milenar para a humanidade* (Queiroz, 2014) é descrito esse estilo de vida, ou *diaita*, que engloba rituais não apenas ligados à alimentação, mas a uma vida equilibrada com o meio envolvente. Para a caracterização da Dieta Mediterrânica foram ainda analisadas obras como *The Mediterranean Diet For Sustainable Regional Development* (MEDITERRA, 2012) onde são identificadas as suas diversas características.

Em *Tradicional Mediterranean Architecture* (European Commission MEDA-EUROMED [ECMH] e CORPUS, 2002) encontra-se o estudo sistemático das principais características da arquitectura tradicional do Mediterrâneo, através do levantamento de diversos elementos em diferentes países mediterrânicos, analisando as suas semelhanças. Este levantamento permitiu estabelecer quais os principais elementos caracterizadores da arquitectura vernácula do Mediterrâneo. Também em *Arquitectura Popular Mediterrânea* (Goldfinger, 1993) é apresentada uma análise da arquitectura vernácula, sendo explorado, para além das características construtivas, os tipos de assentamentos e os modos de habitar da região.

No caso português, a arquitectura vernácula portuguesa, em particular a do Algarve, foi objecto de investigação em obras como *Arquitectura Tradicional Portuguesa* (1992) dos etnólogos Ernesto Veiga de Oliveira e Fernando Galhano, onde é feito o levantamento das características espaciais e funcionais das arquitectura popular das várias regiões de Portugal, e *Arquitectura Popular em Portugal*, (Ordem dos Arquitectos [OA], 2004). Este último, publicado em 1961, pelo Sindicato Nacional dos Arquitectos, consiste num levantamento sistemático da arquitectura popular em Portugal, estando dividido por regiões (Minho, Trás-os-Montes, Beiras, Estremadura, Alentejo e Algarve). No capítulo 6 apresenta uma recolha e análise de casos da arquitectura vernácula do Algarve, pelos arquitectos Artur Pires Martins, Celestino de Castro e Fernando Ferreira Torres, onde se podem encontrar os espaços relacionados com a Dieta Mediterrânica. Mais recentemente, obras como *Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão* (Ribeiro, 2008), *Património rural construído do Baixo Guadiana* (Sintra e Estevens, 2004) ou *Casas e montes da Serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitectura vernacular* (Costa, 2014), são estudos essenciais para o entendimento da habitação vernácula, em particular do sotavento algarvio, analisando as suas características construtivas e formais, bem como os modos de habitar da região.

As características da *Dieta Mediterrânica* no Algarve são analisadas em *A Dieta Mediterrânica em Portugal: Cultura, Alimentação e Saúde* (Romano, 2014) que reúne artigos

de diversas áreas científicas, relacionados com a dieta no Algarve. Ainda sobre a Dieta Mediterrânica no Algarve destaca-se a obra *Algarve Mediterrânico: Tradições, Produtos e Cozinhas* (Valagão, Célio e Gomes, 2015), uma recolha dos principais alimentos e pratos da região, onde são também descritos os seus reflexos na paisagem e nos modos de vida, bem como as práticas associadas aos principais alimentos que compõem a gastronomia algarvia.

No caso de estudo de Fortes, o artigo *O Lugar e a Horta na Montanha: o caso de Fortes na serra do Algarve* (2013) é essencial para o enquadramento do monte, pois descreve a sua envolvente, bem como as principais culturas agrícolas praticadas em Fortes. Em *Património rural construído do Baixo Guadiana* (Sintra e Estevens, 2004) e no já mencionado *Casas e montes da Serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitectura vernacular* (Costa, 2014) encontram-se levantamentos arquitectónicos de Fortes, relacionando este monte com a produção de azeite e com o modo de implantação e dispersão dos espaços que compõem as habitações, tendo estes levantamentos servido de base à presente dissertação.

Em Maio de 2017, decorreu na Universidade do Algarve, entre os dias 9 e 10, a uma conferência internacional, sobre o tema *A Herança Cultural da Dieta Mediterrânica – Investigar, educar e transmitir os valores universais da Dieta Mediterrânica às actuais e próximas gerações*. A conferência teve como objectivo de apresentar e analisar estratégias de investigação na divulgação e preservação dos valores da Dieta Mediterrânica, na qual foram apresentados trabalhos de investigação em diversos campos do conhecimento como agricultura, ambiente, saúde e sociologia. Mais recentemente, e reforçando a pertinência da presente dissertação, o Museu Municipal de Tavira apresentou uma exposição sobre o património cultural da Dieta Mediterrânica, intitulada *Dieta Mediterrânica – Património Cultural Milenar* da qual resulta um catálogo onde são explorados os temas das paisagens culturais agrícolas, os alimentos e as tradições alimentares do Algarve (Museu Municipal de Tavira e Palácio da Galeria, 2013).

Metodologia

Para o enquadramento da relação entre gastronomia e arquitectura, entendendo-as como elemento cultural caracterizador de uma comunidade, recorreu-se à recolha selectiva e análise bibliográfica. Após esse enquadramento foram exploradas cartas patrimoniais, tendo esses conceitos sido posteriormente aplicados no caso do Mediterrâneo e no Algarve. Seguiu-se a identificação das principais características da arquitectura vernácula e da *Dieta Mediterrânica* no Mediterrâneo e no Algarve, também através da recolha e análise bibliográfica.

Identificados os indicadores da *Dieta Mediterrânica* e da *Arquitectura Vernácula* do Algarve os mesmo foram verificados no caso de estudo de Fortes, através da recolha e análise bibliográfica e documental, complementada com levantamentos gráficos e fotográficos. Foram definidos guiões de entrevista que foram aplicados aos habitantes de Fortes. A análise destas entrevistas complementaram os levantamentos, permitindo compreender os hábitos

alimentares e os modos de habitar dos habitantes do monte de Fortes, na actualidade e no passado.

A definição de Fortes como caso de estudo surgiu da análise de bibliografia existente, nomeadamente de *Património rural construído do Baixo Guadiana* (Sintra e Estevens, 2004) e *Casas e montes da Serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitectura vernacular* (Costa, 2014), onde são analisados diversos montes da serra do sotavento algarvio. Partindo de uma primeira análise dos levantamentos efectuados por este autor e tendo em conta as principais características dos espaços da *Dieta Mediterrânica*. Desse conjunto de montes foram inicialmente seleccionados três: Fortes, Beliches de Cima e Carvalinhos. A opção por Fortes deve-se a: as características da sua envolvente, onde foi possível reconhecer, através de imagens aéreas (Google Earth), as diversas culturas agrícolas outrora praticadas; a possibilidade de encontrar exemplos de espaços relacionados com a *Dieta Mediterrânica*, ainda que muitos deles em ruínas; a possibilidade de acesso aos habitantes, face estado de abandono da maioria dos montes da serra do sotavento algarvio.

No caso de Fortes foi possível encontrar habitantes que ali sempre viveram, com idades compreendidas entre os 75 e os 85 anos, que preservam memórias do habitar, e práticas e hábitos relacionados com os espaços da *Dieta Mediterrânica*. Apesar destes não reconhecerem o termo *Dieta Mediterrânica*, reconhecem como suas as práticas e hábitos a ela associados. Estas entrevistas são complementadas com outras feitas a habitantes sazonais de Fortes, de gerações mais novas, com outros modos de vida e hábitos. A realização de entrevistas permitiu a recolha de dados primordiais sobre os modos de habitar e práticas associadas à *Dieta Mediterrânica*.

Os estudos acima mencionados sobre Fortes, mostraram-se essenciais na análise feita sobre ao monte, centrando-se, no entanto, em diferentes temas. Em *Património rural construído do Baixo Guadiana* (Sintra e Estevens, 2004), o levantamento gráfico e fotográfico de Fortes é feito no âmbito de um conjunto de levantamentos de montes dos concelhos de Alcoutim, Castro Marim e Vila Real de Santo António. Estes levantamentos do estado actual dos montes são complementados com descrições dos habitantes. Em cada monte é tratado um tema diferente da arquitectura vernácula do Algarve. No caso de Fortes é descrita a casa do azeite, onde era produzido o azeite de modo artesanal, para uso doméstico.

Em *Casas e montes da Serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitectura vernacular* (Costa, 2014), os temas abordados em relação a Fortes, são a sua implantação e a dispersão dos espaços que compõem a habitação. É ainda destacada a relação com a envolvente, em particular com as culturas agrícolas praticadas em torno do monte.

Em ambas as obras são apresentados levantamentos arquitectónicos e urbanos onde são definidas as funções dos diferentes espaços, correspondendo o levantamento de Costa (2014)

ao que seria o monte o terceiro quartel do século XX e o de Sintra e Estevens (2004) no início do século XXI.

Estes levantamentos foram essenciais nesta investigação, tendo-se optado por aprofundar o estudo dos espaços relacionados com a *Dieta Mediterrânica*, analisando as suas características construtivas, espaciais e funcionais, dando principal atenção aos modos de habitar. Para tal foi fundamental o recurso às entrevistas. Infelizmente, e contrariamente ao que seria pretendido, não foi possível o levantamento gráfico e fotográfico do interior de alguns espaços, por falta de autorização dos proprietários, assim como não nos foi permitido o registo fotográfico de alguns dos entrevistados. Por esses motivos a presente dissertação apresenta poucos registos fotográficos e gráficos relativos aos interiores das casas, principalmente dos espaços de carácter mais privado, tendo sido feitos levantamentos de palheiros e ramadas, por estes se encontrarem abandonados e por ser possível, através das suas características espaciais, identifica-los. No exterior foi feito o levantamento de pátios, poiais, fornos e fornalhas.

Assim como é possível relacionar o que seria Fortes no século XX (Costa, 2014) com o que seria no início do século XXI (Sintra e Estevens, 2004), com o recurso às entrevistas, que permitiu a recolha de dados primários, foi possível analisar os modos de habitar os espaços a partir da segunda metade do século XX até a actualidade.

Dado o uso de regionalismos por parte dos autores e entrevistados, foi elaborado um glossário (ver anexo7) (Sintra e Estevens, 2004; Costa, 2014; Ribeiro, 2008; Valagão, 2015), com os principais termos utilizados, relacionados com a arquitectura e com a gastronomia.

Estrutura da dissertação

Entendendo-se na presente investigação, a gastronomia como um influenciador do espaço, a mesma será apresentada, ao longo da dissertação, como enquadramento conceptual, antecedendo por isso a arquitectura.

Assim a presente investigação estrutura-se da seguinte forma: no *Capítulo 2. Arquitectura e Gastronomia*, apresenta-se o enquadramento da relação entre arquitectura e gastronomia, fazendo uma breve contextualização das relações que se estabelecem, nomeadamente de âmbito cultural. Considerando a gastronomia e arquitectura como indicadores culturais, são explorados os conceitos de *património imaterial*, da *Dieta Mediterrânica* e *património material*, da *arquitectura vernácula*, com o objectivo da sua operacionalização nos *Capítulos 3 e 4*.

No *Capítulo 3. A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo*, e após uma contextualização geográfica e histórica desta região, são exploradas as principais características da Dieta Mediterrânica e da arquitectura vernácula do Mediterrâneo, servindo de base para o *Capítulo 4. A Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula no Algarve*. Neste capítulo apresentam-se as características da Dieta Mediterrânica e da arquitectura vernácula

no Algarve, com especial atenção para os espaços da habitação relacionados com a gastronomia da região.

No *Capítulo 5. O Monte de Fortes, em Castro Marim*, apresenta-se o caso de estudo do monte de Fortes, situado da serra do sotavento algarvio. Descreve-se o lugar e a implantação, do monte, do qual se analisam as características arquitectónicas, com base em desenhos de levantamentos anteriormente efectuados (Costa, 2014; Sintra e Estevens, 2004) complementados com visitas de campo. Segue-se a identificação dos espaços da Dieta Mediterrânica em Fortes, bem como a identificação dos hábitos alimentares locais, na actualidade e no passado, através das entrevistas aos habitantes. Finalmente o *Capítulo 6* apresenta os resultados da investigação, concluindo-se sobre a frágil permanência da relação entre a *Arquitectura* e *Gastronomia* na *Arquitectura Vernácula* do sotavento algarvio. Esta permanência, por se encontrar num débil equilíbrio que o tempo tem colocado em risco, justificará a proposta de salvaguarda deste património imaterial e material, quer da *Dieta Mediterrânica*, mas principalmente da *Arquitectura Vernácula* do Algarve.

Capítulo 2

Gastronomia e Arquitectura



Tratando-se a alimentação e o abrigo de elementos fundamentais à sobrevivência humana, estes acabaram por evoluir em simultâneo. Esta evolução potenciou as ligações e semelhanças entre gastronomia e arquitectura, desde as suas origens, tendo o fogo como elemento precursor, das relações mais conceptuais. Esta evolução acompanha a própria evolução do homem, representando por isso parte importante da sua cultura. Este capítulo tem como objectivo compreender essas ligações, estabelecendo relações entre ambas e entendendo-as como elemento cultural.

2.1 Identidade Cultural

O fogo foi objecto de estudo ao longo dos tempos, sendo várias vezes considerado como a origem de toda a vida e o seu domínio um acontecimento importante para a evolução dos humanos. O antropólogo James Frazer (1930), dividiu a relação dos humanos com o fogo em três fases. Numa primeira fase os humanos ignoravam a existência do fogo, à qual o autor dá o nome de *Fireless Age*. Na segunda fase, *Age of Fire Used*, já existiria um reconhecimento do fogo e este seria utilizado como fonte de calor e para cozinhar alimentos, estando, no entanto os humanos dependentes de fontes exteriores. Na última fase, *Age of Fire Kindled*, já seriam capazes de produzir o próprio fogo, através de técnicas e conhecimentos que foram transmitidos entre gerações durante milénios, sendo ainda utilizados por algumas comunidades como o único acesso a uma fonte de calor. Frazer concluiu então que, mesmo após o homem ter atingido uma fase de evolução que permite distingui-lo dos restantes primatas, é provável que ainda não fosse capaz de domesticar o fogo, ou que desconhecesse por completo os seus benefícios.¹

Segundo o *Tratado de Arquitectura*, escrito por Vitruvius no século I a.C., o fogo terá sido provocado por uma tempestade, e, ao perceber as vantagens do seu calor, os homens reuniram-se em redor deste, alimentando-o e mantendo-o. Do convívio entre os homens em torno do fogo (ver figura 2.1) terão nascido os primeiros sons e vocábulos, na tentativa de comunicarem entre eles (Vitruvius, 2006), tornando homem um ser mais social, e dando lugar à troca de conhecimentos.

¹ “(...) as is now generally believed, mankind has been gradually evolved from much lower forms of animal life, it is certain that our animal ancestors must have been as ignorant of the use of fire as animals but man are to this day; and even when the race had attained a stage which deserves to be called human, it is likely that men long remained ignorant both of the use of fire and of the methods of kindling it.” (Frazer, 1930; p.201)

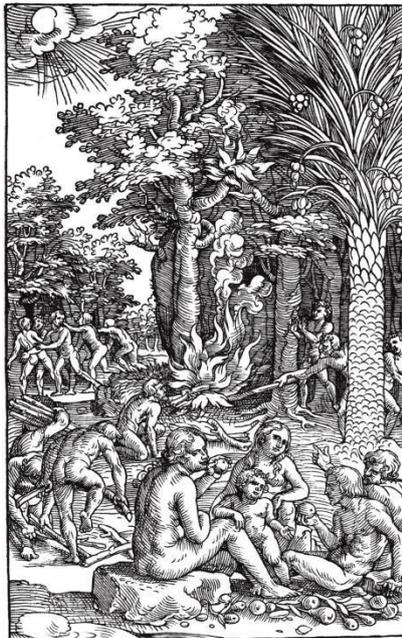


Fig. 2.1 – Gravura da domesticação do fogo, segundo Vitruvius. Séc. XVI.

O recurso ao fogo e a sua domesticação trouxe a necessidade do homem se fixar. A habitação e o seu desenvolvimento são consequência dessa fixação, nascendo assim da necessidade de manter e guardar o fogo (Pyne, 2001). Estes abrigos organizavam-se em torno do fogo, recorrendo a este como fonte de luz e calor (Zabalbeascoa, 2013). Este é assim entendido como elemento fundamental para o aparecimento da arquitectura, chegando mesmo a ser visto como o primeiro elemento da própria arquitectura por Semper, no século IX, definindo a lareira como o coração da casa e fundador do espaço, dando origem aos restantes elementos (o chão, as paredes e o tecto) que teriam como função protegê-lo dos elementos naturais; terra, ar e água (Semper, 2011), contrariamente à teoria de Leon Battista Alberti que afirmava que os principais elementos da arquitectura seriam a cobertura e as paredes.

Fernandez-Galliano (2000) defende que existe uma forte relação entre o fogo e a casa, e que esta relação tem vindo a ser desvalorizada. O fogo terá perdido o seu lugar como centro da casa, quer ao nível simbólico e místico quer ao nível físico. Essa ruptura com o fogo terá como consequência uma arquitectura mecanizada, que cria espaços sem qualidades, desarticulados, e uma crescente homogeneização térmica e visual da casa, que levará a uma perda de memória e noção do tempo cronológico e meteorológico (Galliano,2000).

O domínio do fogo é visto como fundamental à arquitectura, mas este também é essencial para o surgimento de outra arte: a culinária. Até então os alimentos eram consumidos crus, o que requeria muito tempo e energia para a sua digestão. Através da

alteração dos alimentos pelo processo de cozedura, estes tornam-se mais macios, facilitando todas as etapas da digestão e exigindo menos energia ao longo do processo.

A descoberta do fogo permitiu o acesso aos alimentos cozinhados e à sua conservação por períodos mais longos, sendo o acto de cozinhar um factor essencial à evolução física e intelectual do homem, dispondo este agora de mais energia, permitindo o desenvolvimento de outras capacidades (Ritchie, 1995).²

O acto de cozinhar distingue-nos dos restantes animais, como sugere o antropólogo Levi-Strauss (1968) ao utilizar a ideia de *cru* e de *cozido* como metáfora entre natureza e cultura. Considera então que o homem não tem necessidade de cozinhar, que poderia ingerir os alimentos crus, no entanto, fá-lo como forma de afirmar a sua diferença. Levi-Strauss encara o domínio do fogo pelo homem como algo natural, não associando a sua descoberta à evolução do homem. Esta ideia é contrária à do gastrónomo francês Brillat-Savarin, do século XVIII, que defendia que terá sido através do fogo que o homem terá dominado a natureza. Ao aprender a dominar o fogo como recurso para manipular os alimentos, nomeadamente a carne, tornando-se esta mais apetecível, aumentando assim a procura pelo alimento cozinhado (Brillat-Savarin, 2012). Estando o homem fisicamente mais apto para caçar, cabia às mulheres a manutenção do fogo e a confecção dos alimentos (Wrangham, 2009), formando a ideia de vida em comunidade, e a primeira noção de “lar”.

Tendo nascido em torno do mesmo elemento, são muitas as ligações entre a alimentação e o abrigo, entre a arte de construir e de cozinhar. No ensaio *The Gastronomic Analogy* (1965) Collins afirma que a arquitectura partilha semelhanças com a gastronomia que não partilha com outras artes, como a pintura, música ou literatura, por duas razões. A primeira estará relacionada com o surgimento de ambas as artes, que, ao contrário das outras, estão relacionadas com o instinto de sobrevivência e não por luxo. A segunda por ambas serem arte e ciência, requerendo, para além da intuição necessária à produção artística, conhecimentos sobre características das matérias-primas, preparando-as e organizando-as, recorrendo a métodos mais próximos dos científicos do que dos empíricos, de forma a obter o melhor das mesmas transformando-as numa experiência sensorial completa, sem no entanto esquecer as suas principais funções, alimentar e proteger³ (Collins, 1965).

² “Poucas descobertas terão tido tanta importância como a invenção do cozinhado. Em vez de passar a maior parte do tempo a mastigar tentando triturar a carne (demasiado grelhada, ou crua em demasia) o homem podia agora sentar-se frente ao que John Ruskin chamava «um bonito almoço». As consequências da descoberta da arte culinária não foram apenas de carácter gastronómico. «A introdução da cozinha», escreve o grande antropólogo americano Carleton Coon, «pode muito bem ter sido o factor decisivo que catapultou a existência do homem de um nível essencialmente animal a outro mais humano» (Ritchie, 1995; p.23)

³ “Both fields, i.e. preparing and consuming food and producing and using habitable space, are about organizing sensual perception and aesthetic pleasure intelligently – and ultimately also about sheer survival, about life and death. If you don’t eat, you die. And you die if you are left exposed to the elements without protection.” (Moos, 2007: p.61)

A gastronomia é utilizada muitas vezes como metáfora no discurso arquitectónico. Neumeyer (2007) recorre à tríade Vitruviana da arquitectura do século I a.C., transportando-a para a gastronomia e estabelecendo ligações entre ambas as artes.

Firmitas, refere-se à solidez conseguida através da utilização correcta dos materiais e das técnicas, sendo o grande conhecimento quer dos materiais e suas características, quer das técnicas a aplicar, garantindo estabilidade e durabilidade das construções. Este tipo de conhecimento é considerado essencial no acto de cozinhar, sendo importante conhecer os alimentos e as suas qualidades bem como as técnicas adequadas para a sua preparação.

Utilitas, a funcionalidade do edifício, apenas conseguida através do correcto desenho e organização espacial de acordo com as funções que vão compreender, garantindo assim o conforto e bem-estar de quem habita os espaços. Transpondo estas noções para a gastronomia, Neumeyer compara-as ao cuidado necessário a ter aquando da preparação da refeição, de modo a garantir o seu correcto valor nutricional, bem como a sua fácil digestão, assegurando assim o bem-estar de quem a saboreia.

Venustas está associado ao lado estético do edifício, à beleza, apelando à importância do estímulo dos sentidos. Também na gastronomia os sentidos ocupam um papel importante, sendo feita a comparação do uso de ornamentos na arquitectura ao uso de especiarias na gastronomia, com o propósito de estimular os sentidos.

Neumeyer (2007) menciona ainda o filósofo do século XVII George Hegel, que considera a arquitectura um banquete para os olhos, comparando a arquitectura clássica dos templos gregos, que considerava completa, em oposição à gótica, que entendia como sendo uma arquitectura com pouca substância, comparando as suas formas esguias aos ossos, com pouco para oferecer. Neumeyer questiona que teria Hegel a dizer sobre a arquitectura modernista do século XX, de Mies van der Rohe e Le Corbusier, que se opunha às ideias de Brillat-Savarin sobre a *haute cuisine*, criticando os jantares demasiado elaborados, comparando-os ao estado da arquitectura, onde a função principal é por vezes deixada de lado, sendo dada mais importância ao aspecto e aos excessos de decoração. (Moos, 2007)

A gastronomia como metáfora na crítica de arquitectura (ver figura 2.2) foi também utilizada por Baeza (2008) ao referir a importância do tempo na arquitectura, utilizando o tempo de cozedura do arroz como exemplo:

Um arroz cozinhado em cinco minutos, sai sempre rijo. E um arroz que se mantém mais de meia hora, sai sempre empapado. O tempo do arroz é vinte minutos, nem mais nem menos. (...) E a Arquitectura, por razões mais sérias e mais profundas que as do arroz, também necessita do seu tempo e do seu tempo. Tempo de estudo e de análise para se conhecer bem os dados do problema. Tempo de reflexão para se chegar a uma síntese, a uma solução rigorosa. E um tempo adequado para a sua construção. (Baeza,2008; p.26).

Baeza critica assim aquilo a que apelida de “Arquitectura Kleenex” (idem; p.26) pouco pensada e desprovida de qualidades, resultado de uma sociedade indiferente ao que a rodeia.⁴

A palavra *gosto*, que originalmente se destinava à descrição dos estímulos sentidos nas papilas gustativas, foi utilizada nos séculos XVII e XVIII como termo para o que mais tarde viria a ser considerado *estética*, mostrando assim a importância do paladar na vida do homem. O termo foi sendo aplicado a outras artes, nomeadamente à arquitectura, sendo considerado pela Academia Francesa de Arquitectura, em 1672, como algo que deve proporcionar prazer (Collins, 1965). Flandrin (2001) cita César de Rochefort, em 1685, no *Dictionnaire Général Curieux*, onde este afirma que “apesar de o gosto não ser o mais nobre



Fig. 2.2 Gastronomia (pão) e Arquitectura (Tijolos maciços).

⁴ “Uma Sociedade, a actual, cujo alimento espiritual são os “espertalhões”. E cujo o alimento material é o *fast food*. Não sabem o que é um bom arroz. Tão rico e tão barato. (...) Nem sabem o que é a boa Arquitectura. Tão simples. Tudo tão simples.” (Baeza, 2008; p.26)

de todos aos sentidos, ele é não obstante o mais necessário. São Jerónimo diz que, sem ele, o homem não pode viver muito tempo, o que faz sem os outros...” (Flandrin, 2001: p.275). A noção de *gosto* engloba assim todos os sentidos, não estando limitada ao paladar. É, portanto, necessário o estímulo de todos os sentidos para a obtenção de uma experiência sensorial completa. A arquitectura não deve apenas ser alimento para o olhar, devendo sim saciá-lo, numa experiência completa para todo o corpo, entendendo que este e as sensações não existem isoladamente, mas sim como um só corpo equipado de todos os outros sentidos (Neumeyer, 2007).

No entanto, em arquitectura, a visão é habitualmente considerada o sentido dominante, sendo por vezes sobrevalorizado, tornando a experiência arquitectónica mais pobre. O aspecto visual não deverá ser o único a ter em conta na experiência arquitectónica, sendo necessário tocar, ouvir, cheirar e até saborear (Pallasmaa, 2005). De todos os sentidos o mais negligenciado na arquitectura será o paladar, por não estar directamente associado à vivência arquitectónica. Apesar de sermos capazes de distinguir as texturas e temperaturas dos diversos materiais utilizados na arquitectura através do olhar ou do toque, essas sensações podem também ser sentidas na boca, através das memórias que guardamos da infância, altura na qual exploramos tanto com o toque das mãos como com a boca (Kubelka, 2007).

A forma como sentimos e apreciamos uma refeição é reflexo de memórias acumuladas e o que gostamos resulta, geralmente, do tipo de alimentação e rituais que assimilamos ao longo dos tempos. Transmitidos entre gerações, forma-se assim um gosto cultural, intimamente ligado a memórias sensoriais colectivas. A comida estimula vários sentidos, principalmente o paladar e o olfacto, que estão ligados a zonas do cérebro responsáveis pela criação de emoções (Hartmann, 2007). Esse estímulo produz memórias tão fortes e presentes que nos leva muitas vezes a associar cheiros e paladares a certos ambientes, remetendo-nos para referências espaciais, geralmente associadas a ambientes familiares, como a cozinha de uma avó (*idem*). Por outro lado, um determinado lugar ou ambiente pode, através do estímulo dos sentidos e da memória, remeter-nos para determinados sabores e cheiros.

Hodgson (2007) refere Kant, afirmando que o gosto é a habilidade de julgar esteticamente, de modo a escolher de acordo com o que é geralmente aceite. O *bom gosto* é assim definido socialmente, sendo os seus valores partilhados pela sociedade onde se insere. Consciente da importância do gosto como elemento social, Moravánszky (2007) refere que Kant tinha como hábito convidar amigos para sua casa com o intuito de partilharem uma refeição. A comida tornou-se desde cedo um momento de comunhão, sendo dos primeiros actos sociais do homem. Não é portanto de estranhar a importância e o simbolismo que o acto da alimentação, e o espaço onde esta decorre, assumiram ao longo do tempo.

Desde a última ceia de Jesus Cristo à mesa redonda do Rei Artur, é em torno da mesa que se desenrolaram muitas das histórias da humanidade, estando a este espaço associados diversos simbolismos, reflexos da sociedade. Em várias sociedades a partilha de uma refeição ainda é um acto carregado de simbolismo, que comporta regras e rituais, que espelham a cultura dessa mesma sociedade, e que se reflecte nos espaços onde decorre. Também estes se modificam ao longo dos tempos, respondendo as alterações sociais das épocas. É entre a nobreza que essas alterações são mais visíveis, com a divisão entre os espaços de confecção e de consumo, com a aparecimento de salas de jantar, passando esta a ser, geralmente, a maior divisão da casa, e o centro social da mesma (Montanari, 2001). Mas as maiores alterações nos espaços relacionados com a alimentação nas habitações deram-se no século XX, com a mecanização da cozinha, com a introdução de electrodomésticos, diminuindo assim a área necessária, tornando-a num espaço meramente funcional. Estas transformações acabaram por retirar à cozinha a ideia de centro da vida social da casa, passando a ser vista e pensada como um espaço de serviço e não de estar (Hodgson, 2007).

A nossa alimentação não tem apenas influência na arquitectura doméstica, afectando também o meio que nos rodeia. A primeira alteração, e a mais óbvia é a provocada pela agricultura (Salvador, 2016), mas as zonas urbanas também se alteram consoante as novas necessidades alimentares. Antes da época industrial, as cidades eram pensadas em torno dos espaços onde a comida era comercializada, moldando as cidades consoante as suas necessidades alimentares. Com a revolução industrial e mais tarde com o aparecimento do carro esses espaços começam a sofrer grandes transformações. A comida, que era o centro da cidade, passa para as periferias, passando os mercados anteriormente centrais, a grandes lojas nos arredores das cidades (Steel, 2013). Estas alterações nas cidades e nas habitações modificam a forma como nos relacionamos com a comida e com os espaços com ela relacionados, estando esta cada vez mais funcional e mecanizada e menos social e sensorial.

A evolução física e cultural do homem deu-se em simultâneo, completando-se, e sempre ligada à natureza do meio onde decorre. O antropólogo Clifford Geertz, do século XX, afirma que o estudo do homem não se pode reduzir apenas a uma disciplina, mas deve ter em conta várias áreas de estudo, como a biologia, sociologia, psicologia e antropologia, de forma a ter o mapa completo daquilo que define um homem e a sua cultura.⁵ Sem homens não haveria cultura e sem cultura não poderia haver homens pois é a cultura que o diferencia dos restantes animais, e sem esta ele estaria inacabado (Geertz, 2008).

⁵ “ Assim como a cultura nos moldou como espécie única – sem dúvida ainda nos está moldando – assim também ela nos modela como indivíduos separados. É isso que temos realmente em comum – nem um ser subcultural imutável, nem um consenso de cruzamento cultural estabelecido.” (Geertz, 2008; p. 38)

Em *A Origem das Espécies* de Darwin, publicada pela primeira vez em 1856, é analisado o tema da evolução biológica e da evolução cultural, distinguindo assim os humanos dos restantes animais, sendo a cultura um elemento diferenciador. A sua tese defende que todos os animais, incluindo o homem, evoluem e adaptam-se ao meio que os rodeia, seguindo a Teoria da Selecção Natural, considerando que, no caso dos humanos, para além dessa evolução natural de adaptação, existem ainda outro processo evolutivo, a evolução cultural, que consiste na transmissão de conhecimento entre elementos da mesma espécie (Darwin, 2010). Esta transmissão de conhecimento permitiu o desenvolvimento da linguagem e da tecnologia, criando a cultura e permitindo uma melhor adaptação do homem ao meio ambiente envolvente (idem).

Para explicar esta diferença entre o homem e os restantes animais, Claude Lévi-Strauss (1968) utiliza a metáfora do *cru* e do *cozido*, da natureza e da cultura, através do *triângulo culinário* (ver figura 2.3), onde coloca aqueles que considera serem os três estados: o *cru*, o *cozido* e o *apodrecido*. Recorrendo à metáfora dos alimentos para se referir à importância da cultura para a criação do homem de hoje, Lévi-Strauss entende o *cru* como o estado natural, o que se encontra na natureza. Este pode transformar-se através de dois processos, um cultural ou elaborado, através do qual o *cru* se transforma em cozido, ou um processo natural ou não elaborado, transformando-se em apodrecido, podendo este processo natural ocorrer no cozido (Lévi-Strauss, 1968).⁶

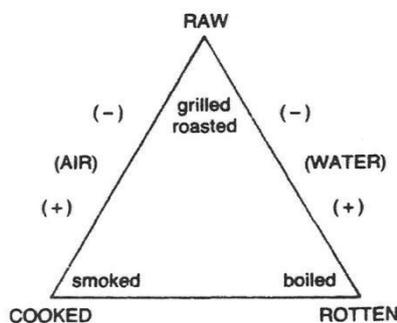


Fig. 2.3- Triângulo culinário de Lévi-Strauss. O cru, o cozido e o apodrecido (1968).

O triângulo culinário de Lévi-Strauss utiliza a metáfora do *cru* e do *cozido* para diferenciar a cultura da natureza, entendendo a cultura como essencial à evolução do homem. A cultura permite o domínio do homem sobre o meio que o rodeia, dominando a

⁶ “ Está claro que, em relação à cozinha, o cru constitui o pólo não marcado e que os dois outros o são acentuadamente, mas em direcções opostas: com efeito, o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto o apodrecido é uma transformação natural dele. Subjacente ao triangulo primordial, há portanto uma dupla oposição entre: elaborado/não elaborado, de um lado e entre: cultura/natureza, do outro.” (Lévi-Staruss, 1968; p.25)

natureza a seu favor e distinguindo-se assim dos restantes animais. É, portanto, através da cultura que o homem que torna homem.

Sendo a alimentação e o abrigo actos de necessidade à sobrevivência, são geralmente interpretados como acções naturais, principalmente a alimentação, no entanto estes não podem ser entendidos como actos puramente naturais, pois são produtos culturais que resultam do conhecimento e domesticação da natureza e do meio onde decorrem (Montanari, 2006). O domínio e manipulação da natureza, que deram início à agricultura, marcando o momento de ruptura entre natureza e cultura, passando o homem a produzir assim os seus alimentos e o espaço onde habita (idem). Esta ideia de que a alimentação humana é resultado de processos culturais, é transporta para a arquitectura por Salvador, em *Arquitectura e Comensalidade, uma historia da casa através das praticas culinárias* (2016), onde afirma que também a arquitectura é resultado de processos culturais, não se limitando o homem a ocupar abrigos existentes na natureza, mas criando os seus próprios abrigos, através do recurso a matérias-primas existentes na natureza.⁷

A cultura é vista como meio de dominar a natureza, e é através dela que são transmitidos os conhecimentos entre gerações, permitindo a evolução do homem, dominando o que o rodeia e garantindo a sua sobrevivência. Mas se a natureza se reflete na cultura, também a cultura se reflecte na natureza. Com a necessidade de acesso a alimentos para satisfazer as suas necessidades biológicas, o homem terá começado a praticar a agricultura. Esta forma de domínio da natureza terá sido fundamental para o aparecimento das primeiras civilizações (Montanari, 2006).

Estabelecer-se no mesmo lugar por longos períodos de tempo, alterou não apenas a alimentação do homem mas também os seus abrigos, que necessitavam de ser mais perenes. Com as condições básicas asseguradas, o desenvolvimento da arquitectura e da cozinha, sempre ligadas aos ingredientes e matérias locais, formam uma cultura, que, se por um lado é influenciada pela natureza envolvente, por outro influencia e modifica o território e a paisagem, humanizando-a, sendo impossível dissociá-la da cultura de uma comunidade (Salvador, 2016). Com a criação de habitações e caminhos que as ligam, e com o cultivo dos campos, a fixação do homem é um dos principais factores transformadores de paisagens, estabelecendo paisagens culturais, que refletem a cultura de uma comunidade através do tipo de construção e alimentação (Santamaria, 2008).⁸

⁷ “Assim, também a arquitectura é cultura porque o homem não se limita a ocupar os abrigos naturais do território, mas cria os seus próprios abrigos, construindo-os nos lugares que escolhe para habitar. A arquitectura também é cultura quando se projecta e constrói, porque o homem transforma os recursos materiais disponíveis, ordenando-os segundo as suas ideias e conceitos; e é ainda cultura quando é vivida, porque ao edifício o homem atribui dimensões simbólicas que determinam a forma como o edifício é ocupado, vivido e os *gestos* que potencia.” (Salvador, 2016; p.26)

⁸ “Mi terra es mi cocina” (Santamaria, 2008; p.240)

O conceito de *paisagem cultural*, terá, segundo Domingues (2011), origem no século XVI, sendo entendida como a “terceira natureza” (p. 63). A 16ª Convenção do Património Mundial da UNESCO, em 1992, promove, pela primeira vez, a protecção de paisagens culturais. Esta é reconhecida como o produto do trabalho do homem com a natureza (UNESCO, 1992). Trata-se do resultado da evolução da humanidade e da sua fixação em determinados locais que lhe proporciona determinadas condições, levando esta fixação e exploração do território à modificação do mesmo (UNESCO, 2008).

Assim a UNESCO divide a paisagem cultural em 3 categorias. A primeira é a paisagem criada pelo homem, por razões estéticas, como jardins ou parques, e normalmente associadas à construções de carácter religioso ou outro. A segunda categoria trata-se de paisagens que evoluíram organicamente, mas que tiveram origem social, económica ou religiosa. Estas podem tratar-se de relíquias do passado, que conservam os seus traços originais ou que resultam de actividades sociais ou que evoluíram de um modo de vida tradicional e que conservam as características dessa evolução. A terceira categoria corresponde à paisagem ou elementos naturais aos quais são associadas práticas religiosas, artísticas ou culturais (UNESCO, 1992). O conceito de *paisagem cultural* engloba assim as diversas relações entre o homem e a natureza.

A cultura, nascida da transmissão de conhecimentos entre elementos da mesma espécie, garante uma melhor adaptação ao meio envolvente. A arquitectura e a gastronomia são, portanto, elementos fundamentais na caracterização cultural de uma comunidade, pois, como resposta a necessidades básicas, estas estão na base do desenvolvimento cultural do Homem. Entendendo a arquitectura e a gastronomia como elementos culturais, importa definir os conceitos de *Dieta Mediterrânica* e *Arquitectura Vernácula*, entendendo-os como património imaterial e património material.

2.2 Património Imaterial: A Dieta Mediterrânica

O termo *Dieta Mediterrânica* foi criado por Ancel Keys em 1986, nutricionista e fisiologista que analisou os níveis de colesterol e as doenças coronárias em sete países (Grécia, Itália, Jugoslávia, Holanda, Finlândia Estados Unidos da América e Japão) relacionando-os com o estilo de vida desses países. Concluiu então que o modo de vida dos países mediterrânicos se mostrava mais equilibrado, com uma menor manifestação de doenças coronárias. Estes estilos de vida incluem uma dieta pobre em gorduras e proteínas animais, e rica em legumes, vegetais e frutos da época, bem como frutos secos. O vinho, em doses equilibradas, é também parte importante dessa dieta, contribuindo as suas características antioxidantes na prevenção de doenças cardiovasculares (Moreno, 2014).

Embora a dieta alimentar represente um factor importante na diminuição das doenças cardiovasculares, Keys e Keys (1963) considerava os modos de vida do Sul da Europa outro dos factores fundamentais para uma vida saudável. Estes incluíam a actividade física, muitas vezes associada aos trabalhos realizados na agricultura, e os aspectos sociais, que permitiam a criação de laços sociais e afectivos, o que aumenta o bem-estar e diminui o stress. Keys entende a Dieta Mediterrânica como algo que ultrapassa a ideia de regime alimentar, tornando-a num modo de vida. No entanto a alimentação é a base desse estilo de vida considerado saudável, e onde os alimentos não são apenas considerados pelos seus valores nutricionais, transformando a refeição numa experiência agradável e num momento de partilha, vivido em comunidade (idem). Apesar de criar o termo *Dieta Mediterrânica*, Keys viria a optar por não o utilizar, por considerar que o conceito de *dieta* poderia vir a ser interpretado como um regime alimentar rígido, ideia oposta aquela que Keys tinha sobre a alimentação mediterrânica, caracterizada pela variedade de alimentos e formas de os cozinhar (Reguant-Aleix, 2012).

A Dieta Mediterrânica é assim entendida como muito mais do que um padrão alimentar e que por isso tem o seu reflexo em muitos aspectos culturais e sociais, sendo um elemento caracterizador de uma comunidade, tendo sido inscrita, em 2010 na lista de Património Imaterial da Humanidade, pela UNESCO. A essa primeira inscrição, feita por Espanha, Itália, Grécia e Marrocos, junta-se, em 4 de Dezembro de 2013, em Baku, uma nova candidatura, desta vez alargada a sete países, que inclui, para além dos quatro já inscritos, Chipre, Croácia e Portugal, cada um com uma comunidade representativa das práticas e conhecimentos da Dieta Mediterrânica, sendo Tavira o representante de Portugal⁹ (Queiroz, 2014). Esta candidatura foi aceite pela UNESCO, considerando que respondia aos critérios pelos quais se inscrevia, sendo eles:

R.1: Transmitida de geração em geração, em particular através das famílias, a dieta mediterrânica providencia um sentimento de pertença e de partilha e constitui para aqueles que vivem na bacia do mediterrâneo um marcador de identidade e um espaço de partilha e de diálogo;

R.2: A inscrição na Lista Representativa pode contribuir para incrementar a consciência do significado das práticas relacionadas com a alimentação saudável e sustentável noutras partes do mundo e ao mesmo tempo encorajar o diálogo intercultural, testemunhar a criatividade e promover o respeito pela diversidade cultural, ambiental e biológica;

R.3: As medidas de salvaguarda centram-se na consciencialização, na transmissão, na documentação, na revitalização, bem como em acções legislativas; é enfatizado o

⁹ “Estes Estados e comunidades ficaram na posse de um importante instrumento com implicações jurídicas e éticas na protecção e valorização das culturas mediterrânicas, que inclui conhecimentos e técnicas ancestrais, produtos locais, paisagens culturais, cozinhas tradicionais e gastronomias, festividades e um padrão nutricional que potencia economias de proximidade, preserva as identidades culturais, respeita a sustentabilidade dos territórios e o ambiente.” (Queiroz, 2014, pp.222-223)

estreitamento dos mecanismos de cooperação entre comunidades e os Estados interessados;

R.4: Em diversas reuniões, as comunidades interessadas, provenientes de sete países, participaram na preparação da candidatura e deram o seu consentimento livre, prévio e informado;

R.5: A dieta mediterrânica e as suas manifestações locais têm sido objecto de pesquisa e de documentação em cada um dos Estados interessados e figuram em um ou mais inventários em cada Estado;

Esta candidatura tem como base a noção de “património imaterial” presente na Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, que decorreu em Paris, a 17 de Outubro de 2003, como descrito no primeiro ponto do *Artigo 2º: Definições*:

Entende-se por “património cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interacção com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana. Para efeitos da presente Convenção, só será tomado em consideração o património cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais relativos aos direitos humanos existentes, bem como com a exigência do respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e de um desenvolvimento sustentável. (UNESCO, 2003)

Este reconhecimento da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade contribui para a valorização da mesma, bem como para a salvaguarda de técnicas e conhecimento culturais, que vão muito além dos aspectos alimentares, incluindo as paisagens resultantes das culturas praticadas, produtos e cozinhas locais e festividades.

2.3 Património Material: A Arquitectura Vernácula

Antes de abordar a arquitectura vernácula é importante a definição do conceito. Partiremos da análise etimológica dos termos “arquitECTURA” e “vernáculo”, feita por Oliver (2006). Segundo o autor *arquitectura*, de origem grega, significa “ciência da construção” e *vernáculo*, com origem no latim *vernaculus*, significa nativo, concluindo assim que *arquitectura vernácula* poderá ser definida como “ciência nativa da construção”. Sendo o termo *vernáculo* utilizado na linguística para se referir ao dialecto de uma população,

quando associado à arquitectura este adquire o sentido de linguagem, de expressão de uma comunidade (idem). O termo *vernácula* é por vezes substituído por termos como *popular* ou *regional*, devido à estreita relação que estabelece, não só com a comunidade, como também ao meio que a envolve e às necessidades, às quais procura dar resposta (Fernandes, 2000).

Oliver (2007) entende como *arquitectura vernácula* todas as habitações e outros edifícios construídos pelos proprietários ou pela comunidade, relacionadas com o contexto ambiental e os recursos disponíveis, recorrendo a técnicas tradicionais. Acrescenta que todas as formas de arquitectura vernácula são construídas com o objectivo de responder a necessidades específicas. Essas construções reflectem os valores, economias e modos de vidas, que evoluindo e adaptando-se ao longo dos tempos, acompanhando as mudanças das necessidades (idem). Trata-se de construções de e para as pessoas (Oliver, 2006), feitas por membros pertencentes a sociedades tribais, folclóricas, camponesas ou populares, sem o recurso a arquitectos ou técnicos especializados (Oliver, 2007).

Rapoport (1969) afirma que a grande característica da arquitectura vernácula é a sua relação com a envolvente e os elementos que a compõem. Esta relação faz com que a arquitectura vernácula esteja em constante mudança, aberta a modificações por forma a garantir uma adaptação constante às novas relações e necessidades, sendo essa, segundo o autor, uma das principais características diferenciadoras da arquitectura vernácula da erudita. Rudofsky (1964) refere-se a este tipo de arquitectura sem arquitecto como “arquitectura sem pedigree” (p.2), mencionando o facto de não existir um termo fixo para a definir, sendo geralmente utilizados termos como *vernácula*, *anónima*, *espontânea* ou *rural*.

No caso português é muitas vezes utilizado o termo *popular*, como aquando do *Levantamento da Arquitectura Popular Portuguesa*, investigação realizada pelo Sindicato Nacional dos Arquitectos, entre 1955 e 1960, onde o termo é adoptado para se referir à arquitectura não erudita, marcada pela sua relação com as características geográficas, climáticas, económicas e sociais (OA, 2004). Essa arquitectura não erudita e em estreita relação com a envolvente é também tratada como *casa popular*, por Oliveira e Galhano (1992), sendo esta vista, mais do que um abrigo, como um instrumento agrícola, dada a sua forte ligação aos factores geográficos, históricos, económicos e sociais, adaptando-se às necessidades funcionais da exploração agrícola.

Devido a essa procura pela perfeita adaptação ao meio e às necessidades, não existe uma uniformidade da arquitectura vernácula, divergindo esta entre regiões (OA, 2004) não existindo também um termo fixo para a definir. Essa dificuldade em estabelecer uma terminologia poderá ser o reflexo da pouca importância dada a este tipo de arquitectura ao longo da história, sendo o principal alvo de estudo exemplares arquitectónicos construídos pelas e para as camadas mais nobres da sociedade (Rudofsky, 1964). Esses exemplos, estudados e analisados ao longo dos tempos, representam uma pequena parte da actividade arquitectónica de cada época, e o seu estudo deverá ser complementado com o da sua envolvente, da arquitectura vernácula (Rapoport, 1969).

Da necessidade do devido reconhecimento, valorização e preservação da arquitectura vernácula nasce, na 12ª Assembleia Geral da ICOMOS, que decorreu na Cidade do México, entre 17 e 23 de Outubro de 1999, a *Carta sobre o Património Construído Vernáculo*. Estas construções são entendidas como a “expressão fundamental da identidade de uma comunidade, das suas relações com o território e, ao mesmo tempo, a expressão da diversidade cultural do mundo.” (ICOMOS, 1999), tratando-se de um processo evolutivo, que procura responder as necessidades sociais e ambientais de uma comunidade. Esta carta pode ser vista como um complemento à *Carta de Veneza* de 1964, onde o monumento histórico passa a englobar toda a sua envolvente, seja esta de carácter urbano ou rural, alargando a noção de monumento “às obras modestas do passado que adquiriram, com a passagem do tempo, um significado cultural” (idem), bem como à Carta Europeia do Património Arquitectónico, adoptada pelo Comité dos Ministros do Conselho da Europa, a 26 de Setembro de 1975, em Estrasburgo, e posterior Declaração de Amsterdão, 1975. Nestas últimas o património arquitectónico é reconhecido como “expressão insubstituível da riqueza e diversidade da cultura europeia” (ibidem) e “é constituído, não só pelos nossos monumentos mais importantes, mas também pelos conjuntos de construções mais modestas das nossas cidades antigas e aldeias tradicionais inseridas nas suas envolventes naturais ou construídas pelo homem.” (ibidem)

Retomando a Carta sobre o Património Construído Vernáculo, de 1999, a alínea 1 dos princípios gerais, reconhece como construções vernáculas as que apresentem as seguintes características:

- a) Um modo de construir emanado da própria comunidade;
- b) Um carácter marcadamente local ou regional em resposta ao meio ambiente;
- c) Uma coerência de estilo, de forma e de aspecto, bem como o uso de tipos arquitectónicos tradicionalmente estabelecidos;
- d) Um conhecimento tradicional da composição e da construção, que é transmitido de modo informal;
- e) Uma resposta eficaz às necessidades funcionais, sociais e ambientais;
- f) Uma aplicação eficaz das técnicas tradicionais da construção. (ICOMOS, 1999; I-1)

Pode, portanto, denominar-se como arquitectura vernácula as construções estreitamente relacionadas com as características naturais de uma região, adaptando-se a essas quer na escolha dos materiais como nas soluções construtivas transmitidas e aperfeiçoadas ao longo de gerações, sem a participação de um arquitecto. Construções que procuram responder a necessidades funcionais e sociais, com particularidades formais e espaciais características de uma determinada região. A arquitectura vernácula constitui um elemento cultural, fundamental na caracterização de uma comunidade.

2.3 Conclusão

A alimentação e abrigo evoluíram em conjunto acompanhando a própria evolução do homem. Nascendo em torno do fogo, que permite a manipulação dos alimentos e que representa, muitas vezes, o centro da habitação, ambas evoluíram e tornaram-se muito mais do que simples respostas a necessidades básicas. Criaram assim relações entre elas e tornaram-se num elemento fundamental na evolução do Homem, não só a nível físico como também social, representando a habitação e a alimentação elementos relevantes dessas relações ao longo dos tempos e até aos dias de hoje.

A evolução da alimentação e do abrigo, em estreita relação com o meio que a envolve e a transmissão dos conhecimentos, muitas vezes de modo informal, entre indivíduos, fez com que as mesmas representem parte fundamental da cultura de uma população. Entendendo a *Dieta Mediterrânica* e a *arquitectura vernácula* como elementos culturais e reconhecendo-as como património imaterial e património material, respectivamente, estas são fundamentais na caracterização de uma comunidade.

Interessa então conhecer os indicadores de ambas a serem identificados no caso de estudo seleccionado. Da arquitectura vernácula os indicadores a aplicar serão os apresentados na alínea 1) dos princípios gerais da *Carta sobre o Património Construído Vernáculo*, de 1999, destacando-se a relação com a envolvente, a resposta às necessidades funcionais, sociais e ambientais e a transmissão do conhecimento da composição e construção, de modo informal. Este último também se aplica na Dieta Mediterrânica, onde a transmissão de conhecimento entre gerações é uma das principais características. Destaca-se ainda, da definição de *Património Imaterial* presente na *Convenção para a Salvaguarda do património Cultural e Imaterial*, de 2003, as práticas, conhecimentos e espaços culturais entendidos como Património Cultural, relacionados com a alimentação e modos de vida sustentáveis, característicos da Dieta Mediterrânica.

Entende-se então a arquitectura vernácula como o suporte material da imaterialidade da Dieta Mediterrânica, partilhando aspectos que tornam ambos património elementos caracterizadores de uma comunidade.

Capítulo 3
A Dieta e a Arquitectura Vernácula no
Mediterrâneo



Figura 3.0 - A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo.

Após uma breve contextualização histórica e geográfica, importa reconhecer quais as principais características da Dieta Mediterrânica e da Arquitectura Vernácula do Mediterrâneo, compreendendo quais os espaços da arquitectura vernácula relacionados com os hábitos e práticas da Dieta Mediterrânica.

3.1 Contexto Geográfico e Histórico

O Mediterrâneo é geralmente descrito como *um mar entre terras* (Ribeiro,1987), delimitado a Norte pelo continente europeu, a Sul pelo africano, a Oeste pelo asiático e a este pelo oceano Atlântico, comunicando com este através do estreito de Gibraltar. É uma massa de água com cerca de 2 966 000 km² de superfície (The New Encyclopedia Britannica, 1998) que se divide em duas grandes partes, o Mediterrâneo Oriental e o Mediterrâneo Ocidental, comunicando entre si pelo estreito de Messina, entre a Itália e a Sicília, e pelo canal da Sicília, entre esta ilha e a Tunísia (Doumenge, 1996). O mar é quase sempre rodeado por montanhas que “por vezes caem a pique sobre o mar” (Braudel, 1983, p.15) formando falésias. Estas montanhas, que entram pelo mar, criam penínsulas como a dos Balcãs, da Itália, da Península Ibérica ou da Ásia Menor, que por vezes formam bacias que dão origem a mares dentro do mar, como o mar Negro, Egeu, Jónico ou Adriático (idem).



Figura 3.1 – O Mediterrâneo. Fotografia aérea (2018).

Como afirma Orlando Ribeiro (1987) “o Mediterrâneo é, como o nome indica, um mar entre terras, (...) Mas, mais exactamente do que um mar entre terras, é «um mar entre montanhas».” (idem; p.42), o Mediterrâneo, delimitado e caracterizado pelas suas montanhas, localiza-se numa zona de acidentes e fracturas geológicas, numa “geologia efervescente” (Braudel, 1983; p.12) que se faz sentir nas erupções vulcânicas e abalos sísmicos frequentes (ibidem). A geologia do Mediterrâneo é assim variada, composta tanto por cordilheiras altas,

como os Alpes, os Balcãs ou os Pirenéus, como por planícies vastas e secas. O litoral é, como já foi mencionado, quase sempre rodeado por falésias que se espalham de Este a Oeste, tornando-se uma característica da costa mediterrânica (ibidem), sendo a única excepção a Sul, entre a Tunísia e a Síria, com uma paisagem oposta, a de um litoral plano, que marca o encontro entre o Mediterrâneo e o deserto do Saara¹⁰ (Braudel, 1985).

As características climáticas acabam por marcar o tipo de vegetação, caracterizado pela predominância de arbustos e pequenas árvores, com cerca de 2,5m de altura (The New Encyclopedia Brittanica, 1998) de folha perene, como o sobreiro, a azinheira, o medronheiro, a oliveira-brava ou a alfarrobeira (Ribeiro, 1998), adaptando-se este tipo de vegetação aos longos períodos de seca. A figueira é a única árvore tipicamente mediterrânica de folha caduca (idem), uma vez que as temperaturas amenas no inverno não provocam o repouso hibernar da vegetação. Para além da vegetação natural o homem introduziu ao longo dos tempos novas espécies que se adaptaram ao clima mediterrânico e que se tornaram marca desta região. Da Ásia vieram as mais características, a vinha, o trigo e árvores de fruto como a amendoeira, macieira, pereira, marmeleiro ou romãzeira e mais tarde, durante a colonialismo, a laranjeira doce, introduzida pelos portugueses e pela qual ficariam conhecidos. Os árabes terão trazido com eles o arroz, o limoeiro e a laranja azeda (idem). Da América terá chegado, durante a expansão, o milho, a batata, as piteiras e figueiras da Índia (ibidem).

Ainda antes da introdução de novas espécies, a acção do homem sobre as terras em torno do Mediterrâneo alterou a sua paisagem. Segundo Braudel (1983) as primeiras fixações do homem no Mediterrâneo terão sido nas montanhas, uma vez que as planícies estariam muitas vezes cobertas de águas paradas e pantanais, onde proliferavam doenças como a malária, criando condições adversas à fixação do homem. Estas condições levaram a alterações, nas planícies com a drenagem dos pântanos permitindo assim o cultivo das terras e a fixação das cidades. Também as montanhas sofreram transformações, com as encostas a serem trabalhadas em pequenos socos que permitiam a agricultura (idem).

A fixação humana no Mediterrâneo é anterior ao Paleolítico, tendo sido junto à sua bacia que se formaram algumas das primeiras grandes civilizações do mundo ocidental, inicialmente com os fenícios e os egípcios e posteriormente com os Gregos e os Romanos. Como escreve Paul Valéry, citado por Queiroz (2014) o Mediterrâneo é “uma máquina de criação de civilizações” (idem; p.13), tendo sido durante séculos palco de guerras pelo seu domínio. Por ser um mar com poucas correntes marítimas superficiais (Encyclopedia Universalis, 1996), é fácil a sua navegação, o que permitia o desenvolvimento do comércio marítimo, sobre o qual todos os que habitavam as suas margens queriam ter domínio. Essas trocas marítimas não se

¹⁰ “ Mas a grande excepção à regra é, a sul, o extenso litoral invulgarmente plano, quase nu, que se estende por milhares de quilómetros, desde o Sahel tunisino até ao delta do Nilo e às montanhas do Líbano. Nestas costas intermináveis e monótonas, o Saara encontra-se em contacto directo com o mar, cujo os extremos de tocam; as suas cores contrastam, uma indo do azul ao violeta e até ao negro, a outra do branco ao ocre e ao laranja.” (Braudel, 1985: p. 15)

ficavam, no entanto, por bens materiais, sendo o Mediterrâneo também um centro de troca de conhecimentos (Braudel, 2001).

O Mediterrâneo foi palco, ao longo dos tempos, de civilizações e correntes intelectuais (ver figuras 3.2 e 3.3) que o apelidaram de diversos nomes. Os egípcios apelidavam-no de “Grande Verde”, os Gregos de “Mar Interior”, os Romanos de “Mare nostrum” e durante a segunda guerra mundial era conhecido como o “Mar Amargo” (Abulafia, 2001). Devido às suas semelhanças com um continente, que engloba nele pessoas, culturas e economias, Abulafia (2001) apelida-o de “Continente Líquido”.

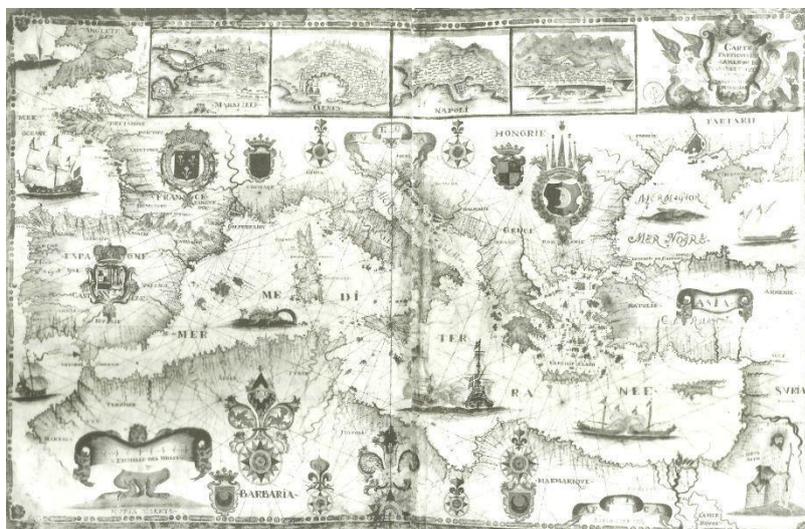


Figura 3.2 – *Roma gentium domina*. Padre Philippe Briet, Paris (1687).

Figura 3.3 - O Mediterrâneo. Carta corográfica de François Olive, Marselha, (1662).

3.1.1 Portugal Mediterrânico

Apesar de geograficamente Portugal não pertencer à bacia do Mediterrâneo e das suas costas não serem por ele banhadas, mas sim pelo oceano Atlântico, são várias as características geográficas e culturais que o tornam tão mediterrânico quanto os que circundam o mar. São vários os autores que entendem Portugal como um país mediterrânico, como Braudel (1983), que considera que a cultura e o espírito mediterrânico ultrapassam os limites da sua bacia. Entendemos nesta dissertação, Portugal como um país mediterrânico, tendo como base o trabalho do geógrafo português Orlando Ribeiro, em particular a sua obra “Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico” (1998).

Como refere Ribeiro (1998), citando Pequito Ribeiro “Portugal é mediterrâneo por natureza e Atlântico por posição” (Ribeiro, 1998; p.58), Portugal apresenta características mediterrânicas, marcadas no entanto por algumas singularidades trazidas pela presença do oceano. As suas paisagens assemelham-se e enquadram-se nas paisagens mediterrânicas. O relevo, que se divide em zonas de montanha, mais a Norte e de planaltos e planícies mais a Sul, com uma altitude média entre os 400m e 700m, enquadra-se nos limites mediterrânicos (idem). O clima, semelhante ao clima mediterrânico, é marcado por longos verões, quentes e secos, e por invernos temperados e húmidos, devido à presença do oceano, com grande parte da precipitação concentrada no Norte do país. A vegetação, influenciada pelo terreno e pelo clima, é maioritariamente composta por árvores de baixo porte, de folha perene, como o sobreiro ou a azinheira, principalmente no Sul. A agricultura praticada, que também influencia a paisagem portuguesa, tem como base os principais produtos produzidos no Mediterrâneo, destacando-se o cultivo de cereais como o trigo, o centeio e o milho, os olivais e as vinhas.

Culturalmente Portugal também participou dos principais momentos da história deste mar, como por exemplo o Império Romano, que se estendeu até ao território que mais tarde viria a ser Portugal, implantando consigo a cultura romana, com os seus hábitos e conhecimentos que ficariam marcados na história do território. Ou a ocupação muçulmana que também teve a sua influência, principalmente no Sul do país, com a introdução de novos costumes e culturas agrícolas (Mattoso, 1993). Estes acontecimentos marcaram a história e a cultura portuguesa, confundindo-se com a própria história do Mediterrâneo.

As suas características geográficas e as influências sofridas ao longo dos séculos marcaram a cultura e os modos de vida portugueses. Portugal é assim um país de cultura e geografia mediterrânica, e que, segundo Ribeiro (1998) não pode ser compreendido fora do seu contexto mediterrânico (idem).

3.2 *Diaita*

Como já foi mencionado, o Mediterrâneo foi berço de grandes civilizações e palco de trocas comerciais e culturais, sem no entanto perder a sua diversidade cultural. Marcado por diferenças políticas, religiosas ou linguísticas, é nos aspectos mais básicos do dia-a-dia que se encontram as grandes semelhanças (Moreno, 2014). As constantes trocas marcaram os hábitos e os modos de vida das comunidades que habitam as suas margens, reflectindo-se essas influências na sua alimentação, na *Dieta Mediterrânica* (idem). Este conceito, que tem na sua origem o termo grego *diaita* que significa *modos de vida*, engloba nele muito mais do que um regime alimentar, sendo um modo de vida saudável, sustentável e equilibrado (Queiroz, 2014).

Uma das grandes manifestações da dieta no Mediterrâneo é a sua influência na paisagem (Costa, 2014). Apesar da vegetação originária da região do Mediterrâneo ser composta maioritariamente por árvores e arbustos de folha perene, como a oliveira-brava, o sobreiro, a alfarrobeira e a figueira, a única de folha caduca, (Ribeiro, 1998) as características climáticas do Mediterrâneo favoreceram a adaptação de outras espécies, que se tornaram características da paisagem, como a vinha, o trigo e árvores de fruto como a amendoeira e a laranjeira (idem).

A agricultura é assim um elemento fundamental na caracterização da paisagem mediterrânica, tendo o Homem alterado a paisagem através desta. A paisagem mediterrânica é assim entendida como uma paisagem artificial, esculpida pelo Homem ao longo dos séculos, desde as primeiras ocupações (Reguant-Aleix, 2012). Estas transformações, que vão desde o cultivo de grandes áreas de planície com cereais, aos olivais e à modelação das encostas em socacos para o cultivo de árvores de fruto ou vinha, são reflexo da cultura alimentar mediterrânica, que se desenvolveu ao longo dos anos, adaptando-se à introdução de novos alimentos e conhecimentos, procurando tirar o máximo partido das condições geográficas e climáticas disponíveis¹¹ (idem).

Três dos principais produtos agrícolas característicos do Mediterrâneo, o trigo, a azeitona e a vinha (Ribeiro, 1987), representam também os três alimentos base da Dieta Mediterrânica, o pão, o azeite e o vinho (Keys e Keys, 2006) (ver figura 3.4). Estes alimentos ocupam um papel importante na história alimentar, cultural e comercial do mundo mediterrânico.

¹¹ “The Mediterranean is mostly a food-based landscape. It is the reflection of an agroforestry, livestock and fishing history stretching back thousands of years and that began to take form at its eastern extreme. Those incredible agricultural and livestock achievements in impossible territories announce the modeled future of the land throughout the whole basin, turning it into a characteristic and unique landscape. A landscape as fragile as it is obstinate, as austere as it is generous with a delicate functionality, producing almost always to the limit of its capacities.” (Reguant-Aleix, 2012; p.33)



Fig. 3.4 – Trilogia alimentar: Pão Vinho e Azeite.

O pão, com origem no Egipto e adoptado pelos Gregos, era a base da alimentação das comunidades (Flandrin e Montanari, 1998). O mesmo aconteceria mais tarde no Império Romano, onde, apesar de inicialmente ser um alimento das elites, se transformaria num alimento comum na comunidades¹² (Ansón e Postigo, s.d). O poeta grego Homero apelidou o azeite de “*ouro líquido*”, dada a sua importância na cultura grega (Queiroz, 2014). Roma consumiria nos séculos I e II entre 15 a 20 litros de azeite *per capita* (Ansón e Postigo, s.d). O vinho, muito apreciado por gregos e romanos, veria divulgado pelo Império Romano, passando a ser produzido por todo o Mediterrâneo e Península Ibérica (Queiroz, 2014).

A forte presença destes alimentos no dia-a-dia das populações do Mediterrâneo levou que a estes fossem associadas lendas e mitos, bem como divindades, sendo as suas características associadas a deuses da mitologia grega e romana (Martin, 1995). Essa

¹² “ Y, poco a poco, el pan de Roma va consiguiendo una gran importancia, como resalta el poeta latino Juvenal con su famosa referencia “*panem et circenses*”. “(Ansón e Postigo, s.d.; p. 28)

importância também se viria a reflectir nas religiões monoteístas mediterrânicas, nomeadamente no Cristianismo. Na eucaristia cristã o pão simboliza o corpo de Cristo e o vinho o seu sangue. O azeite, por sua vez, é utilizado como combustível para iluminar o altar, simbolizando a luz e a esperança (Queiroz, 2014)

A Dieta Mediterrânica, que tem na sua base a alimentação, é parte fundamental para a compreensão da cultura mediterrânica. Produto da ocupação milenar de um espaço geográfico propício a constantes trocas culturais e comerciais, a Dieta Mediterrânica é um estilo de vida baseado, para além da alimentação, em aspectos sociais, onde o convívio e a partilha em torno da mesa são elementos fundamentais (Queiroz, 2014). Esta sociabilidade é essencial na transmissão de conhecimentos, principalmente no que diz respeito à gastronomia, por esta se tratar de uma arte efémera e muito ligada a ambientes familiares, como refere Valagão:

Este sentido importa aqui relembrar, que a parte mais significativa das tradições se refere a uma cozinha familiar de subsistência. Estes saberes encerram em si toda uma cultura inerente à vida do grupo doméstico. São indissociáveis das condições de vida de uma dada época, bem diferentes da actual, com outros tempos de trabalho e de sociabilidade, onde as práticas alimentares eram ritmadas pelos ciclos agrícolas e sazonais e ritualizadas por ciclos de festividades, muitos deles religiosos. Quer seja a cozinha frugal do quotidiano, quer seja a cozinha mais elaborada dos momentos festivos, ambas são expressões de arte, da arte mais efémera que se possa conceber. Se não vejamos: elaborada duas ou três vezes por dia, acontece e desaparece quase sem deixar vestígios. Os que deixa são na memória dos sentidos, ou em registo fotográfico... é assim que cada momento gastronómico, à semelhança de qualquer outro de criação artística, é sempre único. Esta diversidade, tão característica da identidade das cozinhas mediterrânicas, constitui um trunfo para o desenvolvimento das comunidades. (Valagão, 2011; pp.26-27)

3.3 A habitação vernácula

Como já foi anteriormente descrita, a paisagem mediterrânica é caracterizada pelo seu relevo e vegetação mas também pelas marcas deixadas pela ocupação humana (Aymard, 1987). Para além das marcas da agricultura, como as plantações de cereais ou pelos socalcos que moldam as encostas, tornando possível o cultivo de hortos, oliveiras, pomares ou vinhas (Ribeiro, 1987), a fixação do Homem é outra das principais características da paisagem mediterrânica (Braudel, 1983). Braudel (idem) afirma que as principais marcas da presença do homem no Mediterrâneo traduzem-se em linhas e centros, que correspondem a vias de ligação e centros urbanos. Estes aglomerados, que nascem como pólos de comércio, funcionam como “centros de força” (ibidem; p.311), interligados por rotas marítimas e terrestres (ibidem), que reflectem o espírito de comunidade e convívio sentido entre os seus habitantes¹³, traduzindo-se geralmente em cidade ou vilas compactas (European Commission Meda-Euromed Heritage

¹³ “Onde viver? Nunca só, mas em grupo, seja qual for o tamanho ou a riqueza do grupo.” (Aymard, 1987; p.138)

[ECME] e CORPUS, 2002). Além das cidades e vilas, existem modos de ocupação dispersa, composta por pequenos aglomerados e casas dispersas na paisagem¹⁴ (idem).

Segundo o levantamento da arquitectura tradicional mediterrânica, levado a cabo pela European Commission Meda-Euromed Heritage e pela CORPUS (2002), cerca de 80% da ocupação do território em torno do Mediterrâneo é organizada em aglomerados, desde cidades a aglomerados de pequenas dimensões, correspondendo menos de 20% a construções dispersas na paisagem, sendo esta tipologia de ocupação mais comum no Norte de África (idem). A presença da água e a qualidade dos solos e da vegetação, que permitem a agricultura e a pastorícia, são factores fundamentais para o assentamento dos aglomerados. Estas condições encontram-se geralmente afastadas da linha de costa, pelo que são mais comuns os aglomerados afastados do mar (ibidem).

A forma como os aglomerados se implantam e se adaptam à sua envolvente, uma das principais características da arquitectura vernácula, como mencionada no capítulo anterior, é bem visível da arquitectura vernácula do Mediterrâneo (Goldfinger, 1993). Como exemplo dessa relação com a envolvente destaca-se o aglomerado de Benalmadena, na Andaluzia, Espanha, descrito por Goldfinger em *Arquitectura Popular Mediterránea* (1993). Este realça a relação entre o pequeno aglomerado e a sua envolvente, como uma das suas principais características, destacando as hortas e os terrenos de sequeiro que o cercam. As edificações concentram-se de modo a existir um maior aproveitamento das terras disponíveis, adaptando-se as construções de forma livre às condições do terreno, sendo outra característica de Benalmadena os seus telhados de telha vermelha e paredes caiadas. O autor considera este povoamento um exemplo de como várias habitações podem usufruir do mesmo território que a envolve, contrastando a densidade do aglomerado com os terrenos livres em torno do mesmo (idem). Destaca-se ainda um pequeno aglomerado situado no vale da Urika, nos arredores de Marraquexe, Marrocos, descrito na mesma obra (Goldfinger, 1993). Neste exemplo Goldfinger realça a ausência de uma hierarquia ou de organização específica do aglomerado, existindo, no entanto, uma forte coesão da construção, o que acaba por criar uma unidade. Outras das características salientadas pelo autor são os espaços comuns, irregulares, resultado dos espaços deixados entre habitações e acessíveis por estreitas passagens. Também neste exemplo Goldfinger realça a relação com a envolvente, destacando os muros de pedra e terra e os seus telhados de telhas de barro e cana, que intensificam a ligação orgânica entre o aglomerado e a natureza que o envolve (idem).

O modo de organização dos aglomerados e a forma como estes são vividos também difere entre diversas regiões do Mediterrâneo, tendo como principal influência as diferentes

¹⁴ “ Compact villages are organized around public spaces, integrating religious and political buildings, symbols, markets, celebrations, feast and public events... their morphology and location are conditioned by orography, the need for farming land and safety considerations. Dispersed villages are “bound together” by the same force of social organization, but the means of production and property generate a different layout in the landscape. (...) Actually in the Mediterranean area, if the tendency is to group houses in villages, the tendency is also “to group” these villages in the landscape.” (ECME e CORPUS, 2002; pp. 22,23)

crenças religiosas (ibidem). Essas diferentes religiões alteram os modos de vida, reflectindo-se na forma como o espaço público e privado é entendido e vivenciado. Assim, nas cidades do Norte/Oeste, de pensamento cristão, os espaços públicos, como as praças, são os centros da vida citadina. Grande parte das actividades decorrem nos espaços públicos das cidades, e a vida privada apropria-se muitas vezes da rua (Aymard, 1987). No Sul/este passa-se o oposto. O mundo privado é valorizado, reduzindo-se os espaços públicos às mesquitas e banhos, sendo estes espaços frequentados, na sua maioria, por homens. Em ambas as culturas o espaço público é por norma um espaço masculino, onde os homens passam grande parte do seu tempo, seja em trabalho ou socializando, representando o espaço privado o mundo feminino (idem).

Dentro desses diferentes modos de ocupação do território e de o vivenciar, o já mencionado levantamento levado a cabo pela European Commission Meda-Euromed Heritage e pela CORPUS (2002), divide os tipos de habitações em três tipologias, *the basic house*, *the compact house*, *the multiple structure house* (ECME e CORPUS, 2002). Assim a *basic house*, evolução dos primeiros tipos de abrigo, de planta circular e cobertura de colmo, é uma casa única, de planta rectangular, onde os animais e os humanos partilham o mesmo espaço (ver figura3.5). Esta tipologia é actualmente rara, tendo muitos dos seus exemplares evoluído para *compact house*, através da agregação de novas construções. Apesar de, por vezes, os animais e os humanos partilharem a mesma cobertura, nesta tipologia existe uma separação dos espaços. As habitações são compostas por um ou dois pisos, podendo a zona da cobertura ser utilizada, geralmente para actividades relacionadas com a produção. Existe uma separação e hierarquização dos espaços consoante os seus usos (ver figura3.6). A terceira tipologia, *multiple structure house*, geralmente associada a um tipo de produção agrícola, é constituída por várias construções, sendo possível acrescentar espaços se necessário, crescendo a estrutura de acordo com as necessidades. As construções podem estar totalmente separadas, ou ligadas entre elas por telhados (ver figura3.7). Nestas estruturas é visível a hierarquização dos espaços, ocupando a habitação um lugar de destaque.

No entanto, uma das principais características dos modos de vida do Mediterrânico é o habitar o exterior, adquirindo esta característica diversas tipologias, adaptadas à cultura onde se insere, sendo as mais comuns o pátio, o quintal e o jardim (ECME e CORPUS, 2002). Nas habitações com pátio, este representa o centro da casa, onde decorre grande parte das actividades (Fentress, 2000). Rodeado por paredes ou arcadas, que enfatizam a transição interior-exterior, o pátio é desenhado à escala humana (ECME e CORPUS, 2002), que comunica com todas as divisões da casa, tornando este o coração da mesma (Fentress, 2000). O quintal, pelas funções maioritariamente relacionadas com o trabalho no campo, é pensado, não à escala do homem, mas sim dos animais e das alfaias agrícolas. É um espaço geralmente limitado por casas ou por paredes, criando um espaço com menos qualidades espaciais do que o pátio, muito devido aos seus usos relacionados com aspectos laborais e não sociais. O jardim por sua vez não é limitado por paredes ou edifícios como o pátio e o quintal, sendo

geralmente composto por flores, ervas aromáticas e árvores de fruto (ECME e CORPUS, 2002).

Goldfinger (1993) divide também as habitações vernáculas do Mediterrâneo em três tipos. Uma é a casa pátio, habitual desde o Sul de Espanha até às ilhas gregas ou ao Norte de África, que proporciona protecção contra o vento e garante um espaço exterior privado, onde podem decorrer actividades laborais e sociais. O autor destaca ainda a casa em banda, com espaço exterior nos terrenos na sua fachada posterior e anterior, podendo ter também terraços ou varandas, como complemento desse espaço (idem), bem como a casa com terraço, que tira benefício do meio que a envolvente quer através das vistas quer da luz solar e da ventilação. Este espaço, muito mais do que uma cobertura, é utilizado de diversas formas, quer seja para secar frutos e vegetais (Ribeiro, 2013), quer para fins sociais, representando mais um exemplo do uso do espaço exterior nas sociedades mediterrânicas (ECME e CORPUS, 2002).

O interior da casa tradicional do Mediterrâneo altera-se consoante as actividades agrícolas e de produção às quais procuram dar resposta, bem como a crenças religiosas (Braudel, 1992). A organização espacial segue duas tipologias, a distribuição interna e externa (o pátio e o quintal são por vezes considerados em ambas as tipologias, uma vez que, apesar de exteriores, oferecem privacidade suficiente para serem considerados interiores) (ECME e CORPUS, 2002). A distribuição interna pode ser feita de duas formas, central ou linear. A central é caracterizada por um espaço central, como o pátio ou um compartimento específico. A distribuição linear é geralmente feita por um dos lados da habitação, ligando por vezes duas zonas exteriores, como a rua, na fachada frontal, e o quintal ou jardim, nas traseiras da casa (idem). O principal espaço interior da casa mediterrânica é marcado pela presença do fogo, seja este utilizado para aquecimento ou para cozinhar. Este simboliza o centro da casa, onde decorre grande parte das actividades no interior da casa (ECME e CORPUS, 2002). A sua presença é marcada no exterior da habitação, em alguns casos, onde a chaminé é parte importante da fachada, comum nas casas alentejanas, ou na cobertura, na casa algarvia (Oliveira, Galhano, 1992). É também habitual encontrar espaços de fogo no exterior da habitação, como os fornos, muitas vezes de uso comunitário (ECME e CORPUS, 2002).

A caracterização dos espaços interiores é influenciada pelas actividades que neles decorrem e pela cultura onde se inserem. Voltando a dividir o Mediterrâneo em duas grandes culturas, Sul-este e Norte-Oeste, é possível identificar duas formas distintas de caracterização do espaço interior. Assim, a Sul-Este, região onde domina o islão, grande parte das actividades decorrem no chão, pelo que é característica a ausência de grandes peças de mobiliário, adaptando-se o espaço as diferentes funções que alberga ao longo do dia. No Norte-este, a mesa ocupa o espaço central da casa, bem como cadeiras e outros mobiliários que caracterizam os espaços consoante as funções. A presença ou ausência de mobiliário altera o modo como o espaço é vivido, e a forma como é compreendido (idem).

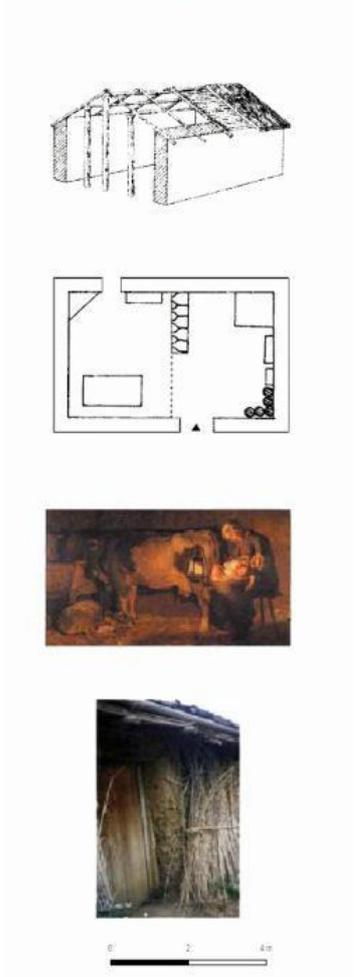
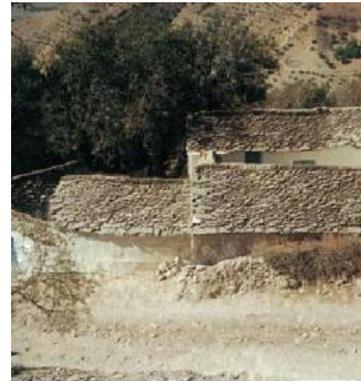


Fig. 3.5 – *Basic House*.
 Espaço único, caracterizado pelo mobiliário e elementos relacionados com as actividades do dia-a-dia. Ouarsenis, Argélia. (ECME e CORPUS, 2002)

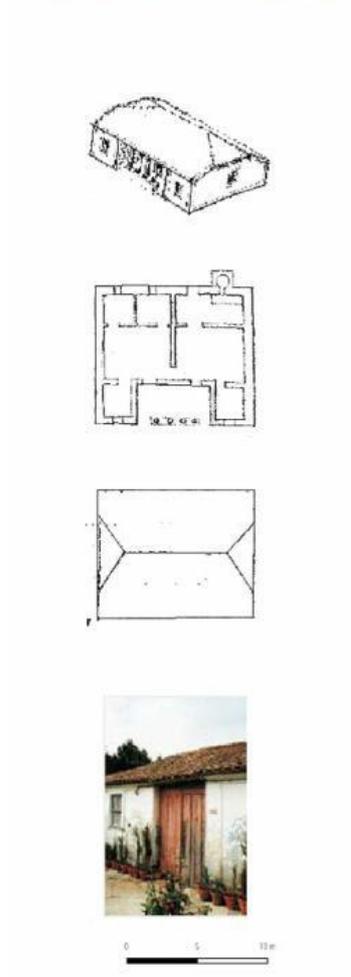


Fig. 3.6 - *Compact house*.
 Casa térrea, com várias divisões. Murtosa, Portugal. (ECME e CORPUS, 2002)

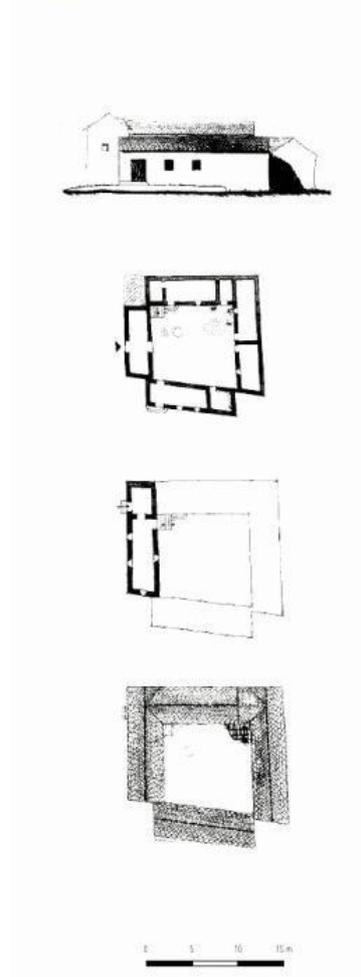


Fig. 3.7 - *Multiple structure house*.
 Casa composta por vários volumes, em torno de um pátio, funcionando este como espaço distribuidor. Ain Lakova, Marrocos.

3.3.1 Materiais e métodos construtivos

São vários os elementos construtivos característicos da arquitectura tradicional mediterrânica. Segundo Ribeiro (2013) as coberturas seriam um dos elementos mais característicos. Segundo o levantamento da European Commission Meda-Euromed Heritage e da CORPUS (2002) é possível dividi-las em três tipos: coberturas planas, coberturas inclinadas e arcos ou cúpulas, sendo estes últimos os menos utilizados. Os arcos são geralmente construídos com adobes ou tijolos, adaptando-se a escolha dos materiais e técnicas aos diversos locais. A construção de cúpulas requer mais conhecimento técnico, sendo o seu uso quase restrito a edifícios públicos e de maiores dimensões, como mesquitas.

As coberturas inclinadas, assentam sobre estruturas de madeira, sendo utilizado como cobertura telhas, lajes de pedra ou vegetação. Nas coberturas planas são utilizados vários métodos construtivos, dependendo do uso da cobertura. Pode assim ser aplicada uma argamassa directamente na estrutura de madeira, sendo essa superfície posteriormente caiada. Nestes casos a cobertura é utilizada como terraço (ECME e CORPUS, 2002). Ribeiro (2013) divide o tipo de coberturas nas habitações da Europa Ocidental em telhado com telhas de canudo e com pouca inclinação, em zonas de pouca precipitação, em telhados de telha chata ou placas de lousa e com maior inclinação, correspondentes a climas de muita precipitação e neve, e os terraços ou açoteias, em climas secos e com rara precipitação.

As soluções construtivas alteram-se e adaptam-se ao clima e matérias-primas disponíveis. Estas adaptações só são possíveis a partir de conhecimentos sobre métodos construtivos, dos materiais e do clima, adaptando as habitações às necessidades específicas de cada local. As construções do Mediterrâneo são maioritariamente compostas por largas paredes de pedra. O tipo de pedra e de assentamento é no entanto variado. O calcário é o tipo de pedra mais utilizado, pela abundância em grande parte do Mediterrâneo. Este material é extraído e trabalhado, sendo as paredes compostas por blocos organizados, podendo ou não ser utilizada argamassa. Esta argamassa é geralmente composta por cal, terra e agregados, como areias, ou pequenas pedras (ECME e CORPUS, 2002).

Ribeiro (1987) apelida a civilização mediterrânica de “civilização da pedra”, devido à relação do homem com este elemento. A presença da pedra em grande parte dos territórios em torno do Mediterrâneo leva a esta relação constante com a pedra, que é retirada das terras para dar lugar à agricultura, e que passa a ser utilizada na construção, tanto de muros que dividem os terrenos, como muros de suporte dos mesmos e também na construção das habitações (Ribeiro, 1998). O mesmo autor menciona a “arte da pedra solta”, onde as pedras são sobrepostas, sem qualquer argamassa ou reboco, indo esta arte desde a sobreposição de pedras irregulares, que se travam entre si, ao trabalho da pedra, permitindo a sua sobreposição de juntas regulares (idem).

Outro método construtivo utilizado na arquitectura vernácula mediterrânica recorre à terra, seja pelo uso de taipa ou em adobes. São muitas as vantagens da sua utilização, desde a abundância de matéria-prima aos métodos construtivos, que implicam menores conhecimentos do que a construção em pedra. Por outro lado as construções em terra são mais vulneráveis à água. Como solução são utilizadas pedras na base das construções, evitando a capilaridade, e as fachadas são caiadas (ver figura 3.8), evitando a rápida degradação. Algumas fachadas de construções em pedra também são caiadas ou rebocadas com terra ou gesso, sendo as cores predominantes os ocres e o branco, podendo, no entanto, ser utilizados diversos pigmentos que vão dos azuis aos rosas ou verdes (ibidem).



Fig. 3.8 – Caição em diversos países do Mediterrâneo: Itália (1983), Portugal (2002), Marrocos (2002).

3.3.2 Os espaços da Dieta

Sendo a alimentação um das expressões características das sociedades mediterrânicas, todas as actividades a ela directamente associadas, como a produção e comércio de alimentos, têm o seu reflexo no meio envolvente, na natureza, com as paisagens culturais, como já foi mencionado, e nos espaços urbanos¹⁵ (Turmo, 2012). As primeiras grandes cidades mediterrânicas, fundadas junto à foz dos rios, são geralmente caracterizadas por grandes portos, templos, praças e mercados (Queiroz, 2014), ocupando estes um espaço central da sociabilidade da antiga cidade do mediterrâneo (Turmo, 2012). O mercado representa assim o modo de vida do Mediterrâneo, onde o trabalho e o convívio se encontram, tendo a alimentação como pano de fundo. Este, muito mais do que um espaço comercial, é um espaço social e de troca de conhecimentos (idem). Para além dos mercados a vida social das cidades

¹⁵ “It can be said that food and urban space are woven together in the Mediterranean fabric.” (Turmo, 2012; p.125)

mediterrânicas passa ainda por outros espaços onde se come e bebe em conjunto, como as tabernas, que fazem parte da vida das cidades há mais de 2000 anos, transformando-se esses espaços, no presente, em restaurantes, bares, cafés e esplanadas (Moreno, 2014).

O acto da alimentação representa, na cultura mediterrânica, um momento de partilha e convívio. Em torno da mesa compartilha-se alimentos e conhecimentos entre comensais, representando esta um espaço de grande importância na vida pública e privada do Mediterrâneo (Queiroz, 2014). A partilha de alimentos estreita a ligação entre os membros da família, estabelecendo ligações e hierarquias, que se traduzem tanto na posição que cada um ocupa na mesa, bem como na ordem e quantidade dos alimentos servidos (Moreno, 2014). A alimentação também se reflete no espaço privado, ocupando a cozinha um lugar central, sendo o coração da casa e o espaço social por excelência. No exterior das casas vernáculas do Mediterrâneo encontra-se geralmente o forno, onde é cozido o pão, base da Dieta Mediterrânica (Queiroz, 2014).

Os espaços relacionados com a Dieta Mediterrânica são facilmente associados a experiências sensoriais ricas, onde abundam as cores e aromas, quer seja em espaços públicos, como os mercados (Turmo, 2012) quer seja em ambientes privados como cozinhas familiares (Queiroz, 2014). É à mesa que essas sensações são verdadeiramente experienciadas, através de pratos confeccionados a partir de saberes transmitidos entre gerações. A mesa, como símbolo, representa assim o elemento central da cultura mediterrânica, em torno do qual se partilha alimentos e se convive (Valação, 2011; Queiroz, 2014).

3.4 Conclusão

As características geográficas e históricas, com constantes trocas de conhecimentos, criam uma uniformidade entre os países que rodeiam o Mediterrâneo, nos quais se insere Portugal, mesmo que geograficamente não se encontre no Mediterrâneo. Essas semelhanças estão presentes na gastronomia e na arquitectura.

A Dieta Mediterrânica é uma das expressões culturais que une as comunidades que vivem em torno do Mediterrâneo. As suas principais características são, para além da alimentação, a sociabilidade e sustentabilidade. Na alimentação a trilogia do pão, azeite e vinho marca a paisagem, com as principais culturas a transformarem e moldarem a paisagem, a economia, com as trocas comerciais e de conhecimentos, e a vida social, com o pão o azeite e o vinho associados a práticas, hábitos e rituais.

Na arquitectura também é possível identificar elementos característicos das comunidades do Mediterrâneo. Apesar de existir diversos modos de ocupar e vivenciar o território, os espaços e modos de habitar partilham semelhanças. Uma dessas semelhanças é a importância do espaço exterior, geralmente presente na casa vernácula do Mediterrâneo,

recorrendo a diversas soluções como o pátio ou o terraço. O interior da habitação também partilha semelhanças, como a sua organização espacial e a versatilidade dos espaços, que se adaptam as diferentes necessidades, geralmente relacionadas com actividade agrícolas.

Tratando-se a Dieta Mediterrânica de um dos elementos caracterizadores das populações do Mediterrâneo, esta expressa-se na arquitectura, nos espaços relacionados com as principais actividades agrícolas, como é o caso do forno, ou na importância do espaço da alimentação, como a cozinha, que tende a ocupar um espaço central na casa. Também a sociabilidade se encontra na arquitectura, com o espaço da alimentação a representar o espaço social da casa, ou no uso do espaço exterior (ver figura 3.9). É assim possível reconhecer uma relação entre os hábitos e práticas da Dieta Mediterrânica e os espaços que compõem a casa vernácula do Mediterrâneo.

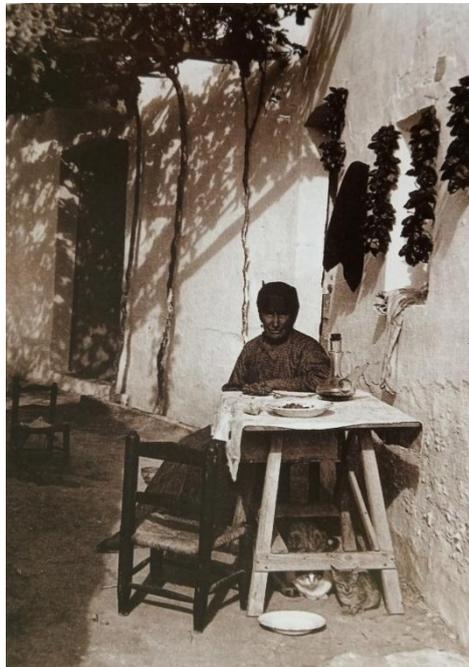


Fig. 3.9 – Uso do espaço exterior. Catalunha, Espalha (1930).

Capítulo 4

**A Dieta Mediterrânica e a Habitação Vernácula no
Algarve**



Figura 4.0 - A Dieta Mediterrânica e a habitação vernacular no Algarve. Beliches de Cima.

Este capítulo procura compreender de que forma a cultura mediterrânica se encontra presente no Algarve, em particular nos modos de vida do Sul do país. Partindo da Dieta Mediterrânica e da arquitectura vernácula e das suas expressões no Mediterrâneo, pretende-se a sua identificação no Algarve e estabelecer uma ligação entre a gastronomia e a arquitectura vernácula da região.

Após a contextualização histórica e geográfica do Algarve, entendendo-o como parte do mundo mediterrânico, apesar de não pertencer geograficamente à sua bacia, será abordada a gastronomia algarvia, tendo como objectivo identificar as suas principais características, hábitos e práticas a ela associada, bem como os espaços a ela associados. Estes espaços serão analisados posteriormente no presente capítulo, após o estudo da habitação vernácula do Algarve. Procura-se assim compreender as suas principais características construtivas, formais e espaciais, aprofundando os modos de habitar da região, em particular dos relacionados com a alimentação.

4.1 Contexto Geográfico e Histórico

Situado a Sul de Portugal, o Algarve (ver figura 4.1) é considerado por Ribeiro (1998) como “a última Riviera mediterrânica e a influência de todas colonizações marítimas da Antiguidade” (Ribeiro, 1998; p.202), devido à sua posição geográfica. Magalhães (1988) descreve a posição geografia privilegiada do Algarve “O Guadiana a leste: o vazio alentejano a Norte; a Oeste um mar de costas pouco hospitalares; a Sul uma antecâmara do Mediterrâneo e do Atlântico, os mares dos grandes negócios.” (idem; p. 19). A região é geralmente dividida transversalmente em duas zonas, o Barlavento, a Oeste, e o sotavento a Este. Esta divisão baseia-se nas características da vegetação e do clima (Cavaco, 1976), em particular na orientação dos ventos (Ribeiro 1998), predominando os ventos de Norte e Noroeste no barlavento e dos de Norte e Nordeste no sotavento (Cavaco, 1976).

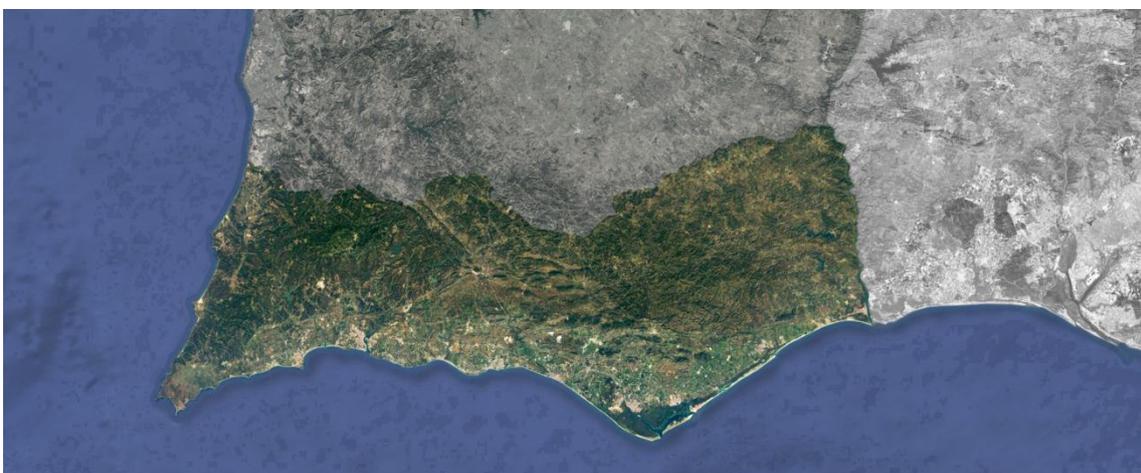


Fig. 4.1 – Algarve. Fotografia aérea (2018).

Ribeiro (2013) adopta ainda outra divisão, em três faixas paralelas. O litoral, correspondente à orla costeira e onde se situam as principais cidades, o barrocal, composto por relevos calcários, e a serra de xisto, no interior e que se estende até ao Alentejo. Para além das diferenças geológicas, o clima também difere nas diferentes faixas, sendo mais acentuada nos meses de Inverno, com a precipitação a aumentar e as temperaturas a baixar com o afastamento do litoral (idem). O verão apresenta-se semelhante em todas as faixas, sendo prolongado e seco. Esta é a região de Portugal onde o clima apresenta maiores semelhanças como o clima mediterrânico, com uma média de 11.5º no mês de Janeiro e de 24º nos meses mais quentes, prolongando-se estes por mais de quatro meses. A chuva é escassa mas a presença do Atlântico garante um alto nível de humidade durante todo o ano (Ribeiro, Lautensach e Daveau, 1997). A vegetação também se assemelha à encontrada nas margens do Mediterrâneo, predominando o pomar de sequeiro composto por alfarrobeiras, amendoeiras e figueiras, culturas essenciais à economia rural (Ribeiro, 1998).

As suas características geográficas, como a presença da serra a Norte, acentua o isolamento da região em relação ao resto do território, sendo dada preferência às ligações ao litoral e ao mundo marítimo (Arruda, 1999), correspondendo às suas maiores povoações, à excepção de Loulé, a importantes portos marítimos (Ribeiro, 2013). Estes portos foram espaços de contactos regulares com diversas culturas do Mediterrâneo, como os Fenícios ou os Gregos, fazendo parte das suas rotas de comércio marítimo (Arruda, 1999).

Ao longo dos tempos o Algarve tem sofrido várias influências, como a presença do Império Romano entre o século II a.C. e V d.C., que deixou marcas em cidades como Faro (*Ossonoba*) Silves (*Cilpes*) ou Tavira (*Talabira*), nas vias e na agricultura. Desta destacamos as *villae*, explorações agrícolas compostas por habitações e equipamentos de apoio à produção, vistas como um prolongamento da cidade às zonas rurais (Arruda, 1999).

No século VIII, e após a queda do Império Romano, a região passa para domínio árabe e a fazer parte do *Gharb-Andaluz*, que se estendia pelo Sul da Península Ibérica. Este califado, que ocupava a região correspondente ao Sul de Espanha e Portugal, dá origem ao actual nome da região, Algarve, de *Gharb*, como refere Valagão “Do *Gharb*, que significa *ocidente* em árabe. A região correspondia ao extremo ocidente do califado do Al-Andaluz” (Valagão, Célio e Gomes, 2015, p.) e Louro “Com os godos, o Algarve era uma região da Lusitânia, pois que eles conservaram a divisão territorial romana. À mesma Lusitânia, pouco mais ou menos, chamavam os árabes al-Gharb.” (p.50).

Permaneceu sob domínio árabe até o século XII, sendo muitas as heranças muçulmanas neste território, visíveis em várias cidades algarvias, como Loulé, antiga *al’Ulya*, onde é possível identificar a antiga mesquita principal, onde hoje é a igreja de S. Clemente (Igreja da Matriz) (Catarino, 1999). Também nessa cidade, para além das ruas estreitas, características das cidades árabes, e que formam o centro histórico da cidade, podemos encontrar vestígios arqueológicos do complexo de banhos públicos (*hammam*) (Pires e Luzia, 2014). Para além do urbanismo, a influência moura é também visível na arquitectura e nos modos de habitar, com

características construtivas que persistiram no Algarve mesmo após a reconquista cristã, como as coberturas planas, as açoteias (Ribeiro, 1998) ou o uso de métodos construtivos como a construção em terra (Catarino, 1999). Outras marcas da presença árabe no território algarvio são as árvores de fruto como a laranjeira ou o limoeiro, introduzidas por estes e apoiadas por equipamentos agrícolas como engenhos hidráulicos (Saramago, 1997).

Mesmo após já ser reconhecido como parte do Reino de Portugal o Algarve, muito devido à morfologia do território que dificultava as comunicações, permaneceu isolado do resto do reino, continuando a localizar a sua vida social e económica maioritariamente no litoral (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Este afastamento do território português e proximidade ao comércio marítimo do Mediterrâneo, acentuou as suas características mediterrânicas, visíveis até aos dias de hoje.

Ribeiro (2013) descrevia o Algarve como uma “encruzilhada de influências e contrastes naturais” (p.82), destacando a região do resto do país por considerar que esta se desenvolveu devido às relações com o Mediterrâneo enquanto o restante país permanecia em isolamento, sob influências bárbaras, pela presença mais prolongada dos romanos, pelas influências que permaneceram dos períodos muçulmanos, mas principalmente pela sua posição e características geográficas. Esta última fez da região uma zona de inúmeros portos, que desempenharam papel importante na expansão portuguesa e em relações marítimas com diversas culturas (idem), distinguindo culturalmente esta região do restante território português.

Da idade média até ao século XVI as principais actividades económicas da região seriam a produção de figos e a pesca, sendo o principal produto importado o trigo (Cavaco, 1976). No entanto isso viria a alterar-se no século seguinte, com um aumento da produção de cereais, de modo a fazer frente aos valores cada vez mais elevados deste produto. Esse aumento de produção deu-se em particular na serra do sotavento algarvio, muito pela facilidade de escoamento deste bem até ao litoral através do rio Guadiana (idem). No século XIX, no entanto, a produção de cereais ainda não seria a suficiente para o consumo da região, sendo importado trigo e exportado, vinho e azeite e figos, a principal produção, assim como outros frutos, como a laranja (Louro, 1996).

A partir da segunda metade do século XX a produção agrícola, que até então era uma das principais actividades económicas da região, em par com a pesca, entra em declínio, devido à escassez dos recursos aquíferos, às dificuldades em escoar os produtos e aos difíceis acessos viários (Cavaco, 1976). A envelhecida rede viária dificulta também o acesso à saúde e educação. Estes factores levaram ao êxodo das populações mais jovens para o litoral, em busca de melhores condições de vida (idem). Desta forma a produção agrícola perde a mão-de-obra, que agora procura novos empregos proporcionados pelo crescimento do turismo no litoral. Verifica-se assim, a partir da segunda metade do século XX um abandono da serra algarvia, concentrando-se grande parte da população da região na faixa litoral (ibidem).

Como consequência do aumento da procura da região como destino turístico, houve também um aumento da exploração do turismo no território algarvio da construção de espaços de apoio a essas actividades, transformando e descaracterizando a paisagem e a arquitectura algarvia (Correia, 2010). Segundo Correia (2010) este aumento da construção sem critérios, é fruto da marginalização do território algarvio em relação ao restante território português, tendo este sido incompreendido e portanto desvalorizado, principalmente até aos anos 60 do século passado, quando começaram a ser reconhecidas as suas potencialidades como destino turístico. Esta marginalização e desconhecimento sobre o património potenciaram a sua descaracterização, sem que lhe fosse reconhecido valor algum (ibidem). Correia alerta ainda para o perigo da perda do património arquitectónico algarvio, em particular da arquitectura vernácula, bem como a necessidade da inventariação e protecção do mesmo, podendo o turismo ser utilizado como meio de valorização do património construído, assim como a gastronomia, considerada também por Correia como parte importante do património algarvio.

4.2 A Gastronomia Algarvia

Assim como todas as populações que rodeiam o Mediterrâneo, os portugueses, em particular o do Algarve, sofreram a influências de diversas civilizações e pensamentos, sendo estas visíveis em vários aspectos do quotidiano (Ribeiro, 2013), e por sua vez, nos hábitos alimentares (Saramago, 2001). Dos primeiros responsáveis pelo enriquecimento da alimentação dos que habitavam os territoriais que hoje correspondem ao Algarve, terão sido os fenícios, entre o séc. VIII a.C. e VI a.C. (Mattoso, 1993), com a introdução de novas técnicas, que permitiam uma melhoria na produção de vinho e azeite, e de conhecimentos, que possibilitavam a conservação de alimentos, como a salga do peixe (Saramago, 2001). Seguiu-se o Império Romano, com hábitos alimentares que não divergiam muito dos deixados pelos fenícios no Sul da Península Ibérica, sendo as principais influências a introdução de novas variedades de cereais e o uso de técnicas e instrumentos de cultivo que permitiam otimizar a produção agrícola (Saramago, 2001; Quitério, 1987). Com o declínio do Império Romano, no séc. V, e antes da ocupação árabe, séc. VIII (Mattoso, 1993), a alimentação do Sul da Península Ibérica era composta por hábitos romanos, que tinha como base o pão, o vinho e o azeite, e pelos hábitos dos bárbaros do Norte da Europa, marcada pelo consumo de alimentos recolhidos da natureza (Saramago, 2001). Misturava-se assim à mesa, a cultura civilizada, do vinho com a cultura bárbara do leite (Flandrin e Montanari, 1998).

Mas a grande influenciadora da cultura alimentar do Algarve terá sido a cultura árabe, (Saramago, 2001). Para além dos conhecimentos de hidráulica, que permitiram aumentar os cultivos e da implantação de árvores de fruto como a laranjeira e o limoeiro (Saramago, 1997), a cultura árabe está na origem de alguns dos principais pratos da gastronomia do Sul de Portugal, como é o caso dos *tharîd*, um caldo aromatizado, no qual era mergulhado o pão, que

estará na base de pratos como as açordas ou os arjamolhos (idem). Também na doçaria se encontram muitas influências árabes, com a utilização de frutos secos e frutos passas, muito apreciados por estes, são elementos fundamentais em grande parte da doçaria algarvia¹⁶ (Saramago, 2001). Após a reconquista cristã, e durante a época da expansão, as principais alterações nos hábitos alimentares da região foram a introdução de novas culturas, como o milho, tornando-se num dos alimentos base da alimentação algarvia, utilizado na confecção de papas e pão (idem). Outros alimentos que entraram no Algarve nesta época e que começaram a fazer parte da alimentação dos locais, foram o tomate, o pimento e a batata, tendo estas culturas entrado rapidamente nas hortas e nas cozinhas (ibidem).

Apesar de todas as influências, a base da alimentação algarvia é a mesma da Dieta Mediterrânica, assentando na trilogia pão, azeite e vinho. Os hábitos de consumo do azeite e vinho, trazidos pelos Fenícios e Gregos foram consolidados pelos Romanos, que acrescentariam o terceiro alimento da trilogia, o pão (Bernardes e Oliveira, 2014). Mantiveram-se no território algarvio durante vários séculos, mesmo durante a ocupação árabe, com outros hábitos e regras que limitavam o consumo de alguns alimentos, como é o caso do vinho. (Saramago, 2001). Outros dos principais ingredientes, para além da trilogia, são os frutos secos, o alho e o vinagre, estes últimos dois encontram-se presentes em pratos como os arjamolhos ou nas conservas, bem como o limão, utilizado como tempero, tanto em pratos de peixe e marisco como em canjas ou como aromatizante na doçaria (Valagão, Célio e Gomes, 2015).

Uma das principais características da alimentação algarvia é a diversidade de alimentos, devido às suas condições geográficas e históricas, que aproximam o mar e as serras. A alimentação no Algarve vive, muitas vezes, da fusão entre os produtos e modos de confecção da serra com os peixes e bivalves do mar¹⁷, traduzindo-se numa alimentação rica mas simples (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Os métodos de confecção tradicionais também contribuem para a simplicidade da alimentação algarvia, sendo “frequentes na culinária algarvia “as comidas de panela” como os cozidos, os ensopados, os estufados e as caldeiradas” (Mateus, 2014; p. 95), retirando assim maior partido nutricional dos alimentos. A preferência pela utilização de produtos da época, característica da Dieta Mediterrânica, presente na alimentação algarvia, e relacionada com os ciclos agrário (ver figura 4.2), torna-a ainda mais rica e diversificada, onde a sazonalidade está presente não só nos alimentos mas também nos métodos de preparação e confecção dos mesmos. Assim, nas estações mais frias predominam

¹⁶ “Do Algarve se costuma dizer que o mar comanda a mesa, e a terra, ou melhor duas árvores de fruto – a amendoeira e a figueira – a sobremesa.” (Quiterio, 1987; p.61)

¹⁷ “Todavia, a diversidade gastronómica da cozinha algarvia, assume-se como única «cozinha de fusão». Os peixes e mariscos capturados no exuberante Atlântico, as salgas e secagens, como as leguminosas, o tomate e a fruta. É na arte deste contraste de aromas e sabores que a sua cozinha se revê, afirma e enobrece. É a ligação perfeita dos produtos da terra e do mar, do sol e do sal.» (Villa, 2001; p.18)

as sopas e os cozidos. Nas primaveras são comuns os assados ou os estufados, e no verão são consumidos pratos mais frescos, como os arjamolhos (Queiroz, 2014).

A excepção aos alimentos e pratos simples são os consumidos nas festividades, sendo estes pratos mais ricos e onde abundam as proteínas animais e a doçaria¹⁸ (Valagão, Célio e Gomes, 2015), estando a sua origem geralmente associada a crenças religiosas ou pagãs (Oliveira, 1995). Destacam-se pratos como o galo guisado (Valagão, Célio e Gomes, 2015), consumido no dia de entrudo (Oliveira, 1995), os “queijinhos de maio”, o primeiro alimento da ser comido no dia 1 de maio, acompanhado com aguardente de medronho (idem), ou os folares de Páscoa, decorados com ovos (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Estes pratos ou doces eram confeccionados e partilhados com familiares e vizinhos, reforçando e celebrando a união entre estes, sendo esta prática elemento fundamental para a troca de saberes (idem).

A convivialidade¹⁹, característica da Dieta Mediterrânica, é uma prática habitual entre os algarvios, ocorrendo muitas vezes em torno da alimentação. Esta sociabilidade é essencial para a transmissão de conhecimentos, especialmente no que toca aos conhecimentos relacionados com a confecção de alimentos (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Grande parte das actividades relacionadas com a alimentação está ligada a essa ideia de sociabilidade e convívio, desde a produção dos alimentos, à comercialização, confecção e consumo dos mesmos. Os mercados são exemplo disso, onde a comercialização de produtos é um pretexto para a socialização entre produtores, comerciantes e clientes, contribuindo assim para a divulgação e preservação da cultura local (idem). Estes hábitos de partilha e convívio estão presentes na cultura gastronómica algarvia, sendo prova disso a variedade de petiscos (ibidem). O convívio em torno de uma refeição lúdica, é prática cada vez mais habitual no Algarve e se há poucas décadas os petiscos pertenciam ao mundo dos homens, que se reuniam nas casas, tabernas ou *vendas*, hoje trata-se de uma prática transversal a géneros e classes sociais, tendo aumentado o número de espaços onde este tipo de actividade é realizada, sejam públicos ou privados (ibidem).

A cozinha algarvia parte assim de ingredientes e técnicas simples, que sintetizam conhecimentos e influências de várias culturas, adaptando-os aos ingredientes, necessidades e gosto dos locais. Estes conhecimentos estão presentes tanto nos pratos mais simples do dia-a-dia, como nos mais elaborados, preparados nas festividades e convívios, sendo a partilha dos alimentos também ela uma característica da cultura gastronómica algarvia.

¹⁸ “Importa referir que, como em todas as tradições da cozinha mediterrânica, existe uma substancial diferença entre as refeições da época festiva, com o seu carácter excepcional e por vez abundante, e as refeições do quotidiano, que se pautam pela simplicidade e a sobriedade.” (Queiroz, 2014; p. 189)

¹⁹ “(...) na génese do significado de «convívio», com origem no termo latim *convivium*, refeição em comum ou banquete.” (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.221)

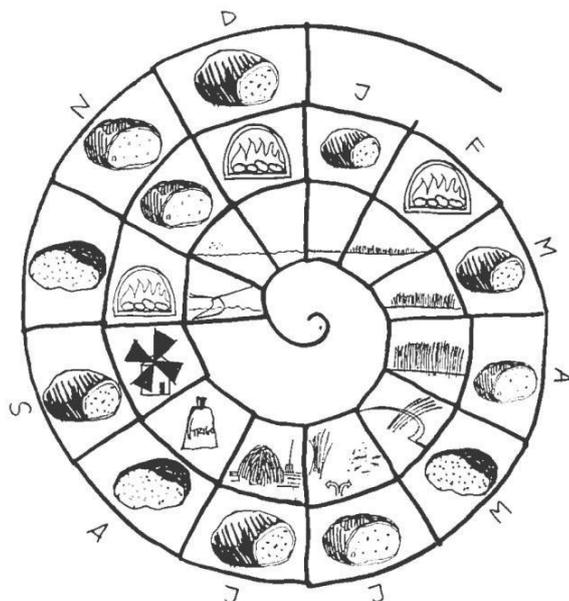


Fig- 4.2 – Ciclos agrários. De acordo com Bastos (1993).

4.2.1 Principais alimentos

Dos alimentos que fazem parte da cultura gastronómica do Algarve opta-se neste estudo por destacar quatro desses alimentos, o pão, o vinho e o azeite, que correspondem à trilogia alimentar da Dieta Mediterrânica, ao qual se acrescentam os frutos secos, pela sua importância na vida social e económica da região.

Pão

Os cereais e o pão foram durante séculos a base da alimentação no Algarve, tendo-se intensificado o seu consumo durante a ocupação Romana na região, sendo estes uns dos principais responsáveis pela introdução de novas variedades de trigo (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Na Idade Média outros cereais já entravam no fabrico do pão, como o centeio, a cevada e a aveia (Barboff, 2011), representando estes um papel importante na alimentação algarvia (Martins, 2016). A cultura do milho terá sido introduzida mais tarde, no séc. XVI, trazida da América do Sul durante o colonialismo (Barboff, 2011). Este último começou a ser parte fundamental da alimentação algarvia no fabrico do pão, como em outras regiões de Portugal, sendo utilizado não só no fabrico do pão como na confecção de papas, mais conhecidas no Algarve como *xarém* (Valagão, Célio e Gomes, 2015).

A produção, preparação e confecção dos cereais, quer seja para o fabrico de pão, quer para as papas, está presente nos ciclos agrários e nos hábitos e costumes dos algarvios²⁰, até finais do séc. XX (idem). Assim, a produção de cereais é marcada por acontecimentos que envolvem vários elementos da família e da sociedade²¹, como a *adiafa*, que assinalava o último dia da ceifa, celebrada com um jantar oferecido aos trabalhadores, na maioria mulheres (Louro, 1996). Após a ceifa, os cereais (trigo, cevada e aveia) eram atados e transportados para as eiras, onde eram debulhados, limpos e posteriormente armazenados (idem). O milho era tratado de modo diferente. Após apanhadas as maçarocas, eram organizadas as “xcamisa e desfeita” (ibidem; p.419), onde o milho era desencamisado por homens e mulheres, em ambiente festivo, onde eram comuns os cantares e as trocas de beijos sempre que se encontrava uma maçaroca encarnada. Quando terminavam os trabalhos era habitual prolongar-se o serão com bailes.

Os modos de moer os cereais também eram distintos. As farinhas utilizadas no fabrico de pão eram geralmente moídas em moinhos de vento ou de água (Louro, 1996) enquanto o milho era muitas vezes moído em casa, em pequenas mós manuais (Vasconcelos, 1983). Estas, geralmente apelidadas de *moidêa*, eram compostas por duas mós redondas, de pedra, que assentavam uma sobre a outra, os grãos eram colocados no orifício do eixo, sendo a mó de cima acionada de forma manual, através de uma pega perpendicular. As *moidêas* eram colocadas sobre uma alcofa larga, feita em palma, que recolhia a farinha (idem); com a qual seriam confecionadas as papas.

São vários os rituais relacionados com os cereais, principalmente os relacionados com o pão, que vão desde o seu cultivo à sua transformação e consumo. Destaca-se, no entanto, a confecção, o “«dia da cozedura» ou «dia da amassadura»” (ver figura 4.3) (Valagão, Célio e Gomes, 2015; p.136), representando um dos dias mais importantes do quotidiano algarvio até aos finais do séc. XX (idem). Os trabalhos iniciam-se no dia anterior, com a peneiração da farinha, a preparação da lenha para aquecer o forno e a confecção do fermento, porção de massa feita com um resto de massa velha, de uma amassadura passada, à qual se adiciona água morna e farinha, amassando-se, ficando a repousar de um dia para o outro. O dia da cozedura é descrito por Louro (1996):

- Cozedura. É como que um serviço religioso. Alta Madrugada, levanta-se a pessoa para amassar, em alguidares vidrados. Depois dá-se fogo ao forno; ardida a primeira camada de lenha, assola-se (espalha-se as brasas) com o rôdo; depois nova camada, com o forçado. Enquanto esta arde, tende-se o pão que se coloca em xadres nos tabuleiros. Depois o forno é varrido; primeiro são as brasas puxadas com o rôdo, para um monte junto da bôca do

²⁰ “E ao trigo se vai buscar o sustento dos principais actores desta obra: o que, ainda na seara, é já chamado de *pão*. O ciclo do pão rege todo o quotidiano camponês: ritma o dia, a semana, as estações, o ano. Ritma ainda o ciclo mais largo das rotações e o largo pulsar das arroteias.” (Bastos, 1993; p.106)

²¹ “Nos trabalhos agrícolas são frequentes as ajudas. A gente pobre, assalariada, reserva um *até-mê-dia* ou *uma tarde*, ora para ajudar êste, ora aquele. É acto que faz jus à esmola pelo inverno afora, ou à satisfação de pedidos de bestas ou utensílios. É um acto de boa política.” (Louro, 1996; p. 419)

forno; após isto, as estôcas molhadas limpam-lhe o sôlo. Começa logo a pá a meter o pão no forno: em tórno da parede o pão de centeio; ao centro o pão branco, à bôca, os bolos. Tapado o forno, faz-se, com a pá, sobre a porta, uma cruz. Depois ainda, até ser tirado, é o pão mexido com o pau do forno. (Louro, 1996; p.429)

Após o pão ser cozido, o calor do forno era aproveitado para torrar figos, amêndoas ou favas, consoante a época do ano. Era também comum torrar farinha, com a qual eram confeccionados caldos, consumidos por vezes como substitutos do café (Valagão, Célio e Gomes, 2015).



Fig. 4.3 – Confeccção do pão.

Vinho

O consumo de vinho faz parte dos hábitos de alimentação da região do Algarve, existindo provas da sua produção e consumo desde a ocupação grega, e até mesmo durante a época islâmica, que, apesar das suas restrições em relação ao consumo de bebidas fermentadas, permitiu o consumo e o comércio da bebida no Sul da Península Ibérica (Bernardes e Oliveira, 2014). Durante a Idade Média o vinho era misturado com água, em diversas percentagens, sendo consumido muitas vezes como substituto da água, por se considerar que esta mistura prevenia infecções, ao contrário da água, que poderia estar contaminada (Martins, 2016).

As vinhas eram geralmente plantadas junto às cidades e casa dos produtores, pois o seu cultivo exigia atenção permanente durante todo o ano (Bernardes e Oliveira, 2014). As parreiras eram também plantadas entre culturas ou isoladas, sendo muitas vezes utilizadas como delimitadoras dos terrenos e das hortas (Valagão, Célio e Gomes, 2015), ou junto às fachadas das casas, garantindo assim o sombreamento dos principais vãos durante os meses de maior calor (OA, 2004). As uvas produzidas eram consumidas frescas ou em passa, mas grande parte da colheita era destinada à produção de vinho e vinagre (Bernardes e Oliveira, 2014). Este último encontra-se presente em grande parte das receitas tradicionais algarvias, embora fosse um elemento identitário da gastronomia local (Valagão, Célio e Gomes, 2015).No

século XX grande parte do vinho e vinagre era feito de forma artesanal e nas casas dos produtores, sendo poucas as adegas existentes (Louro, 1996). Devido a estes hábitos de fabrico artesanal do vinho, e à pouca procura de meios mecanizados de esmagar a uva, este trabalho era por vezes feito em lagares, que tanto serviam a produção de vinho como de azeite (Valagão, Célio e Gomes, 2015).

A produção artesanal do vinho (ver figura 4.4) era geralmente feito por homens, como descreve Emanuel Sancho, citado por Godinho (2006):

Dentro da serapilheira deitavam-se alguns quilos de uva, logo apertada com o garrocho em movimentos concêntricos até o conteúdo começar a verter o precioso líquido. Com gestos de lavadeira, inicia-se então o processo de esmagamento do fruto que, dentro do saco, era esfregado vigorosamente sobre o tampo de madeira. Pelo bico da burra corria abundantemente o sumo de uva para os baldes. (...) No fim, restava no fundo do saco uma massa espessa composta de engaços, peles e grainhas que eram jogadas às galinhas nos dias seguintes. E o processo repetia-se. (Godinho, 2006; p.57)

A *burra* acima referida assemelha-se a uma mesa, em madeira de azinho, de quatro pernas grossas, sendo duas delas mais curtas de forma a garantir a inclinação necessária para que o líquido escorra pelo *bico*. A superfície da mesa era escavada de forma a não deixar verter o líquido. Este objecto era geralmente partilhado entre vizinhos, pertencendo à comunidade, como acontecia com alguns fornos.

Este espírito de comunidade, característico da Dieta Mediterrânica e dos modos de vida do Algarve, está bem presente na cultura do vinho. Apesar de ser muito apreciado e de fazer parte dos hábitos alimentares algarvios, o vinho não se encontra presente em todas as refeições, até finais do século XX, sendo consumido em momentos de convívio (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Assim, este é muitas vezes associado à convivialidade, sendo raramente consumido sozinho, era guardado para em momentos de partilha e festa, como as já referidas adiafas, ou em petiscos. A prova do vinho está também ela associada a esse convívio, estando integrada num conjunto de festividades religiosas e pagãs (Queiroz, 2014)



Fig. 4.4 – Vinho, produção artesanal.

Azeite

A cultura do azeite está presente em Portugal e no Algarve há mais de dois mil anos, sendo utilizado não apenas na alimentação, mas como conservante e na iluminação (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Segundo as actas de vereação do concelho de Loulé, entre 1384 e 1484, analisadas por Martins (2016), os termos relacionados com o azeite constam 102 vezes, número superior aos registados nos vocábulos relacionados com o pão (89) e com o vinho (69). Lopes (1987) refere, nos finais do século XIX, que o Algarve produz quantidades de azeite suficientes para satisfazer as necessidades da região, podendo assim exportar os excedentes. No entanto, o autor critica os métodos de produção, considerando-os “defeituosos”. Muitos desses métodos continuam a fazer parte da produção tradicional de azeite (Queiroz, 2014).

A azeitona destinada ao azeite é colhida já madura, grande parte através de métodos tradicionais. Os homens ripam ou varejam, cuidadosamente as azeitonas para os *panais* estendidos pelas mulheres, que apanham as azeitonas à mão. Estas são posteriormente transportadas para a casa do proprietário onde são retiradas as folhas e outras sujidades (idem). A azeitona é depois levada para o lagar onde é moída. Parte do azeite é pertence ao lagar e o restante ao proprietário (Louro, 1996). Outros optam pelo fabrico caseiro do azeite (ver figura 4.5), assemelhando-se este à produção do vinho. Louro (1996) descreve o processo de produção de azeite caseiro, no século XX em São Brás de Alportel:

A gente pisa a azeitona em pias e ajuda do homem. Pisada a azeitona, mete-se dentro de uma saca grande e, dentro dela, põem-se também água a ferver. Depois o homem pisa a azeitona dentro da saca e vai-a comprimindo pouco a pouco, com um arrocho grande. Todo êste serviço é feito dentro de um pequeno lagar – a lagareta. A sacada de azeitona leva água a ferver, 3 a 4 vezes e é, outras tantas, apertada, espremida, comprimida. Por baixo da lagareta está uma celha, um barril sem fundo, ou uma dorna. Esta vasilha tem dois orifícios: um em baixo, para a saída da água; outro mais a cima para a saída do azeite que veio da lagareta, misturado com a água. (...) O homem como em casa com a família e, quasi sempre, se lhe dá vinho ou aguardente, porque é um trabalho que carece de resguardo. No último dia, a ceia é mais lauta, quasi que uma à diafa. (Louro, 1996; p.420)

Era também hábito a prova do azeite após a sua produção, molhando-se pão tostado com alho, no azeite. Este petisco, a *tiborna*, típico do Algarve, transforma-se num momento de celebração e de convívio em torno de dois dos principais produtos da Dieta Mediterrânica, o pão e o azeite (Valagão, Célio e Gomes, 2015).



Fig. 4.5 – Azeite. Produção artesanal, com recurso à queijeira.

A azeitona está presente na alimentação algarvia, não apenas no azeite mas também em conservas. A azeitona destinada à conserva, azeitona britada, é apanhada nos finais de setembro, ainda verde. Esta é pisada, uma a uma, com um malho de madeira sobre um cepo, e de seguida armazenada em vasilhas com água, durante dois a três dias, sendo a água mudada todos os dias durante poucas semanas. Após esse período são colocadas em vasilhas fechadas, com sal e, ao fim de 15 dias, são temperadas com limão, alho e ervas aromáticas, e prontas a serem consumidas (Valagão, Célio e Gomes, 2015). As azeitonas de conversa, consumidas com pão, constituíam muitas vezes a refeição dos menos favorecidos (id em).

Frutos secos

Para além dos alimentos da trilogia da Dieta Mediterrânica, existem outros alimentos importantes para a economia e arquitectura Algarve, nomeadamente os frutos secos. Os hábitos de consumo e produção destes produtos são um dos legados da influência das populações do Norte de África, aquando da ocupação árabe da região, por este tipo de produtos ser muitos apreciados pelos árabes, mais do que as frutas frescas (Saramago, 2001).

Estes estão presentes nas paisagens algarvias, marcadas por figueiras, amendoeiras e alfarrobeiras, representando os três principais frutos secos da região, o figo, a amêndoa e a alfarroba²² (Soares, 1965). Este último é o que tem menos expressão na gastronomia algarvia, sendo grande parte da alfarroba produzida utilizada na produção de farinhas e na alimentação dos animais. No entanto, o valor económico deste é superior ao dos figos e das amêndoas, representando um papel importante na economia agrícola da região. (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Após 11 meses de amadurecimento, a alfarroba é apanhada, a partir de Agosto e até finais de Setembro (idem). Depois de apanhadas, são colocadas nos almeixares ou em casa para secarem e só depois serem vendidas ou armazenadas para alimentos dos animais (Louro, 1996).

A amêndoa requer mais trabalho do que a alfarroba, o que a torna menos rentável. Após varejada pelos homens e apanhada pelas mulheres, entre agosto e setembro, a amêndoa é descascada e exposta ao sol para secar nos almeixares. Posteriormente é partida para se retirar o miolo (Valagão, Célio e Gomes, 2015). O miolo é consumido ao natural ou tostado, sendo também muito utilizado na doçaria tradicional do Algarve.

O figo destaca-se entre os frutos secos já mencionados, tendo este maior presença do que os restantes. À sua produção estão associados saberes e técnicas passadas entre gerações até aos dias de hoje (Valagão, Célio e Gomes, 2015), como a “caprificação”, que

²² “As características climáticas e a diversidade de solos descritos dão ao Algarve as condições para o desenvolvimento das mais variadas espécies arbóreas, encontrando-se por toda a parte fruteiras, quer isoladas, quer constituindo núcleos bem definidos.

A fruticultura constitui, assim, o primeiro valor económico entre as actividades agrícolas, sendo a amendoeira, a alfarrobeira e a figueira as principais espécies exploradas” (Soares, 1965; p. 13)

consiste na fecundação cruzada dos figos, através de um insecto que deposita os ovos nos figos maduros das figueiras bravas. Quando atinge o estado adulto o insecto sai do figo e vai depositar os seus ovos nos figos das figueiras mansas, o que garante o correcto amadurecimento dos figos. Para que isso aconteça é habitual plantar figueiras bravas, apelidadas de *figueira toca*, por serem utilizadas para *tocar* as outras figueiras, entre figueiras mansas (idem).

Os figos que não são consumidos frescos, que corresponde a grande parte da produção, são apanhados e levados para o almeixar para secarem sobre esteiras de cana (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Ao final do dia, cobrem-se os figos, protegendo-os da humidade da noite (Costa, 2014). Passados 5 ou 6 dias os figos estão secos e podem ser recolhidos e guardados em montes (Louro, 1996). Os figos para consumo da casa são depois lavados com água e azeite e colocados novamente a secar no almeixar (Valagão, Célio e Gomes, 2015). Os frutos mais pequenos são torrados e os melhores são entulhados (ver figura 4.6), como descreve Costa (2014):

Na fase de entulhamento colocavam-se os figos nas “tulhas”, em camadas muito bem calcadas, por forma a evitar a circulação de ar entre elas, cobrindo-se a ultima com um pano ou capacho. Esta operação procurava conferir uma cor homogénea às passas, amaciar a sua pele e evitar possíveis reinfestações. (Costa, 2014; p.77)

Os figos, juntamente com as amêndoas, são frutos característicos da doçaria algarvia, de onde fazem parte os queijos de figo, tradicionalmente consumidos no dia 1 de maio e em outros momentos de convívio (Valagão, 2016). O ambiente de comunidade está presente nos trabalhos relacionados com os frutos secos, sendo habitual as já referidas *ajudadas* na apanha e tratamentos dos frutos (Louro, 1996).



Fig. 4.5 – Figos secos.

4.3 A habitação vernácula do Algarve

Ribeiro (1998) afirma que existem dois Algarves “(...) o povo só conhece por este nome a orla do maciço antigo; o resto é serra, um mar de cerros de xisto que sobe a mais de 500mm.” (p.161). No entanto, entende ser possível dividir a região em três faixas, diferenciadas pelas suas características geográficas, que se traduzem em três formas de vida diferentes.

Os arquitectos Artur Pires Martins, Celestino de Castro e Fernando Torres, responsáveis pela zona correspondente ao Algarve, no inquérito à arquitectura realizado pelo Sindicato Nacional dos Arquitectos entre 1955 e 1960, adoptaram a divisão da região sugerida por Gouveia (1938) em três faixas, Alto Algarve, Algarve Calcário e Baixo Algarve, a par da sugerida por Ribeiro (1998), tendo sido produzidos, através do estudo dessas divisões, mapas de análise que auxiliaram o inquérito (ver figura 4.7). Para além desta divisão em três sub-regiões no sentido Norte-Sul, é possível ainda a divisão do Baixo Algarve em duas outras áreas, o barlavento e o sotavento, desta vez no sentido Este-Oeste, correspondendo o barlavento à região ocidental e o sotavento à oriental. Esta divisão, de origem erudita, tem como base a orientação dos ventos predominantes (Ribeiro, 1998).

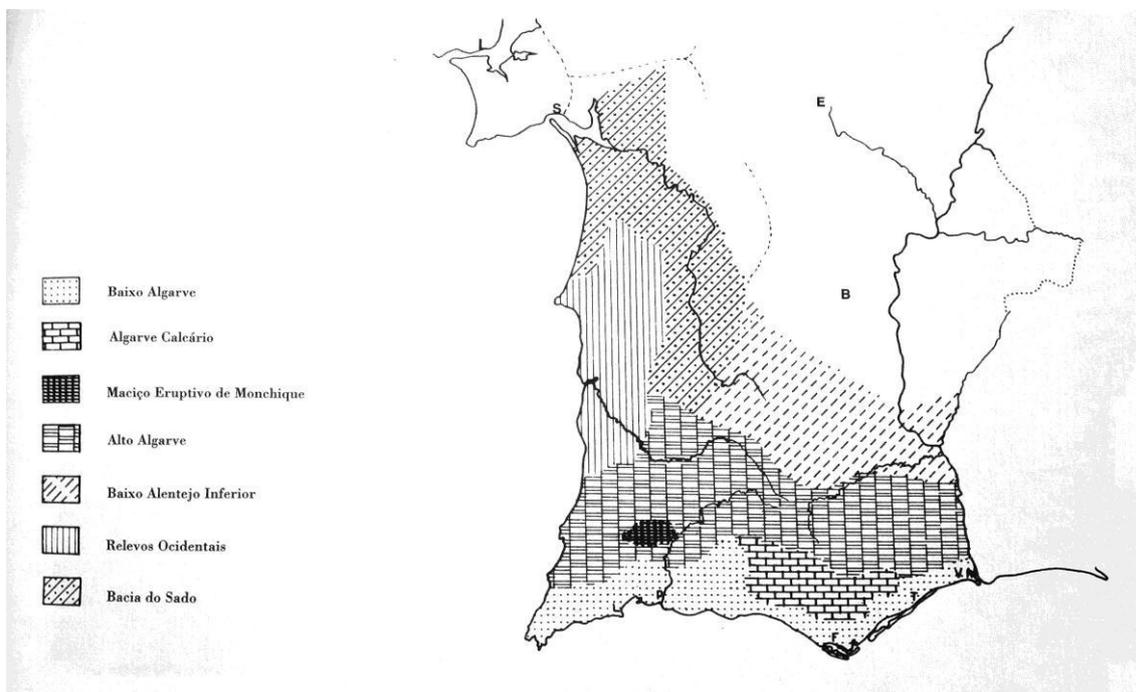


Fig. 4.7 - Divisão do território do sul de Portugal. (1961).

A divisão, visível nas características geográficas, económicas e sociais de cada sub-região (Ribeiro, 1998) encontra-se também presentes na arquitectura (OA, 2004). Apesar da forte relação com o mar e com as actividades económicas com este relacionadas, nomeadamente a

pesca, a indústria das conservas e as salinas, é da economia rural, segundo Ribeiro (1998), que grande parte da população tirava o seu sustento nos inícios do século XX, onde predominam as culturas de sequeiro como a amendoeira a figueira, a alfarrobeira e a oliveira (OA, 2004). A densidade populacional diminui de Sul para Norte, sendo esta menos densa e mais dispersa na serra, caracterizada por pequenos aglomerados com poucos fogos²³ (Costa, 2014; Ribeiro, 1998).

No Algarve Calcário, zona intermédia entre a serra e o litoral, a ocupação faz-se principalmente junto às vias que unem os aglomerados do litoral às pequenas aldeias em zonas mais isoladas (OA, 2004). A tipologia dos aglomerados também apresenta variações consoante as principais actividades económicas, representando o poço, muitas vezes, o elemento central da estrutura urbana (idem)²⁴.

A habitação também se diferencia entre regiões, sendo a cobertura uma das principais características diferenciadoras das habitações de cada sub-região segundo Ribeiro (2013). Estas variam entre as coberturas de duas águas, em telha de canudo, predominante em todo o Algarve, de uma água, na serra e no litoral Oeste, das açoteias, características de Olhão mas também encontradas em zonas rurais e os telhados de tesouro de Tavira (idem).

As coberturas de uma só água, mais comuns no Alto Algarve (OA, 2004), estão geralmente associadas a casa de planta rectangular ou quadrada. Situadas em zonas de encosta, a inclinação da cobertura acompanha o declive da encosta, sendo parte da habitação encaixada no terreno, pois, apesar de muitas vezes a altura das paredes da frente e das traseiras pouco diferenciar em altura, no interior o pavimento encontra-se todo ao mesmo nível. As fachadas são geralmente cegas, limitando-se os vãos à porta de entrada, com um postigo que permite a entrada de luz (Ribeiro, 2013)

Em contraste com a cobertura de uma água do Alto Algarve estão as coberturas em açoteia, características da zona de Olhão (idem). Este aglomerado, juntamente com o da Fuzeta, é caracterizado por casas de um só piso e de coberturas planas, às quais foram acrescentados novos volumes, o mirante e o contra-mirante, acessíveis por uma escada exterior (OA, 2004). Este tipo de cobertura permite o seu uso para diversas actividades, como a secagem de frutos como o figo, ou de roupas e objectos relacionados com a pesca, sendo rara a secagem de peixe, com excepção do polvo (Ribeiro, 2013). São também utilizadas como locais de ócio e de vigia do mar (idem).

²³ “O povoamento é recente e ainda ralo; não há lavouras que precisem de montes nem terras para grandes aldeias; apenas grupos de poucos fogos, indício de uma colonização quase familiar que, partindo das baixas, progrediu ao longo dos barrancos.” (Ribeiro, 1998; p.162)

²⁴ “Um dos problemas que se coloca ao algarvio, quer trabalhe no mar, quer trabalhe no campo, e aqui essencialmente, é o da obtenção da água; (...) Nas muitas povoações “visitadas” podemos verificar que, na sua maioria, sobretudo nas de mais antiga origem, e menos evoluídas, elas têm como principal elemento de equipamento da sua estrutura urbana o poço – rarissimamente a fonte de chafurdo.” (OA, 2004; p. 265)

No Baixo Algarve e no Algarve Calcário, região de transição entre o litoral e a serra, é comum o uso de coberturas mistas, com telhados de uma ou duas águas aos quais se junta a açoteia (ver figura 4.8). Assim o terraço substitui muitas vezes a vertente Sul do telhado de duas águas, tornando-o um espaço exterior acessível de diversas maneiras quer pelo interior, através de escadas cobertas por uma guarita²⁵ ou numa abertura na parede que suporta a cumeeira da cobertura. O acesso pelo exterior, pode ser feito por escadas, fixas ou móveis (ibidem). Esta solução de cobertura permite a sua utilização para a secagem de frutos e cereais, libertando assim os pavimentos térreos para o seu cultivo.

A organização deste tipo de habitação assemelha-se à do Alto Algarve, sendo, geralmente, de planta rectangular, composta por dois quartos que correspondem à fachada principal, separados por um corredor que faz a ligação entre a fachada principal e as traseiras da casa, composta por uma cozinha e um estábulo ou ramada (Oliveira e Galhano, 1992).

Moutinho (1995) divide as tipologias de habitação do Algarve em dois grandes grupos, a *casa de pescadores* e a *casa rural*, sendo a casa de pescadores de um só piso, planta rectangular e caracterizada pela açoteia, com interiores abobadados. A casa rural, também de um só piso e planta rectangular, difere na organização, sendo geralmente complementada com dependências como o forno, a ramada ou o galinheiro, que se destacam da habitação (idem).

Apesar das diferenças entre litoral e serra, de forma geral, a casa vernácula do Algarve é marcada pela simplicidade da sua planta rectangular, com poucas divisões, às quais correspondem fachadas com poucos vãos, resumindo-se estes, por vezes, à porta de entrada (OA, 2004) São habitações simples, com características que divergem entre sub-regiões de forma a responder aos diferentes aspectos geográficos e sociais (idem).

²⁵ “ A escada de acesso à açoteia parte quase sempre da cozinha e termina numa pequena casota que lhe abriga a saída – o *pangaio*.” (Oliveira e Galhano, 1992; p.174)

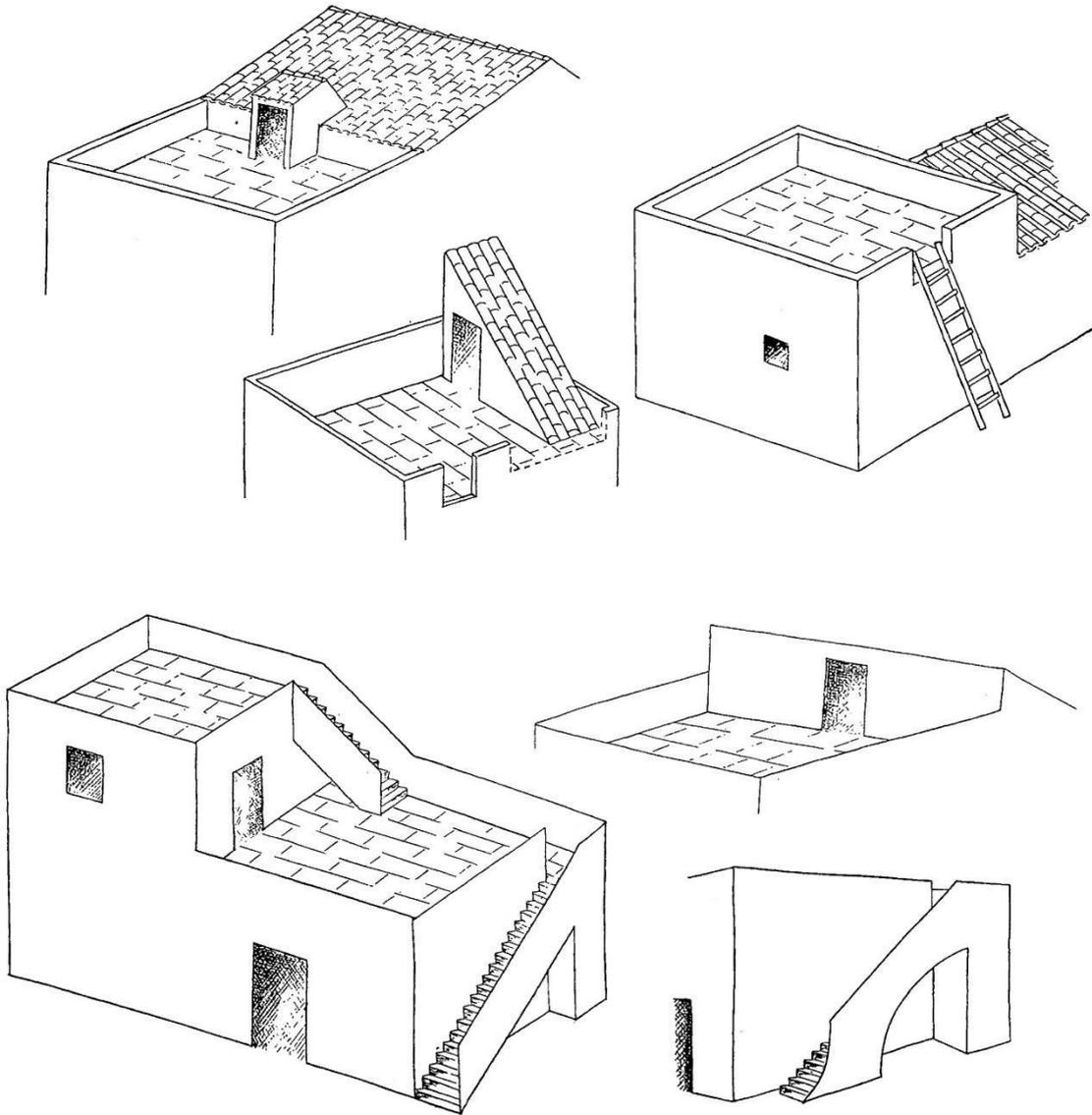


Fig. 4.8 – Coberturas mistas. Açoteias em casas rurais no Algarve.

4.3.1 Modos de habitar e o monte algarvio

No Algarve, e em particular na Serra do Caldeira, é habitual empregar-se o termo “casa” para designar “cada uma das células que constituem a edificação, servido, de forma indistinta, para nomear os compartimentos da habitação ou as dependências agropecuárias. Mais que ao conjunto da habitação o termo traduz, entre as gentes mais velhas, cada um dos compartimentos que a compõem.” (Costa 2014; p. 79). Assim, é habitual dividir a habitação em duas zonas, no sentido paralelo à fachada principal, formando a casa de fora e a casa de dentro (Costa, 2014). Assim a casa de fora pode ser um só compartimento versátil ou composta pelos quartos e uma sala, pela qual se entra na habitação e que comunica, não apenas com os quartos, como com os espaços na zona posterior (Oliveira e Galhano, 1992). O espaço da sala é por vezes reduzido a um corredor de ligação à casa de dentro. Esta é geralmente composta pela cozinha e pela ramada, que poderá comunicar directamente com a cozinha ou ter apenas uma entrada pelo exterior (idem).

À imagem do que acontece na arquitectura tradicional do Mediterrâneo, os espaços que compõem a estrutura da casa vernácula algarvia, são muitas vezes descaracterizados em relação às suas funções, tornando-se versáteis e flexíveis, o que permite a sua apropriação para diversos usos, sofrendo, por isso, diversas alterações ao longo do tempo (Bastos, 1993)²⁶. No entanto o posicionamento dos espaços no conjunto determina as actividades que decorrem nos mesmos, sendo o acesso à luz natural o principal factor (Costa, 2014). Essa falta de especialização reflecte-se na sua denominação, nomeadamente a casa de fora e casa de dentro (idem)²⁷.

No entanto, e apesar da sua versatilidade, os espaços da casa de dentro e de fora tendem a receber, cada um deles, um determinado tipo de actividades. Na casa de dentro, pelo seu afastamento da fachada principal e dos vãos, decorrem actividades que impliquem uma menor estadia, como arrecadação de bens, alimentos, animais e cozinha. Por outro lado, a casa de fora, por ser mais iluminada e próxima do exterior, compreende os espaços de dormir e actividades que impliquem maior permanência no espaço (Costa, 2014). Costa (2014) refere que dois dos factores responsáveis pela organização da casa da serra algarvia em casa de

²⁶ “Tal como se recorta e agrega, também se convertem as «casas» que as paredes interiores definem aos usos que convêm a quem nelas vive. O que hoje é lugar para dormir pode ser na geração seguinte um palheiro, e vice-versa; uma ramada pode já ter sido uma casa de tear, um quarto pode já ter sido um armazém de sementes, e praticamente tudo se pode converter em tudo.” (Bastos, 1993; p. 153)

²⁷ “O nome das casas provem de circunstâncias diferentes, podendo decorrer da posição que ocupam no conjunto (casa de fora e casa de dentro), estar associados a uma determinada actividade (casa de fogo ou palheiro) ou a um certo tipo de construção (ramada ou também cabana que é, por vezes, empregue com o mesmo sentido). Ora, a importância que adquirem designações como casa de fora e casa de dentro, cuja génese não está relacionada com o tipo de actividade que nelas se desenvolve, é congruente com a ausência de uma especialização muito vinculada que, naquele período, marcava os diferentes espaços da residência.” (Costa, 2014; p. 80)

fora e de dentro, são a iluminação e a proximidade ao exterior. A primeira é entendida como factor determinante na duração da permanência em cada uma das casas, sendo a de fora privilegiada. O segundo factor, a proximidade com o exterior, também privilegia a casa de fora, onde se localiza a porta de entrada. Esta é entendida como um espaço de transição entre o exterior/interior, público/privado. Assim a casa de fora é o espaço mais social da habitação, onde se recebe as visitas (Louro, 1996). Leite Vasconcelos (1983) descreve a casa de fora de diversas localidades do Algarve como o compartimento de entrada, geralmente decorado com ornamentos nas paredes e “mesas enfeitadas” (idem; p.290), que antecede a cozinha, ao contrário do que acontece no Alentejo, onde a entrada da habitação é feita na cozinha.

A casa de dentro, ao contrário da casa de fora, é composta por espaços menos cuidados, como é o caso da cozinha (OA, 2004). Esta resume-se por vezes, a um espaço de fogo feito no chão, junto a uma parede (Costa, 2014), muitas vezes sem chaminé para a extracção do fumo (OA, 2004). A casa de dentro engloba ainda outros espaços como a cabana, também denominada de ramada ou *arramada*, e o palheiro (Oliveira e Galhano, 1996). É também a partir da casa de dentro que se acede, por vezes, à açoteia, através de uma escada localizada na cozinha, que dá acesso a um pequeno espaço coberto, “o pangaio” como refere Oliveira e Galhano (1996; p.174).

Para além destas duas casa que compõem o núcleo habitacional, acrescentam-se, geralmente, outros espaços e dependências, como o forno, a fornalha, o palheiro ou a ramada (OA, 2004). Destacam-se as dependências directamente relacionadas com a alimentação, correspondendo estas aos locais do fogo. O fogo é geralmente afastado das duas casas que compõem a habitação, originando a casa do fogo (Costa, 2014) elemento autónomo, sendo, em alguns casos, associada ao forno (Sintra e Stevens, 2004). O mais comum seria a ausência de chaminé, o que impossibilita a correcta extracção dos fumos, tornando-o um espaço escuro, de paredes negra, onde o fogo é feito no chão, junto a uma parede (Costa, 2014). Nos casos em que existe chaminé a solução mais comum seria a chaminé de fogo livre, que consistia no levantamento de uma ou mais telhas da cobertura, para a evacuação dos fumos do fogo feito o chão, junto a uma parede ou num canto da habitação (Santos, 2008).

Outro elemento associado à casa de fogo é o *chupão*, estrutura semelhante a uma lareira, mas de menores dimensões, colocada geralmente num canto, formada por uma trave de madeira apoiada entre duas paredes, sendo o pano construído em adobes, caniços ou tijolo maciço (Costa, 2014). O fogo, para além do geralmente feito no chão, sobre uma laje de pedra ligeiramente elevada em relação ao restante pavimento, este poderia também ser feito numa bancada, em tijolo maciço e ladeada por uma pequeno murete, estando esta solução normalmente associada às chaminés de pano, solução associada a habitações mais abastadas (Santos, 2008).

É na casa de fogo que se cozinha e que comem os membros da família, sendo também, frequentemente utilizado como casa de despejos. Em oposição à casa de fora, mais cuidada, a

casa do fogo é um espaço sujo, pelo que se procura o seu afastamento do restante núcleo habitacional (Costa, 2014). A separação do fogo da habitação, por razões de higiene, dá origem a elementos autónomos, que adquirem diferentes formas. Assim, para além da casa do fogo, que pode ou não relacionar-se directamente com a casa de dentro, o forno e a fornalha são elementos importantes na organização da casa vernácula algarvia, que realça a importância do habitar também o espaço exterior (Costa, 2014). A fornalha, elemento característico da casa algarvia (OA, 2004), assume diferentes localizações e relevância nas sub-regiões. Na Fuzeta, Baixo Algarve, esta chega mesmo a substituir por completo a cozinha, saindo para o exterior da casa, adoçando-se geralmente à casa e debaixo das escadas de acesso à açoteia, apenas protegida por um pequeno telheiro (ver figura 4.9) (OA, 2004).



Fig. 4.9 - Fornalha no exterior, debaixo das escadas de acesso à açoteia. Fuzeta (1961).

Já no Alto Algarve, a fornalha poderá adoçar-se à fachada principal ou funcionar como elemento autónomo. Geralmente relacionada com o forno, esta pode encontrar-se no poial que lhe serve de apoio, resumindo-se a um buraco, no qual são colocadas as brasas do forno, ou incorporada em muros junto à habitação (Ribeiro, 2008). Nesta região não é utilizada como único espaço para a confecção dos alimentos, mas sim como complemento ao espaço de cozinha/fogo, no interior da habitação, sendo utilizada durante o verão (Costa, 2014). Nesta sub-região, a fornalha adquire aspectos diferentes, a de lar alto e a de lar baixo (idem). As mais comuns são as de lar alto (ver figura 4.10), compostas por duas linhas de telhas apoiadas entre elas e assentes em muretes laterais, podendo ou não serem caiadas. As de lar baixo (ver figuras 4.11 e 4.12) resumem-se a uma protecção, muitas vezes em alvenaria de xisto, com uma abertura num dos lados e integradas em muros (ibidem).

O forno, maioritariamente exterior e independente da habitação, à excepção de alguns casos²⁸, é um elemento caracterizador dos modos de habitar do Algarve²⁹ (OA, 2001; Costa, 2014), geralmente de uso comunitário, servindo todo o aglomerado, um determinado número de famílias, ou, raramente, um só núcleo habitacional. Este assume também várias formas, consoante os materiais e técnicas das diferentes regiões (OA, 2004), podendo associar-se a fomalha ou um alpendre, constituindo um tipo de transição entre o forno e a casa do fogo (Sintra e Estevens 2004).

Para além dos elementos já mencionados que compõem a habitação vernácula algarvia, existem outros espaços identitários do modo de habitar desta região, entre eles o espaço que antecede a entrada de grande parte das casas algarvias, o *pátio algarvio*, como é descrito em *Arquitectura Popular em Portugal*: “O sentido de pátio no Algarve difere do que vulgarmente lhe é atribuído. Aqui, é um pequeno terreiro ligado à fachada da entrada das casas, geralmente pavimentado e murado” (idem, p.288).



Fig. 4.10 – Fornalha de lar alto, adocada à fachada principal (1961).

Fig. 4.11 – Fornalha de Lar baixo, incorporada num muro. Corte Gago, Castro Marim (2003).

Fig. 4.12 – Fornalha de lar baixo. Vale Rosa, Alcoutim (2003).

²⁸ “ A região da serra de Monchique, na sua vertente Norte, apresenta aspectos diferenciados no carácter tanto da organização da habitação, como no modo de vida dos seus habitantes; (...) A utilização de uma só pendente para o telhado, a ausência de chaminé, como na serra do Caldeirão, o forno dentro da cozinha, a rudeza dos móveis e a sua disposição são outros tantos elementos de confronto.” (OA, 2004; p.335)

“ A abertura da boca do forno para o interior da habitação é uma solução que, apesar de tudo, não é muito frequente” (Costa, 2014; p. 254)

²⁹ “ É a dependência que menos falha, nas casa menos pobres. Umhas vezes, está dentro do alpendre, outras vezes isolado. Como as outras dependências, ou está contíguo à casa, ou muito próximo dela.” (Louro, 1996; p.387)

Estes estão presentes em todas as sub-regiões, tomando diferentes formas, desde as mais simples no Alto Algarve, em que a ideia de pátio é dada através de uma área empedrada, frente à entrada e pela presença da parreira, elemento característico do pátio algarvio (OA, 2004); ao mais cuidado, com pavimento em tijoleira, lajeado ou empedrado em pedra miúdo, ladeado por um muro com cerca de 60cm de altura, caiado e por vezes com capeamento em tijoleira (idem). É comum ainda a presença da já referida parreira (ver figura 4.13), que permite o sombreamento do pátio e da fachada principal no verão, bem como a exposição solar da habitação durante os meses mais frios (ibidem). Este espaço é utilizado tanto para a realização de tarefas domésticas e agrárias, como a secagem dos frutos secos, como para o ócio e descanso, funcionando como um prolongamento do espaço de casa para o exterior. É aqui que se recebem as visitas durante o verão, estando muitas vezes equipado, para além do murete que o delimita e que funciona como banco, de floreiras e poial (OA, 2004).

O poial é outro elemento geralmente presente na casa vernácula do Algarve, tratando-se de um assento ou bacada em pedra ou alvenaria, encontrando-se tanto no interior como no exterior da habitação. No interior adquire a função de bancada de apoio, sendo também chamado de *poial dos cântaros* (ver figura 4.14) localizando-se na casa de fora ou do fogo, normalmente junto à porta de entrada, e onde eram colocados os cântaros de água. No exterior o poial encontra-se ao longo da fachada principal da habitação, ou associado ao forno e a fornalha (Costa, 2014) funcionando por vezes, através do seu prolongamento, como elemento de ligação entre o forno ou a fornalha e a habitação (OA, 2004).

O uso do exterior como prolongamento do espaço doméstico é uma característica dos modos de habitar no Mediterrâneo, como já foi referido nos capítulos anteriores, adquirindo diversas formas, como o pátio, o jardim ou a quintal, destacando-se no Algarve o pátio como prolongamento da casa de fora para o exterior. Para além desses espaços, outra característica do uso do espaço exterior é a dispersão dos elementos que compõem a habitação (Costa, 2014), sendo o mais comum é a existência de um núcleo habitacional composto por casa de fora e casa de dentro, complementado por dependências que poderiam encontrar-se em pontos opostos do aglomerado (idem). Segundo Costa (2014) esta dispersão poderá resultar da impossibilidade de ampliação dos espaços já existente, levando à construção de novas dependências apartadas do núcleo existente, da herança de uma fracção de um conjunto ou da aquisição de um ou mais imóveis dispersos no aglomerado (ibidem). A organização dispersa da habitação, existindo ou não um núcleo habitacional, leva à criação de percursos e espaços de uso comum entre diversos membros da comunidade.

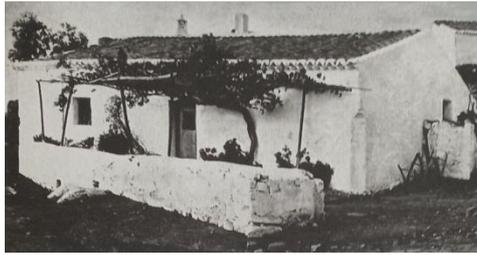


Fig. 4.13a – Pátios com parreiras. Corte Serrano, Alcoutim (1961).



Fig. 4.13b – Pátios com parreiras. Bordeira, Aljezur (1961).



Fig. 4.13c – Pátios com parreiras. Benafim, Loulé (1961).



Fig. 4.14 – Poial dos cântaros (1961).

O monte algarvio



Fig. 4.15 - Monte Algarvio. Fortes.

A designação *monte* refere-se, no Algarve, a dois tipos de assentamento, consoante a área onde se encontra (Costa 2010). No barlavento, na área correspondente à serra de Monchique e de Espinhaço de Cão, a designação *monte* corresponde a uma unidade isolada, apartada de outros assentamentos (idem) enquanto no sotavento, na serra do Caldeirão, corresponde a pequenos aglomerados urbanos, constituídos por alguns fogos habitacionais, complementados por outros elementos como ramadas, palheiros, fornos, eiras e hortas (Costa, 2010; Bastos, 1993). Na presente dissertação, o caso de estudo seleccionado apresenta a segunda configuração.

Bastos (1993) menciona duas possíveis teses sobre a origem dos montes da serra do sotavento algarvio. O primeiro está relacionado com um tipo de ocupação específico daquela região, anterior à Idade Média, tendo-se mantido inalterada. Esta hipótese baseia-se na descoberta de achados arqueológicos que demonstram assentamentos semelhantes aos dos montes do Algarve analisados pela autora. A outra tese apresentada relaciona os montes algarvios ao *monte de lavrador* (idem; p.150), apresentando semelhanças com os montes do Alentejo, nomeadamente na toponímia destes aglomerados, tendo muitas vezes nomes de pessoas, podendo estes referir-se aos proprietários do *monte do lavrador* que estava na origem do aglomerado. O monte do sotavento algarvio é composto por várias habitações complementadas com elementos de apoio a pequenas explorações agrícolas (ibidem). Estes elementos, assim como os que compõem o núcleo habitacional de casa de fora, casa de dentro e casa de fogo, encontram-se, geralmente, dispersos pelo monte (ibidem). Essa dispersão é também visível nas explorações agrícolas que rodeiam os montes, e terá a sua origem no parcelamento de heranças, onde tanto a habitação como as terras seriam divididas entre os herdeiros (Costa, 2014). Assim, no acto da divisão das heranças, uma habitação composta por várias casas, pode ser dividida, herdando-se não um conjunto habitacional mas parte das

casas que o compõem. Por vezes existe a necessidade de complementar essas casas herdadas, pelo que se construía junto a estas ou apartadas, novas casas, formando um novo conjunto habitacional, sendo este um dos principais processos de crescimento dos aglomerados (Bastos, 1993; Costa, 2014). Dos elementos que compõem a habitação, os fornos são geralmente, as únicas estruturas que não são divididas em heranças, tornando-se este de uso comum às novas habitações (Costa, 2014).

As terras também seriam emparceladas, segundo lógicas semelhantes à divisão da habitação (idem). Desta forma garantiam que todos tinham parcelas de terrenos “aptos” às diversas culturas, desde a produção de cereais, ao olival e às hortas (Bastos, 1993). Esta divisão era assegurada com recurso à construção de valados, muros em alvenarias de pedra seca (Costa, 2010). Deste emparcelamento resulta uma paisagem estratificada, que combina zonas de hortas nas terras baixas e próximas a linhas de água, a zonas de cereais, intercaladas por pomares de sequeiro. Este tipo de parcelamento da paisagem é mais acentuado na Serra do Caldeirão (Costa, 2014), onde o monte tende a posicionar-se em zonas de cumeeira, estendendo-se as terras cultivadas nas terras aplanadas em torno do monte, sendo exemplo disso o monte de Fortes, caso de estudo desta dissertação.

O monte da serra do sotavento algarvio é assim um pequeno povoamento, constituído por alguns núcleos familiares, que reúne os espaços necessários para a habitação e produção agropecuária, dispersos por todo o monte, tornando-o um espaço multifuncional e que garante a sustentabilidade de quem o habita.

Monte do Lavrador

Distinto dos montes do Alentejo, tratando-se estes geralmente, de estruturas de maiores dimensões, o *monte do lavrador* da serra algarvia corresponde às habitações dos proprietários de explorações agrícolas, muitas vezes relacionadas com a produção de cereais (Costa, 2014). Estas habitações, apesar de apresentarem muitos aspectos em comum com as casas dos restantes habitantes do monte (Bastos, 1993), como as coberturas de uma água ou o reduzido número de vãos, resumindo-se geralmente ao vão da porta de entrada (Costa, 2010) distinguem-se pelas suas dimensões e pelo tratamento de elementos na fachada como cantarias, onde, por vezes se encontra inscrita a data da construção (Costa, 2014). Outra característica é a existência de um maior número de compartimentos, principalmente os relacionados com a produção, como palheiros e ramadas, procurando assim dar resposta às necessidades da produção agrícola de maior escala, existindo uma relação entre a dimensão da área de produção e a dimensão do monte (idem).

A organização dos espaços que compõe o *monte do lavrador* tende a repetir a estrutura encontrada na generalidade das habitações vernáculas do Algarve, encontrando-se na sua génese a casa de fora e a casa de dentro ou casa de fogo, como núcleo da habitação, ao qual de juntam os restantes compartimentos. Em alguns casos a casa de fogo ou a cozinha surge

associado à casa de fora, fazendo parte da fachada principal (Costa, 2014). A partir do século XX começa a aparecer, associado à casa de fora e cozinha, a casa de jantar, apenas utilizada quando recebiam visitas, sendo as refeições do dia-a-dia feitas na cozinha (idem). A casa de fora teria um carácter mais social, sendo habitual o uso destes espaço para receber visitas e outros lavradores, que, por vezes, pernoitavam no mesmo (ibidem).

Os restantes compartimentos que compunham o *monte do lavrador*, relacionados com a produção, transformação e arrecadação dos produtos agrícolas como as farinhas e cereais ou as salgadeiras e os potes de azeite, poderiam agregar-se aos restantes compartimentos da habitação, em ligação com a casa de dentro ou do fogo. No entanto é também comum a sua dispersão, o que por vezes levava à formação de dois núcleos distintos, o dos espaços de habitação e os espaços de produção, como a ramada e o palheiro (ibidem).

4.3.2 Materiais e métodos construtivos

A arquitectura vernácula está fortemente ligada às condições geográficas e climáticas do território onde se encontra (Caldas, 2010). Na região do Algarve essa ligação à envolvente é perceptível na escolha dos materiais e técnicas utilizados, sendo dada preferência a matérias-primas locais (Ribeiro, 2008). São assim utilizados diversos materiais e técnicas, de acordo com o que se encontra disponível na envolvente, o que diversifica a arquitectura vernácula algarvia, sendo essa diversidade particularmente visível nos paramentos, onde são utilizados materiais como taipa, adobes, calcário e xisto (OA, 2004).

A diversidade geológica da região proporciona a uma variedade de materiais disponíveis, enriquecendo assim a arquitectura vernácula (idem). Este cruzamento entre características geológicas e os materiais utilizados na construção é analisado em *Arquitectura Popular em Portugal* (2004), onde são relacionados os diferentes tipos de solo na região e os principais materiais utilizados (ver figura 4.16). Através dessa análise é possível dividir a região do Algarve em duas faixas, no que diz respeito aos materiais e técnicas utilizadas, sendo a sub-região do Baixo Algarve caracterizadas pelo uso da taipa e as zonas correspondentes ao Algarve Calcário e Alto Algarve pelo uso maioritário de alvenaria de xisto ou calcário (idem). Ribeiro (2013) refere o uso da pedra e a taipa em simultâneo, considerando que o uso dos dois métodos construtivos é resultado de influências culturais. Para isso contribuíram dois factores, a abundância do material, no caso da taipa, e a influência de um dos elementos primitivos da construção do Mediterrâneo, a casa redonda de pedra, influência trazida do Norte de Africa (idem).

O uso da taipa, material mais utilizado na construção (OA, 2004), é comum em terrenos argilosos, tendo como principais vantagens, não apenas a facilidade na obtenção da matéria-prima, como a sua durabilidade, quando correctamente rebocada e caiada, e características de

isolamento térmico (*idem*). Devido à espessura das paredes, que variam entre os 60 e 70 cm (Costa, 2008), este material funciona como isolamento térmico, mantendo os interiores frescos no verão e amenos no inverno (OA, 2004). Um dos principais problemas da construção em taipa é a sua vulnerabilidade à humidade, pelo que é necessária a construção de fundações em alvenaria de pedra, de forma a evitar o seu contacto com o solo (*idem*). O processo construtivo é simples, requerendo poucos conhecimentos técnicos e poucos instrumentos, sendo apenas necessário os taipais e os maços.

Sobre o embasamento de pedra assentam-se os taipais, constituídos por duas pranchas de madeira ligadas entre si por um varão metálico ajustável e por duas tampas, também de madeira, colocadas nos topos. Após o preenchimento e compactação da terra, os taipais eram imediatamente desmontados e remontados ao lado do troço já executado, repetindo-se o processo. Só depois de concluída toda uma fiada horizontal se passava à superior e assim sucessivamente até se atingir a altura de parede desejada. Neste processo, todas as juntas verticais dos taipais eram desencontradas, inclusive nos cunhais, também de taipa, do edifício. (Costa, 2008;p.72)

Apesar de simples é um trabalho árduo e demorado, que necessitava, no mínimo, de quatro trabalhadores, dois para preparar e fornecer a terra e dois dentro dos taipais para compactá-la. Por se tratar de um trabalho que exigia poucos conhecimentos técnicos, era muitas vezes executado pelos próprios proprietários e membros da família ou da comunidade, de forma a diminuir os custos (*idem*).

A abertura dos vãos era feita através de estruturas de madeira que deixavam negativos nas paredes. Por vezes eram ainda colocados lintéis de pedra, sendo a terra posteriormente colocada e batida sobre estes (*ibidem*). Após a sua construção, as paredes permaneciam sem reboco durante um inverno, para que as chuvas lavassem a sua superfície, libertando-as assim de materiais soltos, e deixando uma superfície rugosa, ideal para receber o reboco de barro ou cal (OA, 2004).

A alvenaria em xisto é comum no Alto Algarve, principalmente na zona da Serra do Caldeirão, onde predomina este material. Ao contrário da taipa, o processo de construção da alvenaria de xisto é mais complexo, sendo necessário conhecimentos que passavam entre gerações. Após a construção de uma fundação, que poderá ficar parcialmente à vista ou totalmente enterrada, são executadas as paredes sobre esta, como descreve Costa (2008)

As paredes são constituídas por dois paramentos que se interligam e travam entre si estabilizando toda a estrutura, ficando as faces mais perfeitas das pedras viradas para o exterior e as mais irregulares viradas para o interior da parede. Entre um paramento e o outro faz-se um enchimento com pedras mais irregulares e sem faces adequadas às superfícies exteriores da parede. (Costa, 2008; p.65)

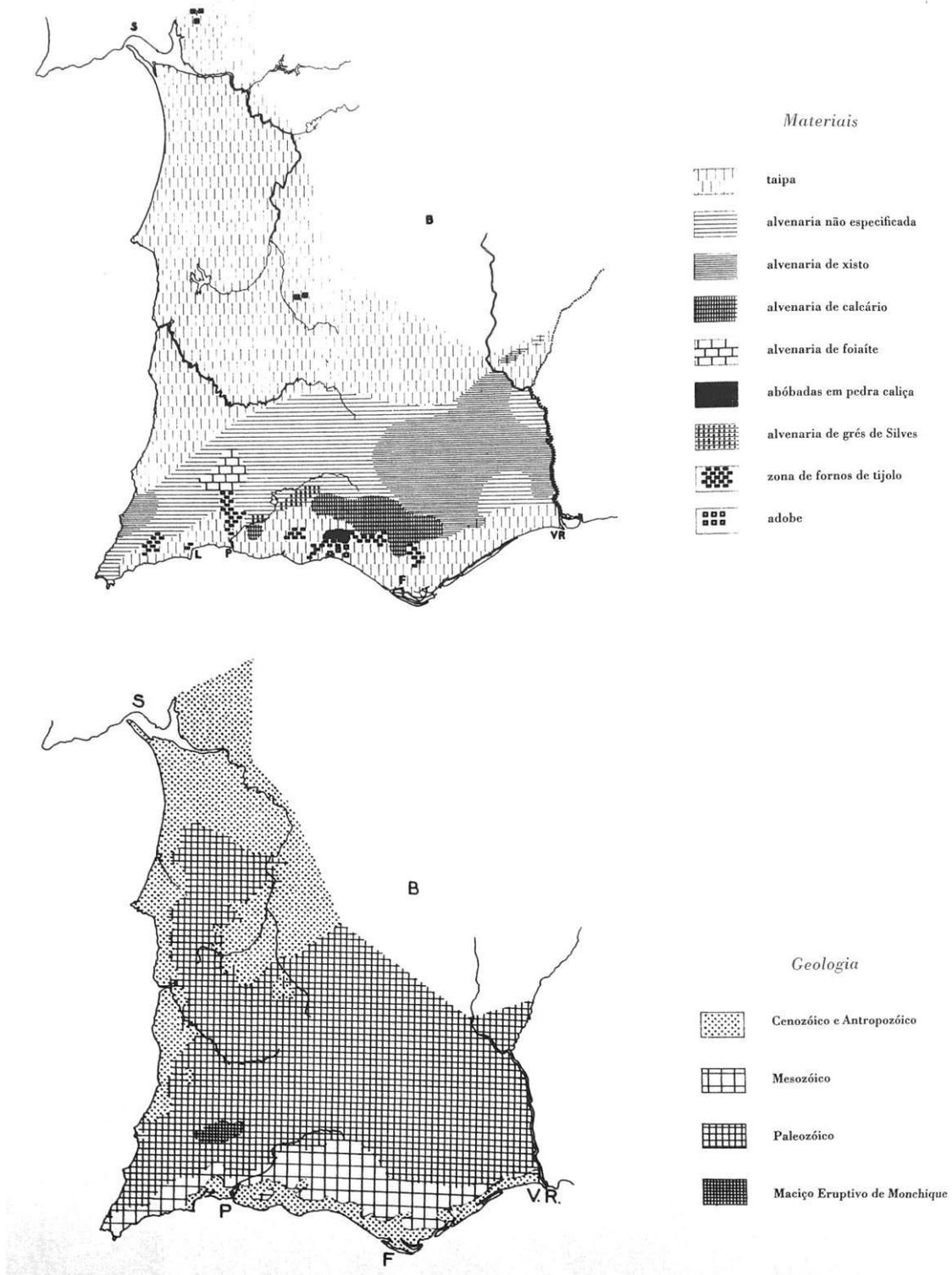


Fig.4.16 - Mapa de solos e mapa de materiais e métodos construtivos.(1961).

O mesmo autor menciona ainda alguns pontos críticos na construção em alvenaria de xisto, como os cunhais e os vãos. Os cunhais correspondem ao encontro entre duas paredes, funcionando como pilares, sendo utilizadas pedras de maiores dimensões, travadas entre si, que fazem a união entre as duas paredes. Os vãos, por interromperem o plano de alvenaria, são elementos que requerem alguns cuidados na sua execução, sendo para isso escolhidas pedras com características específicas para cada elemento que compõem o vão, as ombreiras, vergas e os peitorais ou soleiras, no caso das portas (idem). Este tipo de construção é raramente rebocada, ficando a pedra à vista ou sendo por vezes caiada, conferindo-lhe um maior valor plástico (OA, 2004)

O calcário, apesar de ser dada preferência ao seu uso nas zonas onde predomina, é comum encontrar-se associado à taipa, sendo o seu uso visível nas molduras das portas e janelas (idem).

Outros dos materiais utilizados na construção de paramentos na região do Algarve são o adobe, o tijolo cozido e o tabique, tendo estes menor expressão do que os já mencionados (ibidem) e sendo maioritariamente utilizados na construção de paredes divisórias interiores (Costa, 2008) O adobe, que consiste em blocos de barro cru e que são geralmente feitos e secos no local onde vão ser aplicados. À semelhança da taipa, o adobe é uma opção mais económica do que, por exemplo o tijolo cozido, mas requer mais mão-de-obra. Após o seu fabrico é utilizado para o seu assentamento, uma argamassa de barro com juntas verticais desencontradas (Ribeiro, 2013). O tabique, utilizado apenas na construção de paredes interiores, é um método construtivo simples e económico.

Este pode ser executado de várias formas, mas a sua construção consiste, sobretudo, na utilização de elementos vegetais, como a madeira e as canas, para execução da estrutura e eventual aplicação de pedra ou barro para os preenchimentos. Os rebocos, quando existentes, também poderiam ser de barro ou de cal. (Costa, 2008; p.77)

O tijolo de barro cozido é raramente utilizado na construção de paramentos, sendo a sua aplicação mais comum na construção de abóbadas, principalmente nas abóbadas dos fornos, bem como nos panos de chaminé, arcos, portas e janelas (idem). Aos paramentos são geralmente revestidos, pelo exterior, por outro material característico da arquitectura vernácula do Algarve, a cal (Prista, 2014). Esta é extraída por “mestres caleiros” (Santos, 2008; p.45) de rochas calcárias, e obtido através de processos de cozedura (em fornos de cal) e hidratação, antes da sua utilização, sendo utilizada em argamassas, revestimentos e caiação (idem). Para além da sua utilização no exterior, na caiação dos diversos volumes que compõem a habitação, a cal é também utilizada no interior, principalmente na zona da chaminé, de modo a manter estes espaço mais limpo e salubre (Prista, 2014) Este trabalho era executado regularmente pelas mulheres, assim como a caiação no exterior, traduz-se esta num momento

de convívio³⁰ assim como grande parte das actividades relacionadas com a construção vernácula algarvia (Santos, 2008; Prista, 2014).

A cobertura da casa do Algarve foi objecto de estudo de Ribeiro (2013), considerando esta região a mais rica em tipos de coberturas. Predomina o telhado de duas águas, com telha de canudo ou de marselha, no baixo Algarve, e de uma água na serra e no litoral Oeste. Destaca-se ainda as açoteias, características da região de Olhão, sendo também comuns noutras no sotavento e na região de Loulé (Oliveira e Galhano, 1992), e os telhados de tesouro, em Tavira (Ribeiro; 2013). Os métodos construtivos das coberturas de uma ou duas águas assemelham-se aos utilizados em outras regiões do país, com estrutura em madeira e revestimento em telha (OA, 2004). Destaca-se o forro de canas³¹, colocado sobre a estrutura de madeira, e sobre o qual é aplicada uma camada de argamassa de barro, sendo posteriormente colocadas as telhas (Ribeiro, 2008)

Nas coberturas planas é aplicado o ladrilho sobre a estrutura de madeira, sendo esta tipologia conhecida como cobertura *dormente*³². Outro sistema construtivo utilizado na construção de coberturas planas são as abóbadas, em ladrilho ou tijolo maciço (OA, 2004). Os ladrilhos da cobertura eram geralmente caiados, garantindo maior impermeabilidade (idem). O ladrilho é também utilizado no revestimento de pavimentos interiores e exteriores, ou no capeamento de muros exteriores, como os que rodeiam o pátio algarvio. É também comum a sua utilização no pavimento do forno, sendo este tipo de ladrilho também conhecido como “*ladrilho do pão*” (Ribeiro, 2008; p. 185)

A platibanda, elemento característico da casa algarvia (Oliveira e Galhano, 1992), serve de resguardo à açoteia, sendo também utilizada em telhados de duas águas, escondendo, não só a sua inclinação, como as caleiras de recolha da água. As platibandas apresentam decorações com desenhos geométricos, em relevo, caiados de branco ou com pigmentação diversa (OA, 2004). Estas, a par da chaminé algarvia e das coberturas planas, são entendidas por Caldas (2010) como elementos que não representam a verdadeira arquitectura vernácula algarvia, sendo estes elementos pouco comuns na casa rural algarvia até ao século XIX. A sua difusão ter-se-á dado a partir do final desse século, sendo estes entendidos pelo autor como elementos característicos da nova casa vernácula algarvia. Prista (2014) por outro lado, considera a chaminé um dos principais elementos identitários da habitação do Sul, sendo o outro o uso da cal.

³⁰ “As práticas de caiação faziam parte das actividades quotidianas, em alegres convívios sociais de vida em comunidade, nas permanentes tarefas de manutenção da habitação.” (Santos, 2008; p. 45)

³¹ “Registamos apenas a substituição do ripado vulgar por aquilo a que chamam o «encaniçado», isto é, um conjunto de canas ligadas umas às outras e aos barrotes por meio de cordel.” (OA, 2004; p. 302)

³² “Sobre o vigamento de madeira, modulado ao tamanho do ladrilho (3x15x30), é colocada uma primeira fiada, à qual se sobrepõe mais duas ou três fiadas, argamassadas e com as juntas contrafiadas. O exterior é em regra caiado.” (OA, 2004; p. 302)

4.4 Os espaços da Dieta Mediterrânica na habitação vernácula

Os espaços que compõem a casa vernácula algarvia no século XX reflectem as necessidades e os modos de vida de quem os habita. Sendo a alimentação uma das principais necessidades à sobrevivência, esta representa um papel importante no dia-a-dia, reflectindo-se nos espaços onde decorre. Como já foi anteriormente mencionado, a base da alimentação algarvia é a mesma da Dieta Mediterrânica, sustentada na trilogia pão, vinho e azeite, aos quais se acrescentam outros alimentos como os frutos secos e a sociabilidade, promovida durante a sua confecção ou consumo.

O pão é o alimento que se relaciona com mais espaços, que vão desde a sua produção, tratamento e armazenamento dos cereais à sua confecção e consumo. A eira é um desses espaços relacionados com a produção e tratamento dos cereais, variando as suas dimensões de acordo com as dimensões do núcleo habitacional correspondente (Sintra e Estevens., 2004). Os materiais utilizados também são variáveis, como a tijoleira de barro ou lajes de xisto, predominando, no entanto, as eiras feitas de barro e palha (*idem*). Estas últimas eram feitas todos os anos, recorrendo ao gado para pisar a terra molhada e a palha. Situavam-se em locais ventosos, pois este elemento é essencial no processo de debulha e escolha do trigo (*ibidem*). Os trabalhos na eira prolongavam-se ao longo do dia, estando dependente do vento, sendo habitual que alguns membros do núcleo familiar pernoitassem junto a esta, ao relento, aproveitando os períodos de vento durante a noite (Costa, 2014)

O espaço relacionado com o pão que adquire maior importância no conjunto habitacional é o forno. Este encontra-se geralmente separados da habitação, representando um prolongamento do espaço doméstico no exterior (Sintra e Estevens, 2004). Até ao final do século XIX os fornos tinham um carácter comunitário, existindo, muitas vezes, um forno de uso comum a todo o monte, tendo a sua utilização diminuído devido ao aumento do número de fornos, passando a existir um forno por habitação ou por um número mais reduzido de habitações (*idem*). Inicialmente de planta circular, e mais recentemente de planta quadrada, são diversas as soluções construtivas utilizadas na execução dos fornos. Em fornos de planta circular, mais antigos, recorria-se ao uso da pedra para os paramentos, de alvenaria aparente, e xisto para a porta³³ e cúpula, com cobertura em terra. Mais recentes, os fornos de planta quadrada utilizam o tijolo maciço para cúpula, boca e paramentos, sendo estes rebocados e caiados, e com cobertura em telha. Os fornos de planta circular encontram-se separados da habitação, podendo estar próximo desta, mas constituindo um elemento autónomo, enquanto os de planta quadrada sofrem uma maior variação quanto à sua localização. Estes encontrando-se muitas vezes próximos da habitação, chegando mesmo a associar-se a esta, ficando, no entanto, a boca do forno no exterior, existindo raramente uma abertura para o

³³ “Para a porta, também designada por boca do forno (...)” (Costa, 2014; p. 252)

interior da habitação (Costa, 2014). O forno encontra-se por vezes associado à casa do fogo ou a um alpendre que poderá fazer a ligação ao núcleo habitacional (idem).

Os espaços relacionados com o vinho e o azeite têm menor expressão na arquitectura vernácula algarvia, destacando-se, no caso do vinho, a utilização da parreira como elemento de sombreamento da habitação. Esta é utilizada em quase toda a região, sendo um elemento identitário do já referido pátio algarvio, cobrindo-o total ou parcialmente (OA, 2004), garantindo o sombreamento da fachada principal da habitação durante os meses mais quentes, e a sua exposição solar durante o inverno. Esta, em complemento com os restantes elementos que formam o pátio, cria uma zona de extensão do espaço doméstico para o exterior da habitação (idem). Destaca-se também o uso da parreira como delimitador de terrenos ou hortas (Valagão, Célio e Gomes, 2015).

A produção, tanto do vinho como do azeite, não adquire, na arquitectura vernácula do Algarve, um lugar específico. Tratando-se de um processo artesanal e sazonal, o fabrico desses produtos era geralmente efectuado por indivíduos exteriores ao núcleo familiar, e com instrumentos de uso comunitário. No caso do azeite, a azeitona era pisada na casa de fora e o azeite feito na casa de dentro ou em dependências geralmente associadas à cisterna ou à fornalha. O seu armazenamento era geralmente feito em potes guardados nos celeiros ou nas casas de despejo, um compartimento que tinha como fim o armazenamento de produtos e alfaias agrícolas, podendo estar associada à habitação, mas com acesso pelo exterior (Costa, 2014).

Os principais frutos secos, a alfarroba, a amêndoa e o figo, partilham os mesmos espaços. Após a sua colheita, os frutos são colocados nos pátios ou açoteias (OA, 2004) existindo ainda um terceiro espaço destinado a receber os frutos, o *almeixar* ou *almanxar*³⁴ tratando-se este de um terreno, junto à habitação, onde era feita a secagem dos figos (Louro, 1996) (ver figura 4.17). Segundo Valagão (2015) este é fundamental na organização da habitação, chegando a condicionar a implantação da mesma, sendo essencial a existência de um espaço, construído ou não, virado a Sul e próximo da casa, capaz de receber as tarefas do almeixar. Enquanto as alfarrobas e amêndoas são colocadas em montes nos almeixares, pátios e açoteias (Louro, 1996), os figos são espalhados, em estreitas camadas, sobre esteiras de cana ou junco, ou em tabuleiro de madeira, com o fundo em ripado de madeira, com afastamentos que garantem a circulação do ar (Louro, 1996; Costa, 2014).

³⁴ “Este, à falta da eira, faz-se, em regra, junto da casa, na montureira que é o pedaço de terra em torno da casa, a que se tirou o quintal e o lugar da casa. Serve para a seca do figo.” (Louro, 1996:p.387)

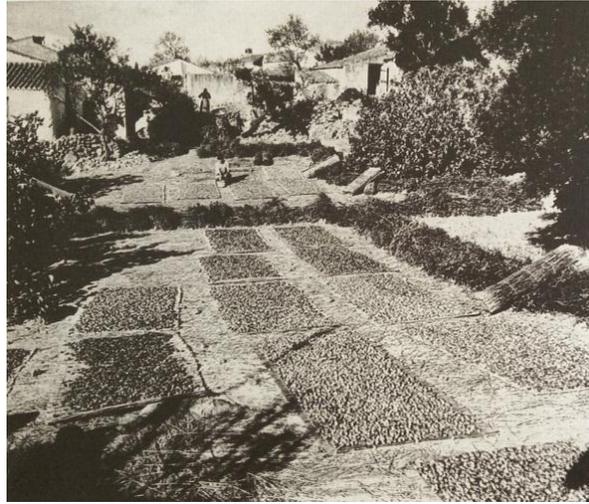


Fig.4.17 - Almeixar. Almadena; Lagos (1961),

Uma das principais características da Dieta Mediterrânica, a sociabilidade, é também visível na casa vernácula algarvia. De todos os espaços que a compõem, os relacionados com a vida social são os que recebem maiores cuidados. A divisão da habitação em casa de dentro e casa de fora enfatiza isso mesmo. A casa de dentro, de carácter mais privado, menos cuidada, e a de fora, de carácter público, mais tratada e ornamentada, onde se recebem as visitas (Vasconcelos, 1983); Louro, 1996). Durante os meses mais quentes, estes espaços da casa de fora prolongam-se para o exterior, para o pátio, onde se recebem as visitas (OA, 2004) e decorrem grande parte dos trabalhos domésticos e agrícolas, principalmente no final do dia (Louro, 1996). A utilização dos pátios e a sua importância no dia-a-dia reflecte-se nos cuidados e na sua organização. Estes espaços, como já foram anteriormente descritos, podem apresentar-se como uma simples área empedrada, em frente à habitação, como uma zona ladeada por um muro baixo, caiado e com pavimentos em tijoleira ou composto por vários elementos, como o pátio descrito em *Arquitectura Popular em Portugal* (2004):

Logo de entrada, e no percurso desde a cancela da rua até à porta da habitação, surge o grupo mais valioso, o poço, o tanque e a floreira, adossados e protegidos por uma parreira cobrindo a zona de lavagem. Ao fundo, o conjunto das instalações dos animais, a pocilga e o galinheiro, etc.

As superfícies generosamente caiadas harmonizam-se, e os volumes recortam a sua alvura no colorido forte da cerâmica do pavimento. (OA, 2004; p. 352)

Esta projecção do espaço interior para o exterior não se resume ao uso do pátio. Outras dependências que compõem a habitação tendem a separar-se do núcleo habitacional, como o forno, de uso geralmente comunitário, partilhado por várias famílias, realçando a vida em comunidade e a importância da sociabilidade (Costa, 2014). A importância dos fornos nos aglomerados é referida em *Arquitectura Popular em Portugal*, considerando-os elementos fundamentais, que contribuem para o “enriquecimento espacial dos aglomerados” (OA, 2004).

A disposição destes elementos que compõem a habitação, como o forno ou a fornalha, altera o uso do espaço exterior, existindo uma grande apropriação deste e, ao mesmo tempo, a sua partilha com toda a comunidade³⁵ (Costa, 2014).

Os principais indicadores da Dieta Mediterrânica no Algarve expressam-se assim na arquitectura vernácula da região, através de espaços que procuram responder às necessidades funcionais exigidas pelas práticas relacionadas com os alimentos. Alguns dos espaços relacionam-se de modo mais directo, como o caso do forno ou das eiras, directamente ligadas ao pão. Outros espaços, com um carácter mais sazonal, que surgem como resposta a necessidades específicas, como o caso do almeixar. As características deste, e mesmo que sazonal, chegam mesmo, em alguns casos, a condicionar a própria implantação da habitação.

Existem ainda relações não tão directas mas igualmente importantes, como a casa do fogo, casa de dentro ou o palheiro, sendo estes espaços importantes nas diferentes fases dos processos de confecção e armazenamento dos alimentos. Para além da trilogia da Dieta Mediterrânica e dos frutos secos, a sociabilidade reflecte-se também na arquitectura vernácula do Algarve, com espaços tanto interiores, como a casa de fora que tem como uma das principais funções receber as visitas, como em espaços exteriores, como o pátio, extensão da casa de fora para o exterior, sendo utilizado como espaço de convívio ou de refeições.

4.5 Conclusão

As características geográficas do Algarve e a sua história, com a presença de diversas culturas ao longo dos tempos na região, reflectem-se na sua cultura gastronómica e cultura arquitectónica.

Essa diversidade de influências encontra-se presente na gastronomia algarvia, variada e rica, que junta ingredientes da terra e do mar. Tal como acontece na *Dieta Mediterrânica*, a gastronomia algarvia assenta também na trilogia do pão, do azeite e do vinho, aos quais se juntam as frutos secos, cultura fundamental na economia local, e que se encontra também presente na alimentação algarvia. A essas características junta-se ainda a sociabilidade, onde a partilha de tarefas e alimentos entre membros da comunidade é prática comum, e que garante a transmissão de conhecimentos entre gerações, de modo informal.

Também as principais características da arquitectura se assemelham às mencionadas na arquitectura vernácula do Mediterrâneo, com espaços simples e versáteis, e modos de habitar semelhantes, onde o uso do espaço exterior é uma constante. Este manifesta-se em espaços como o pátio ou a fornalha, que funcionam como um prolongamento do interior. Este uso do

³⁵ “Se em cada um dos conjuntos edificados serranos se constitui, quase sempre, um núcleo fundamente da habitação, esse núcleo tende a projectar-se num espaço exterior domestico mais ou menos formalizado” (Costa,2014; p. 105)

exterior é também um reflexo da sociabilidade da Dieta Mediterrânica, para além dos espaços relacionados com a alimentação, como a casa do fogo ou o forno, de carácter mais permanente, ou outros de uso sazonal, como a eira e o almeixar.

É assim possível relacionar a maioria dos espaços que compõem a habitação (ver figura 4.18) com os alimentos da Dieta Mediterrânica, influenciando estes a criação dos espaços da habitação vernácula do Algarve.

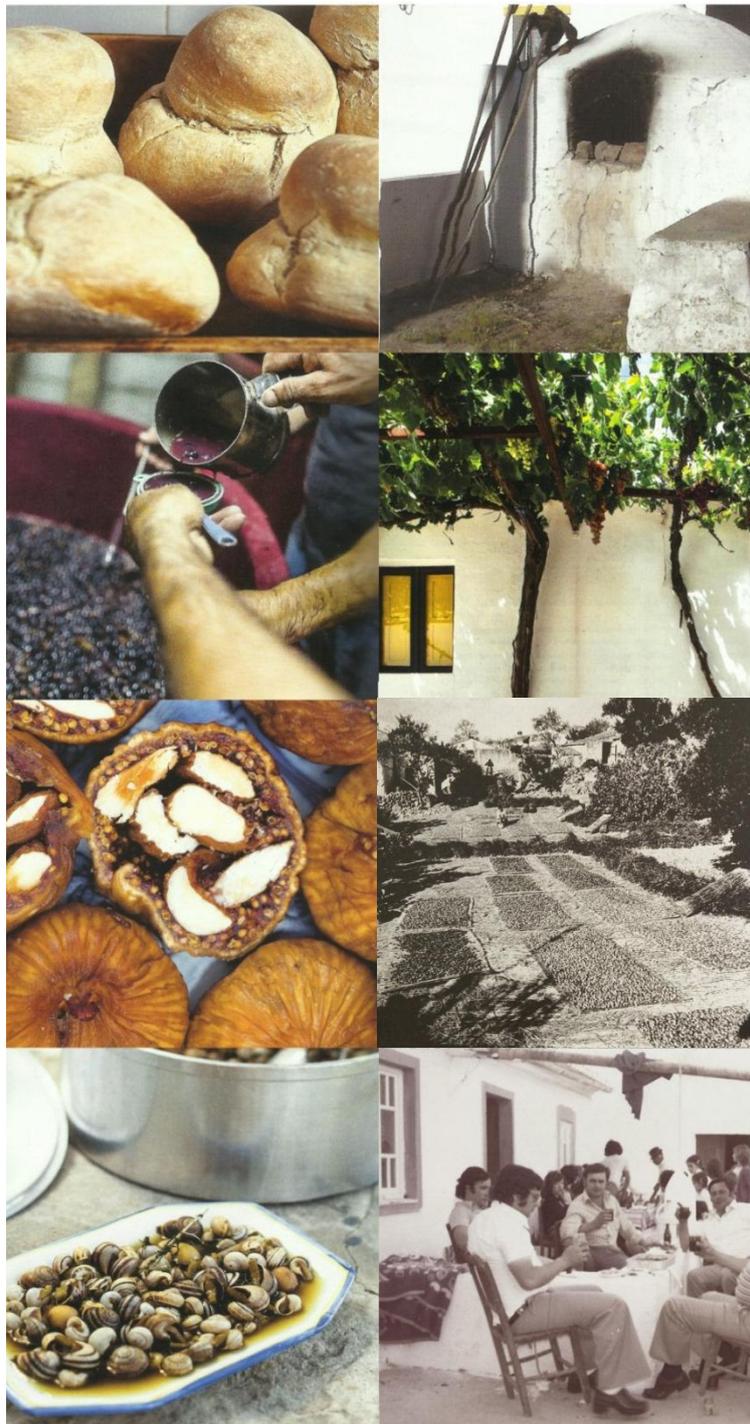


Fig. 4.18 – Relação entre alimentos ou práticas e espaços.

Capítulo 5

O Monte de Fortes em Castro Marim



Figura 5.0 – O Monte de Fortes, em Castro Marim.

Após a análise da Dieta Mediterrânica e da arquitectura vernácula do Algarve, e identificados os respectivos indicadores, os mesmos foram então aplicados no caso de estudo de Fortes, em Castro Marim. A escolha deste monte da serra do sotavento algarvio surgiu na sequência da pesquisa bibliográfica, sendo o respectivo monte referido em algumas publicações, assim como outros montes da serra algarvia. Após a análise de alguns possíveis casos de estudo optou-se por Fortes devido ao estado de conservação das características originais da arquitectura e dos espaços relacionados com a Dieta Mediterrânica. A facilidade de acesso a habitantes do monte com experiência e conhecimento daqueles que seriam os modos de habitar, bem como a sua disponibilidade para participar na investigação, também contribuíram para a escolha do caso de estudo. Como referências bibliográficas indispensáveis, foram utilizadas, para a definição do caso de estudo, as obras *Património rural construído do Baixo Guadiana* (Sintra e Estevens, 2004) e *Casas e montes da Serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitectura vernacular* (Costa, 2014), que serviram de base à análise arquitectónica do monte. Recorreu-se portanto os levantamentos presentes nessas obras, como base de vectorização elaborada especificamente para a presente investigação, complementada com informação recolhida em visita de campo, de modo a serem analisados e reinterpretados.

A paisagem que rodeia Fortes foi outro dos factores que levou à escolha deste, pois são ainda visíveis na mesma marcas de antigas culturas praticadas no monte, nomeadamente as culturas relacionadas com a Dieta Mediterrânica, como os cereais e o olival, mas também zonas de horta. Outro dos factores da escolha deste caso de estudo foi o acesso à comunidade local. Devido ao abandono sofrido em muitos dos aglomerados da serra algarvia, muitos destes montes encontram totalmente abandonados. No caso de Fortes foi-nos possível encontrar habitantes naturais do monte e que têm presentes as memórias do habitar e das práticas e hábitos relacionados com os indicadores da Dieta Mediterrânica, permitindo a elaboração de entrevistas. Estas mostraram-se um elemento fundamental para a correcta interpretação, não só a bibliografia existente, como também dos levantamentos gráficos e sobretudo fotográficos realizados.

Foram realizadas entrevistas entre Maio e Junho de 2019, tendo como objectivo compreender quais as expressões da Dieta Mediterrânica na habitação vernácula no Algarve. Pretende-se assim identificar os espaços relacionados com a Dieta Mediterrânica e a sua importância no modo de habitar da actualidade.

Para a elaboração do guião de entrevistas foi definido o modo de análise (ver anexo 2), onde foi estabelecida a questão de partida e os objectivos das entrevistas, os conceitos a serem abordados, a metodologia a aplicar e o perfil dos entrevistados. Partido da questão “Quais as expressões da Dieta Mediterrânica na habitação vernácula da serra do sotavento algarvio, na actualidade?” pretende-se:

- Identificar os espaços identificados na bibliografia como relacionados com a dieta mediterrânica e compreender a sua relevância no modo de habitar actual e anteriormente.

- Compreender os hábitos alimentares dos entrevistados, bem como as práticas, instrumentos e espaços associados à alimentação.

Optou-se pelo modelo de entrevista estruturada, com questões fechadas, complementadas com questões abertas, recolhendo informação quantitativa, com as questões fechadas, complementando-as, de modo a aprofundar a investigação (Guerra, 2006).

Foram feitas um total de seis entrevistas, tendo sido entrevistados indivíduos que habitam em Fortes de modo permanente e sazonal. Dos seis habitantes permanentes de Fortes foi possível entrevistar quatro, aos quais se juntaram mais dois habitantes sazonais, que se mostraram disponíveis.

Deste modo foi possível identificar os espaços que compõem as habitações, as suas principais características e funções, definindo a sua importância no conjunto habitacional, compreendendo os modos de habitar. Em relação à Dieta Mediterrânica foi possível definir a importância da trilogia alimentar da Dieta Mediterrânica, à qual se adicionou os frutos secos e a sociabilidade, recolhendo informação sobre a relevância desses alimentos na alimentação diária dos entrevistados, bem como as práticas a eles associados.

5.1 Território e implantação

Localizado na freguesia de Odeleite, concelho de Castro Marim (ver figura 5.1), Fortes implanta-se na margem Sul da ribeira de Odeleite, numa zona mais elevada do vale, rodeada por uma várzea em ferradura (Sintra e Estevens, 2004) (ver figura 5.2). Estas terras férteis correspondem ao antigo meandro “sinuosidade no leito de um rio quando o seu traçado se afasta, sem razão aparente, da direcção do escoamento, para novamente aí voltar depois de ter descrito uma curva pronunciada.” (Garrido e Costa, 1996; p.101), que terá sofrido alterações com a construção de barragens (Baptista e Costa, 2013). A fertilidade dos solos e a facilidade no acesso à água, quer da ribeira quer através da sua captação durante os períodos mais secos, permitiam a agricultura e o cultivo em hortas, garantindo a subsistência do monte. Nestes terrenos férteis os habitantes de Fortes produziam produtos hortícolas como o “milho, batata, batata-doce, tomate, pimento, feijão-verde, favas e couves” (Baptista e Costa, 2013; p.38), que complementavam a trilogia mediterrânica do pão, azeite e vinho, também presente na paisagem em torno do monte.

A várzea que rodeia Fortes é delimitada a Norte e a Oeste pela ribeira de Odeleite e a Sul e a Este pela presença da sanja, uma vala de que tem como objectivo a drenagem das terras de cultivo, evitando inundações, marcada pela presença de um muro de pedra e de marmeleiros e romãzeiras (idem). As terras a Sudeste, divididas em parcelas estreitas, sendo ainda clara a distribuição radial das parcelas, através de imagens aéreas (ver figura 5.3), correspondem às antigas hortas, bem como as localizadas a Oeste do monte, sendo estas

regadas com a água da ribeira. Entre estes últimos, onde também seriam cultivados os cereais (ibidem), e o monte encontra-se um olival, que se estende até à vertente Nordeste (ver figura 5.3). A produção agrícola é ainda complementada pelo pomar de sequeiro, sobreiros, azinheiras e carvalhos, na encosta a nascente, virada para o monte. As hortas e o seu parcelamento, radial e em estreitas faixas que vão dos limites do monte ao limite da várzea, procuram tirar o maior rendimento destes terrenos férteis (ibidem). A sua divisão é marcada por diferentes cultivos, pela presença de vinha e árvores como as oliveiras, dispostas em linhas paralelas, e pela construção de muros de pedra de alvenaria seca (ibidem).

Analisando o cadastro da propriedade rural rústica (ver figura 5.4), grande parte dos terrenos envolventes de Fortes, classificados como zona de cultura arvenses de sequeiro, destinadas a culturas de sequeiro para grão e folhagem (ver figura 5.5). A grande área destinada a este tipo de cultura demonstra a importância da mesma, sendo o cultivo de grão, como o trigo, essencial para garantir o acesso a um dos principais alimentos, o pão. Para além desta e das manchas de mato que rodeiam a várzea e parte da mesma, destaca-se as zonas de olival, encontrando-se a maior mancha a Sul, as vinhas, pequenas parcelas que se concentram a Norte e a Sudeste e ainda pequenas parcelas classificadas como hortas. Apesar de não se encontrar classificada como áreas de hortas, a Norte encontra-se uma área denominada de “Horta de Baixo”, sugerindo a toponímia o uso destes terrenos como hortas. Nos limites da várzea, e para além das zonas classificadas como cultura arvenses de sequeiro e de mato, já mencionadas, encontram-se também áreas de amendoal. Estão ainda assinaladas duas eiras, uma a Este e outra a Sul, bem como o moinho. Actualmente grande parte dos terrenos, em torno de Fortes, encontra-se abandonado ou sem qualquer tipo de cultura, à excepção do olival, a principal da cultura ainda praticada.



Fig. 5.1 – Fortes: localização.



0 8 16 32 km

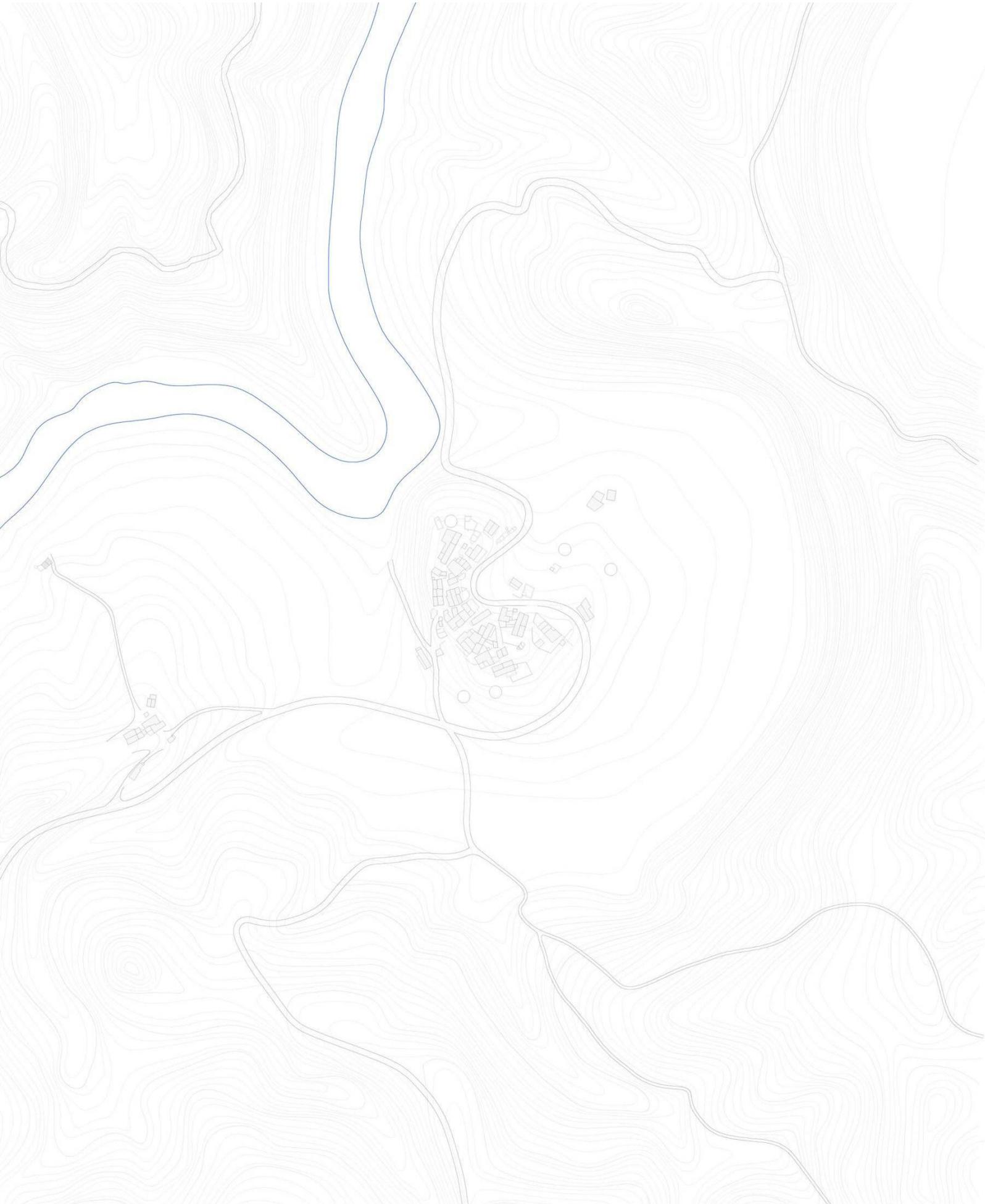


Fig. 5.2 – Implantação de Fortes. Planta feita a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

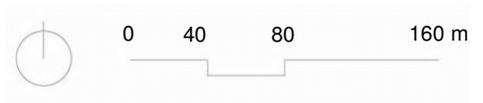




Fig.5.3 – Fotografia aérea. Localização Fortes. (2017)



0 40 80 160 m

Sanja 

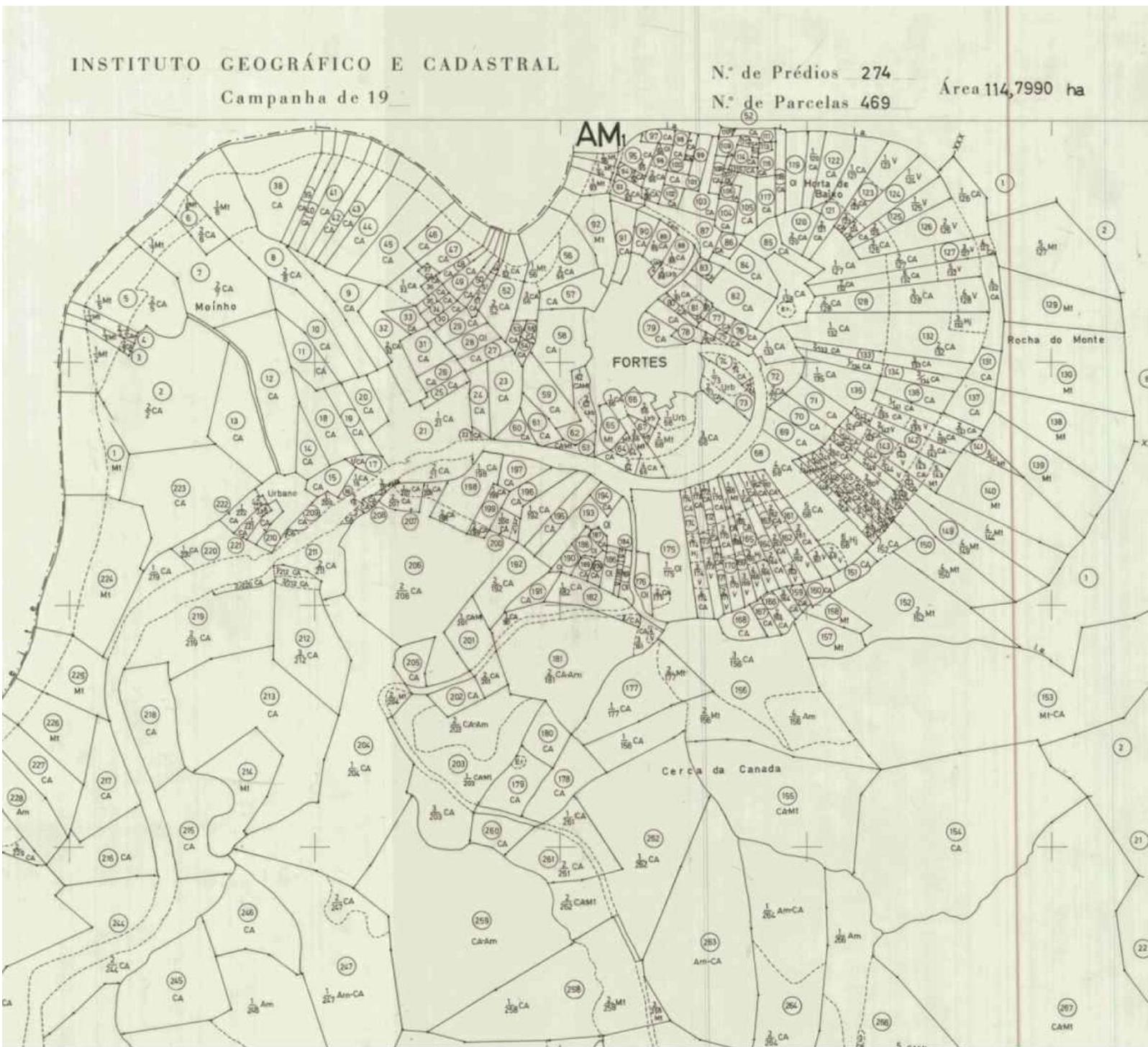


Fig. 5.4 – Cadastro geométrico da propriedade rural (sem data). Consultado em Câmara Municipal de Castro Marim.

CA - Culturas arvenses de sequeiro

Am - Amendoal

V-Vinha

Mt - Mato

Hj - Hortejo

OI -Olival

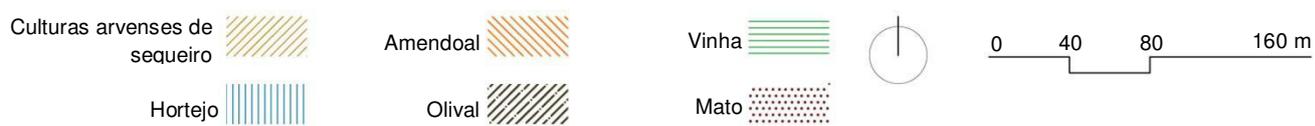


Fig. 5.5 – Cadastro geométrico da propriedade rural. Denominação das áreas.

5.2 Análise arquitectónica

Forte é composto por um núcleo principal, numa zona mais elevada, num antigo meandro, como já foi mencionado, implantando-se grande parte das construções transversalmente à linha de fecho, não sendo perceptível no entanto uma direcção de crescimento do monte (Sintra e Estevens, 2004). Os limites do assentamento são marcados pela transição entre as áreas aplanadas do cimo do meandro e as suas vertentes de maior declive, acabando as características do terreno por delimitar o assentamento do monte em “forma de feijão”, como descrita por Costa (2014). Para além deste núcleo existe ainda outro (mais recente e que terá as suas origens no início do séc. XX (idem) situado a poente, de menor expressão e através do qual se acedia a um moinho de água, a Norte, e do qual apenas resta o que seria a casa do moleiro (Sintra e Estevens 2004).

Segundo Silva Lopes (1841) em 1839 existiriam 13 fogos em Fortes. Esse número terá aumentado para 23 fogos nos finais do terceiro quartel do século XX, segundo a reconstituição da organização do monte no século XX (ver figura 5.6 e 5.7), feita por Costa (2014) através da recolha de descrições dos habitantes. Através da análise da reconstituição da organização do conjunto edificado de Fortes nos finais do terceiro quartel do século XX, feita por Costa (2014), bem como o levantamento presente em *Património rural construído do Baixo Guadiana* (2013), é possível encontrar grande parte dos espaços identificados na bibliografia, como espaços da Dieta Mediterrânica na arquitectura vernácula no Algarve. Segundo esses levantamentos, a maioria das habitações de Fortes seriam compostas por casa de dentro, casa de fora, cozinha ou casa de fogo e geralmente complementadas com outras dependências como palheiro, ramada, casa de despejo e forno.

Para além dos espaços que compõem as habitações de Fortes, é ainda possível identificar nestes levantamentos outros elementos característicos dos modos de habitar da arquitectura vernácula no Algarve, sendo estes o uso do espaço exterior como prolongamento do espaço interior, caracterizado pelo pátio e o poial, bem como os espaços de uso comunitário como o forno e a eira.

Actualmente, e após as entrevistas realizadas concluiu-se que existem apenas 3 fogos de habitação permanente e 5 de ocupação sazonal. Segundo os testemunhos dos habitantes de Fortes, naturais do monte e com idades compreendidas entes os 70 e os 90 anos, na segunda metade do século XX existiriam em Fortes mais de 20 núcleos familiares, tendo o número de habitantes baixado drasticamente nas últimas décadas do século passado. A diminuição de população deve-se à saída dos habitantes mais novos, em busca de melhores condições de vida, com as oportunidades oferecidas pelo crescimento do turismo no litoral algarvio. O êxodo rural levou ao abandono de grande parte das habitações do monte, encontrando-se a maioria em ruínas.

Devido a esse abandono a grande maioria das habitações mantêm a sua construção original, em alvenaria de pedra, no entanto, muitas encontram-se rebocadas com argamassa de cimento e pintadas ou caiadas. Mantém-se as coberturas de uma ou duas águas, em telha de canudo, e o número reduzido de vãos (ver capítulo 4.3), sendo, muitas vezes o único vão existente a porta na fachada principal. As portas, originalmente em madeira e com postigo, como ainda é possível encontrar exemplares em algumas habitações de Fortes, foram substituídas por portas de alumínio, com painéis de vidro fixo que substituem o postigo. Para além dos espaços da habitação é ainda possível identificar actualmente os elementos acima mencionados, tendo estes sofrido algumas alterações formais e funcionais.



Fig. 5.6 – “Planta de reconstituição da organização do conjunto edificado de Fortes em finais do terceiro quartel do século XX (a partir da descrição dos habitantes), escala 1/600.” (Costa, 2014)

- Habitação (1) – 1 casa de fora 2 casa dissociada 3 ramada/casa de fogo 4 palheiro;
- Habitação (2) – 5 casa de fora 6 casa de dentro 7 casa de fogo 8 casa de dentro 9 ramada 10 palheiro;
- Habitação (3) – 11 casa de fora 12 casa de dentro;
- Habitação (4) – 13 casa de fora 14 casa de dentro 15 casa de fogo 16 ramada/palheiro;
- Habitação (5) – 17 casa de fogo 18 casa de dentro 19 forno de pão (comum às Habitação 1, 2, 3, 4, 5 e 6) 20 ramada 21 palheiro (os espaços 9, 20 e 19, 21 resultaram de partilha da ramada e do palheiro original, como grande parte dos compartimentos deste alinhamento edificado);
- Habitação (6) – 22 casa de fora 23 casa de dentro 24 casa de fogo 25 ramada 26 palheiro;
- Habitação (7) – 27 casa de fora 28-29 quarto 30 cozinha 31 casa de despejo 32 forno de pão 33 casa de despejo (antigo palheiro?) 34 ramada/palheiro 35 curral;
- Habitação (8) – 36 casa de fora 37 quarto 38 cozinha 39-41 quarto 42 casa de despejo 43 ramada 44 palheiro 45 casa de fogo 46 casa de despejo;
- Habitação (9) – 47 casa de fora 48 casa de dentro 49 casa de fogo 50 forno de pão 51 ramada/palheiro;
- Habitação (10) – 52 casa de fora/casa de fogo 53-54 casa de dentro 55 sótão (salgadeira) + sobrado (celeiro) 56 casa de despejo (antigo palheiro?) 57 ramada;
- Habitação (11) – 58 casa de fora 59 casa de fogo 60 casa de dentro 61 casa de dentro 62 ramada + palheiro 63 ramada 64 curral com alpendre (partilha com Habitação 10);
- Habitação (12) – 65 casa de fora 66 casa de dentro 67-68 quarto (antigas dependências?) 69 casa de fogo;
- Habitação (13) – 70 casa de fora 71 casa de fogo;
- Habitação (14) – 72 casa de fora 73 casa de fogo 74-75 casa de dentro 76 casa de despejo 77-78 palheiro 79 ramada 80 curral;
- Habitação (15) – lavrador remediado 81 casa de fora 82 casa de fogo 83-84* casa de dentro 85 sótão (salgadeira) + sobrado (celeiro) 86 forno de pão 87-88 casa de despejo 89-90 ramada das vacas/palheiro 91 ramada das bestas 92 palheiro 93-94 curral;
- Habitação (16) – 95 casa de fora 96-99 casa de dentro 100 casa de fogo 101-103 casa de despejo 104-105 ramada 106 palheiro 107 quintal 108 curral;
- Habitação (17) – 109 casa de fora 110-111 casa de dentro 112 casa de fogo 113 casa de despejo 114 ramada 115 palheiro 116 curral;
- Habitação (18) – 117 casa de fora 118 casa de fogo;
- Habitação (19) – 119 casa de fora + casa de fogo 120 casa de dentro;
- Habitação (20) – 121 casa de fora 122-123 casa de dentro 124 ramada (fogo?) 125 palheiro;
- Habitação (21) – 126 casa de fora 127-129 casa de dentro/quarto 130 casa de fogo 131 casa de despejo 132 forno de pão 133 ramada 134 palheiro 135 curral com alpendre;
- Habitação (22) – 136 casa de fora 137-140 casa de dentro/quarto (fogo?) 141 ramada (fogo?) 142 palheiro;
- Habitação (23) – 143 casa de fora 144-146 casa de dentro/quarto 147 casa de fogo 148 forno de pão 149 casa de despejo 150 ramada/palheiro 151 palheiro 152 forno de pão comunitário.

Fig. 5.7 – Legenda da planta de reconstituição da organização do conjunto edificado de Fortes em finais do terceiro quartel do século XX (a partir da descrição dos habitantes), escala 1/600.

5.3 A Dieta

Através das questões presentes nas entrevistas, procurou-se compreender quais os hábitos alimentares dos entrevistados, bem como a relevância dos indicadores da Dieta Mediterrânica no Algarve definidos no capítulo 4. Após a análise dos dados recolhidos nas entrevistas, foi possível perceber a importância destes no dia-a-dia da maioria dos habitantes de Fortes, desde a sua produção ao seu consumo (ver anexo 4 e 5). Os alimentos como o pão e azeite traduzem-se em duas das principais culturas agrícolas do monte, os cereais e o olival, reflectindo-se estes na paisagem. O pão é considerado um dos principais alimentos, estando na base da alimentação de todos os entrevistados. A este, como aos outros alimentos, o azeite, o vinho e os frutos secos, estão associadas práticas como as ajudadas da ceifa dos cereais ou a produção artesanal do vinho e do azeite. Outro dos indicadores, a sociabilidade, é também considerado um elemento essencial para os entrevistados, com hábitos e práticas relacionadas com a partilha de instrumentos, com a entreaajuda em tarefas agrícolas ou com momentos de partilha de alimentos.

De destacar ainda o facto de, com a excepção do dois entrevistados mais novos, todos os outros entrevistados não reconhecerem o termo *Dieta Mediterrânica*, reconhecendo, no entanto, as práticas e hábitos a ela associados, como parte dos seus modos de vida.

Pão

O cultivo dos cereais é mencionado como uma das principais culturas agrícolas praticadas em Fortes, nos finais do século XX:

Isto era tudo semeado. Não havia um pé de mato. (...) Semeávamos trigo, cevada e tremoço.(entrevistado 1)

Todos os entrevistados mencionam o seu cultivo e a necessidade do mesmo, pois quem não semeava trigo teria dificuldade em ter acesso à farinha e ao pão. Este é descrito como a base da alimentação, estando presente em todas as refeições, sendo, por vezes, o ingrediente base de alguns pratos que ainda fazem parte da alimentação dos entrevistados, como as açordas e os arjamolhos, consumidos por todos de modo regular.

O pão seria, por vezes, o único alimento disponível:

O pão era muitas vezes a única coisa que havia. Íamos para o campo e levávamos um bocado de pão, com umas azeitonas ou uma chouriça. Quando não havia nada era só o pão. (entrevistado 3)

Todos os membros da família participavam no cultivo dos cereais, no entanto a preparação do pão era da responsabilidade das mulheres da família, desde o tratamento das farinhas (moídas no moinho de água junto ao monte ou em moinhos de ventos de montes

vizinhos) à confecção da massa, preparação do forno e cozedura. No processo de amassadura e cozedura do pão é enfatizada a importância do pão para a sobrevivência da família:

Ponhamos ali um pedaço de massa velha (fermento), a farinha, a água e amassávamos com uma pedrinha de sal. Depois descansava a massa, para crescer, e quanto tivesse boa tendíamos e ficava ali até o forno estar capaz. (entrevistado 3).

Actualmente o pão ainda representa parte importante da alimentação dos entrevistados. É referido por todos o seu consumo diário, sendo este adquirido em superfícies comerciais. A maioria dos entrevistados queixa-se da qualidade do mesmo, apontando as farinhas como principal factor para a baixa qualidade do pão. Nenhum dos entrevistados cultivava cereais ou produz o próprio pão, mas ainda guardam objectos relacionados com essas tarefas como arados, pás do forno ou tabuleiros do pão (ver figura 5.8).



Fig. 5.8 – Tabuleiros do pão. Fortes, 2019.

Azeite

Todos os entrevistados reconhecem a importância da cultura do olival, sendo mesmo mencionada como a segunda maior cultura, a seguir aos cereais. São referidas por todos as áreas de olival em torno do monte, principalmente a Oeste. É a única cultura que promove o regresso à comunidade:

(...) É o que ainda traz alguns de volta ao monte, é o azeite, na altura da apanha da azeitona. (entrevistado 4).

Actualmente as azeitonas são transportadas até lagares industriais, onde são transformadas, mas nos finais do século XX, o azeite era feito no monte, com recurso às queijeiras.:

Usávamos a queijeira. É uma espécie de mesa em madeira, com três pés. (entrevistado 2)

Existe ainda, pelo menos, um exemplar em Fortes tendo sido possível fazer o seu registo fotográfico (ver figura 5.9). A produção de azeite é descrita da seguinte forma:

As azeitonas eram metidas numa saca, atadas com cordas que eram apertadas para espremer as azeitonas. Ao mesmo tempo era deitada água quente sobre a saca. A água e o azeite escorriam para vasilhas colocadas debaixo da queijeira. O azeite ficava em cima e era tirado para outras vasilhas, onde era armazenado. (entrevistado 2)

Fazíamos o azeite na queijeira. Calcavam as azeitonas com maços. Depois metíamos nuns talegos próprios, e apertavam tudo e deitavam água quente por cima para tirar o azeite. (entrevistado 3).

Esse trabalho seria repartido entre as mulheres, responsáveis por moer as azeitonas, e os homens, que tratariam do resto do processo. Segundo o entrevistado 2, a tarefa decorria geralmente na rua, junto à fornalha, ou numa casa de despejo ou palheiro, por ser um trabalho sujo. Actualmente o azeite é produzido nos lagares industriais, para onde são levadas as azeitonas, em troca de azeite. Apenas uma pequena parte dos entrevistados adquire o azeite em superfícies comerciais. Em *Património rural construído do Baixo Guadiana* (Sintra e Estevens, 2004) é referida a casa do azeite, no entanto nenhum dos entrevistados mencionou a existência de um espaço específico para a produção de azeite.

Assim como o pão, o azeite é referido por todos os entrevistados como elemento importante na sua alimentação, encontrando-se presente na grande maioria dos pratos confeccionados:

Quase toda a comida levava, e leva, azeite. É o tempero. (entrevistado 1)

É ainda referido o consumo das azeitonas em conserva, sendo estas e o pão ou os figos secos, a os únicos alimentos levados para o campo, em dias de trabalho:

Levávamos azeitonas britadas e pão para o campo, às vezes, era o nosso almoço. (entrevistado 4).



Fig. 5.9 – Queijeira. Fortes, 2019.

Vinho

Dos alimentos que compõem a trilogia alimentar da Dieta Mediterrânica, o vinho é o que terá menor expressão na alimentação dos habitantes de Fortes. No entanto todos os entrevistados mencionam a existência da vinha, junto às hortas, com uvas de vinho e de mesa:

Havia ai muita vinha. Cheguei a trazer o macho carregado de uva desde lá de baixo (zona das hortas), (entrevistado 1).

Existem ainda objectos relacionados com esse trabalho, como cestos então eram colocados nos animais para o transporte das uvas (ver figura 5.10). Actualmente o vinho já não é produzido no monte, mas alguns entrevistados descrevem a produção de vinho como uma tarefa habitual em Fortes, feita pelos homens em ambiente de convívio. A sua produção seria semelhante à do azeite, com o recurso à queijeira, onde seriam espremidas as uvas, dentro de sacas.

O vinho era igual ao azeite, a diferença era que no vinho não deitavam a água quente. (entrevistado 3).

A maioria dos entrevistados já não consome vinho, no entanto descrevem que seria consumido diariamente, mas com moderação, principalmente pelos homens.



Fig. 5.10 - Cestos para carregar as uvas.
Fortes, 2019.

Frutos secos

Os frutos secos e a sua produção no monte são mencionados por todos os entrevistados, afirmando, no entanto, que grandes partes dessas culturas se encontram actualmente abandonadas. Todos mencionam a existência de alfarrobeiras, amendoeiras e figueiras, sendo estas culturas consideradas importantes para a economia familiar, destacando-se a figueira, e a produção de figos secos. É ainda possível encontrar no monte objectos relacionados com os frutos secos, como tabuleiros utilizados na escolha da amêndoa (ver figura 5.11)

A sua preparação não é descrita, apenas é referido o processo da apanha dos figos no fim do verão, sendo estes dispostos no almeixar para secar. Posteriormente estes seriam armazenados para consumo de pessoas e animais, ou seriam torrados, após a cozedura do pão, aproveitando o calor do forno, conservando-se assim por mais tempo.

O consumo dos figos secos ou torrados é descrito por alguns dos entrevistados, como parte da sua alimentação, principalmente durante o trabalho nos campos:

Quando íamos para o campo levávamos figos para ir comendo. Quando dava a fome não se podia parar o trabalho para ir comer, então levávamos figos (torrados) nas algibeiras e íamos comendo um figuinho para enganar a fome. (entrevistado 3)

Actualmente os figos secos ou torrados são consumidos por uma pequena parte dos entrevistados, sendo estes adquiridos em feiras ou lojas especializadas. O entrevistado 1 destaca as amêndoas, sendo estas apanhadas e descascadas e o miolo utilizado para consumo da família, e ainda vendido. Esta prática mantém-se na actualidade:

(...) Ainda hoje estive aqui (no pátio) descasando umas amêndoas. (entrevistado 1)



Fig. 5.11 - Tabuleiro para escolher amêndoas. Fortes, 2019.

Sociabilidade

A sociabilidade da Dieta Mediterrânica expressa-se de várias formas em Fortes, embora a maioria dos entrevistados afirme serem raros os momentos de partilha e convívio. Apenas os entrevistados 5 e 6, que visitam Fortes sazonalmente, referem o convívio entre familiares e amigos, geralmente em torno das refeições. Os outros entrevistados referem a partilha de instrumentos, como a queijeira, pois existiriam poucas no monte, e seriam por isso partilhadas entre famílias:

A queijeira, havia uma ou duas aí, ali ainda temos uma. Onde fazíamos o azeite e o vinho. (...) Praticamente que não havia, então quando alguém quisesse, usavam uns dos outros. (entrevistado 2).

Existiam também espaços que seriam partilhados como a eira:

Havia um ou outro que serviam-se juntos, mas a eira não era de meias. Uns autorizavam que os outros debulhassem lá. (entrevistado 1)

Ali numa eira que ali havia, que era das maiores do monte, chegaram a juntar-se 8 ceireiros. Cada um tinha o seu dia, mas todos ajudavam, para ser mais rápido. (entrevistado 4)

O forno seria outro dos espaços:

Antigamente só havia um (forno), uma pessoa queria cozer amanhã, ia lá e metia um pedacinho de lenha, porque era sinal que iam fazer. Mas depois era assim, agora puseste este primeiro e aqueceste o forno, agora a outra vez tenho eu que aquecer o forno. Porque depois a outra que cozesse atrás já não gastava tanta lenha.” (entrevistado 2),

Só havia um ou dois (fornos). Coziam 3 ou 4 mulheres no mesmo dia. Um amassavam primeiro e outras mais tarde, para dar tempo para as outras tirarem o pão, para a massa não passar a finta. (entrevistado 3).

Sobre a partilha de alimentos encontrou-se uma forte associação desta a tarefas como a matança do porco:

Pela matação do porco é que era um convívio. Quando matavam um porco, juntava-se tudo. Um porco ou às vezes uma galinha ou um borrego. Juntavam-se ali a comer. (entrevistado 4)

Outras ocasiões de partilha encontram-se no trabalho do campo, nas épocas festivas, como o carnaval e a páscoa, a momentos de partilha e entreajuda, com a troca de alimentos proporcionada por visitantes da comunidade:

Os marujos de Monte Gordo, que vinham cá vender peixe, muitas vezes comiam com a gente. E pelo peixe levavam pão, figos, chouriças, essas coisas. Às vezes traziam umas botijas e levavam uma pinguinha de azeite ou vinho. (entrevistado 3)

A partilha por bem-fazer e o auxílio aos mais desfavorecidos também é referida:

Andavam por aí os pobrezinhos pedir. Gente que não tinha nada (...) e a gente dava-lhe um pedaço de pão ou uns figos. Às vezes, quando havia os jantares, dávamos um pratinho de comida e sentavam-se à mesa com a gente a comer. (entrevistado 3)

5.4 Espaços da Dieta Mediterrânica

Após a análise arquitectónica de Fortes e com o recurso ao levantamento gráfico, fotográfico e das entrevistas, é possível identificar no monte os espaços anteriormente identificados no capítulo 4.4. Alguns desses espaços são facilmente identificados, como o poial, o forno, a fornalha e o pátio, no entanto, encontramos maior dificuldade em identificar outros espaços, por se tratar de espaços mais privados, como a casa de dentro, a casa de fora, a casa de despejo e casa de fogo, ou outros espaços temporários, relacionados com tarefas agrícolas que já não são praticadas em Fortes, como a eira e o almeixar.

Dado o actual estado de abandono da maioria das habitações de Fortes, a recolha de dados através das entrevistas revelou-se fundamental, não só na identificação dos espaços, mas principalmente na caracterização dos seus usos e funções. Dessa recolha resultaram a tabelas de características construtivas, espaciais e funcionais (ver anexo 6). Na impossibilidade de realizar levantamentos de alguns dos espaços, serão utilizadas as vectorizações efectuadas com base nos levantamentos de Costa (2014).

Não tendo sido possível o levantamento dos diversos espaços, das suas relações e partindo do levantamento de Costa (2014), em particular o conjunto identificado pelo autor como *Casa do Lavrador*, serve este de exemplo para análise das relações entre os espaços que compõem a habitação. Sendo propriedade de um dos entrevistados, apesar de não se encontrarem habitados, foi possível aceder a estes espaços. A habitação (ver figura 5.12) era composta por dois núcleos, um principal, composto por casa de fora, casa de dentro e casa do fogo, através da qual se acedia a uma outra casa que correspondia ao celeiro e sótão ou casa das salgadeiras, sendo o único acesso a esta divisão feito a partir do interior da casa de fogo. Este núcleo era complementado por um outro, situado a Sul, composto por casas de despejo, palheiros, ramadas e pelo forno.

Estas dependências encontravam-se desassociadas, formando um espaço exterior entre elas, delimitado por muros, formando assim o espaço de transição entre o público e o privado, sendo alguns destes espaços utilizados como currais. No uso do espaço exterior destaca-se ainda a fachada principal do primeiro núcleo. Apesar de se encontrar orientada a Noroeste, ao contrário da habitual orientação Sul (ver capítulo 4.3.1) da casa vernácula do Algarve, esta é marcada pela ausência de janelas, sendo os únicos vãos as portas, e pela presença de poiais.

Foram identificados alguns dos espaços estudados (ver figura 5.13), sendo os mesmos descritos neste subcapítulo. Esta planta, feita a partir da vectorização dos levantamentos de Sintra e Estevens (2004), compreende as alterações encontradas na estrutura do monte, com o desaparecimento do antigo forno do monte e com a construção no seu lugar de um anexo a uma das habitações próximas, bem como de muros e ruínas assinaladas nesse levantamento,



Fig. 5.12 – Espaços que compõem a habitação. Casa do lavrador.

CD – Casa de Dentro CF- Casa de Fora CFG- Casa de fogo CDP- Casa de Despejo
P/R- Palheiro/ Ramada F-Forno



Fig. 5.13 – Planta de Forte: com indicação dos espaços da Dieta Mediterrânica.

Casa de dentro

A casa de dentro é identificada por todos os entrevistados. Os poucos que descrevem o espaço dizem tratar-se de um sítio escuro, geralmente sem vão para o exterior (ver figura 5.14 e 5.15). O entrevistado 4 apelida-a de *casa de trás* por se encontrar a seguir à casa de fora, na frente da habitação. O entrevistado 2 destaca um elemento que diz ser comum na casa de dentro, o friso, uma saliência decorativa que percorre uma ou mais paredes na sua totalidade e que serviria como elemento decorativo e de apoio, onde eram dispostos diversos objectos, como as loiças.

A casa de dentro serviria como espaço de dormir e de armazenamento de objectos:

Era onde se guardava algumas coisas, era onde tínhamos a salgadeira. (entrevistado 3)

Onde guardávamos as coisas e onde dormiam alguns. As casas eram pequenas, uns dormiam aqui, outros ali. (entrevistado 4)

Actualmente as casas de dentro que não se encontram abandonadas foram adaptadas a quartos, com o melhoramento das condições, como o arranjo dos telhados, ou são utilizadas como espaço de arrumos.

Originalmente a casa de dentro seria, à imagem das restantes construções em Fortes, em alvenaria de pedra, com telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e caniçado no interior. Outra das características do espaço é a ausência de vãos, à excepção da porta, que poderia dar para o exterior ou para a casa de fora. Actualmente alguns desses espaços encontram-se reabilitados, tendo sido rebocadas as paredes interiores e exterior, e, em alguns casos, colocadas novas coberturas, bem como pavimento cerâmico. Apesar de nos ter sido mostrado o interior de algumas das casas de dentro, não nos foi dada autorização, por parte do proprietário, para fotografar, não existindo por isso registos desses espaços e das alterações. No exterior a principal alteração encontrada é o reboco e pintura das fachadas e a colocação de novas caixilharias em madeira ou alumínio, mantendo-se, no entanto, a porta como o único vão do espaço.



Fig.5.14 –Casa de dentro. Com acesso pelo exterior (1). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

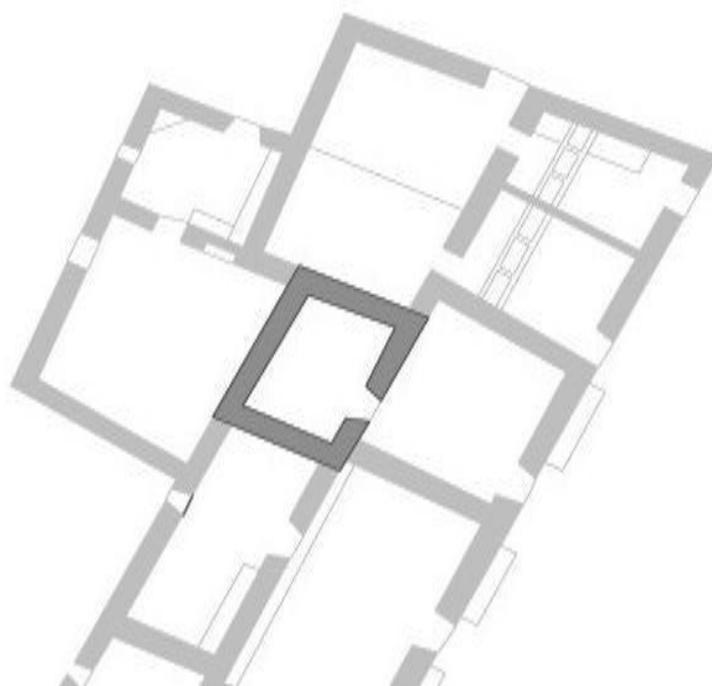


Fig.5.15 –Casa de dentro. Com acesso pela casa de fora (2). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

0 2 4m

Casa de fora

As características espaciais da casa de fora são descritas apenas por um entrevistado. Este caracteriza o espaço como sendo o mais cuidado da habitação e a casa de acesso à casa de dentro (ver figura 5.16 e figura 5.17), sendo descrita pelo entrevistado 1 como a “zona de entrada da habitação”. Este seria o espaço de estar e de receber, mas a principal actividade que decorreria na casa de fora seriam as refeições, diariamente ou quando se recebiam visitas:

Era onde se comia. Na casa de fora comia-se, mas não se cozinhava.(entrevistado 1)

Era onde estava a mesa e era onde se comia quando havia mais gente. Quando eram só os da casa comíamos na casa do fogo. (entrevistado 3).

Actualmente esse espaço é denominado por alguns entrevistados por *sala* ou *sala de estar*. No caso do entrevistado 5 a casa de fora é utilizada como espaço de estar, cozinhar e para algumas refeições, tendo sofrido algumas alterações espaciais com a colocação de uma bancada de cozinha, com um ponto de água e uma chaminé para extracção de fumos.

O entrevistado 4 menciona a casa de fora como o principal espaço da sua habitação actualmente, sendo neste onde passa grande parte do seu dia, principalmente durante o inverno.

As características construtivas das casas de fora são as mesmas descritas na casa de dentro, com excepção do número de vãos, existindo, geralmente, mais do que um. Nos casos em que estes espaço não se encontra abandonado, foram feitas alterações também elas semelhantes às mencionadas nas casas de dentro, como o reboco das paredes e a colocação de novas coberturas e de pavimento cerâmico. De assinalar ainda, nos casos em que não existia casa de fogo ou por questões de comodidade, a adaptação deste espaço a zona de cozinha. Como já foi referido, também neste espaço não nos foi possível fotografar o interior, existindo apenas registos fotográficos exteriores, onde são visíveis as alterações feitas, como o reboco e pintura da fachada, colocação de caixilharias de alumínio, substituição da laje de pedra do poial por ladrilhos e colocação de iluminação exterior e chaminés

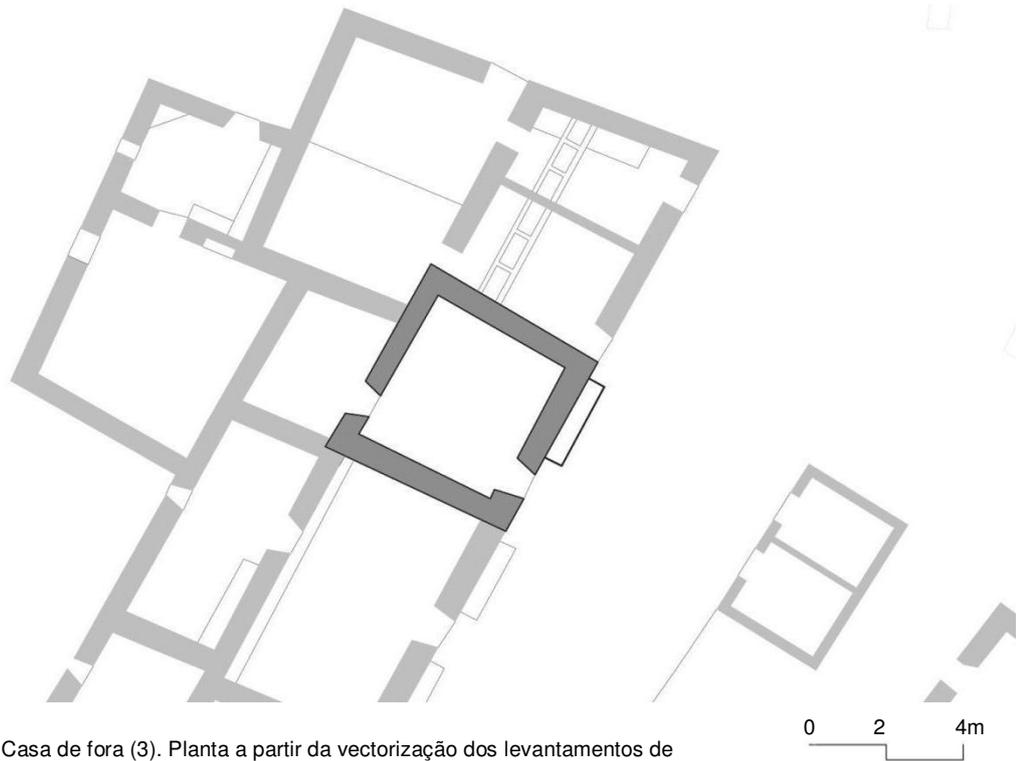


Fig.5.16 – Casa de fora (3). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

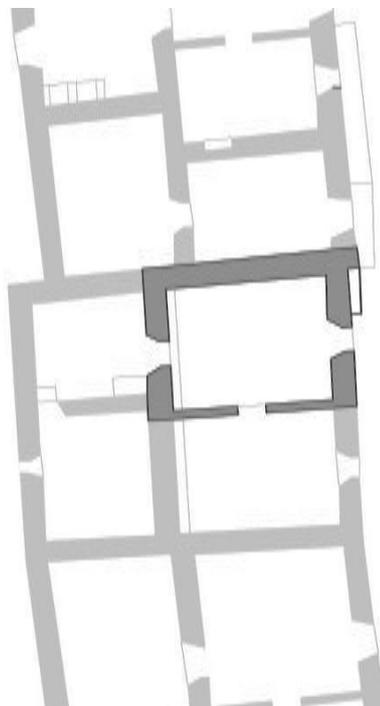


Fig.5.17 – Casa de fora (4). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

Casa do fogo

Os entrevistados que descrevem a casa de fogo dizem ser um espaço “escuro e sujo”, sendo o fogo feito no chão e com ou sem chaminé para extração de fumos. O entrevistado 2 menciona o cuidado que havia em tentar manter a salubridade do espaço:

Fazia-se o fogo, muitas casas não tinham chaminé, aquilo enchia-se tudo de fumo. Por mais que caiassem estava sempre preto. Mais delas faziam com barro, por cima, que era para não parecer tão sujas. Agora fazia-se isso, depois iam cuidar das chouriças, havia fumo ali por todos os lados e pronto, ficava preto outra vez.

Apesar de ser reconhecida por todos os entrevistados, nenhum tem actualmente casa do fogo, encontrando-se muitas destas casas abandonadas ou tendo sofrido alterações tornando-as mais práticas e salubres, como a adição de chaminés e a substituição do fogo, feito geralmente no chão, por fogões a gás, passando agora a ser denominada de *cozinha*:

Dantes era a casa do fogo, não chamava cozinha. (entrevistado 2)

Era neste espaço que era feito o fogo no interior, onde se cozinhava e se fazia o fumeiro. Durante os meses de frio era também neste espaço onde se passavam as noites, junto ao fogo, cozinhando, socializando ou executando outras tarefas como fiar o linho.

De referir também o uso da casa de dentro como espaço de fogo:

Fazia-se o fogo, para fazer a comida, mas nem toda a gente tinha casa de fogo. Quem não tinha fazia o fogo na casa de dentro ou na rua. (entrevistado 4)

Os materiais e métodos construtivos da casa de fogo são os mesmos mencionados na casa de dentro. Acrescenta-se, em alguns casos, a presença da chaminé ou chupão, para a extracção de fumos, bem como o poial (ver figura 5.18 e 5.19). Este serviria de apoio às actividades que decorriam na casa de fogo, servindo de bancada onde eram colocados objectos como alguidares. O espaço debaixo do poial estava geralmente reservado aos cântaros de água. O desaparecimento deste elemento, sendo substituído por novas bancadas de cozinha, em diversos materiais, bem como a introdução de electrodomésticos como o fogão, em substituição do fogo feito muitas vezes no chão, são algumas das alterações espaciais das casas de fogo. Destaca-se também o reboco ou colocação de revestimento cerâmico nas paredes e no pavimento, e a instalação de água canalizada e esgotos.

Este é o espaço que apresenta maiores alterações espaciais, apesar das suas funções se manterem na maioria dos casos.



Fig.5.18 – Casa de fogo. Com poial (5). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

0 2 4m

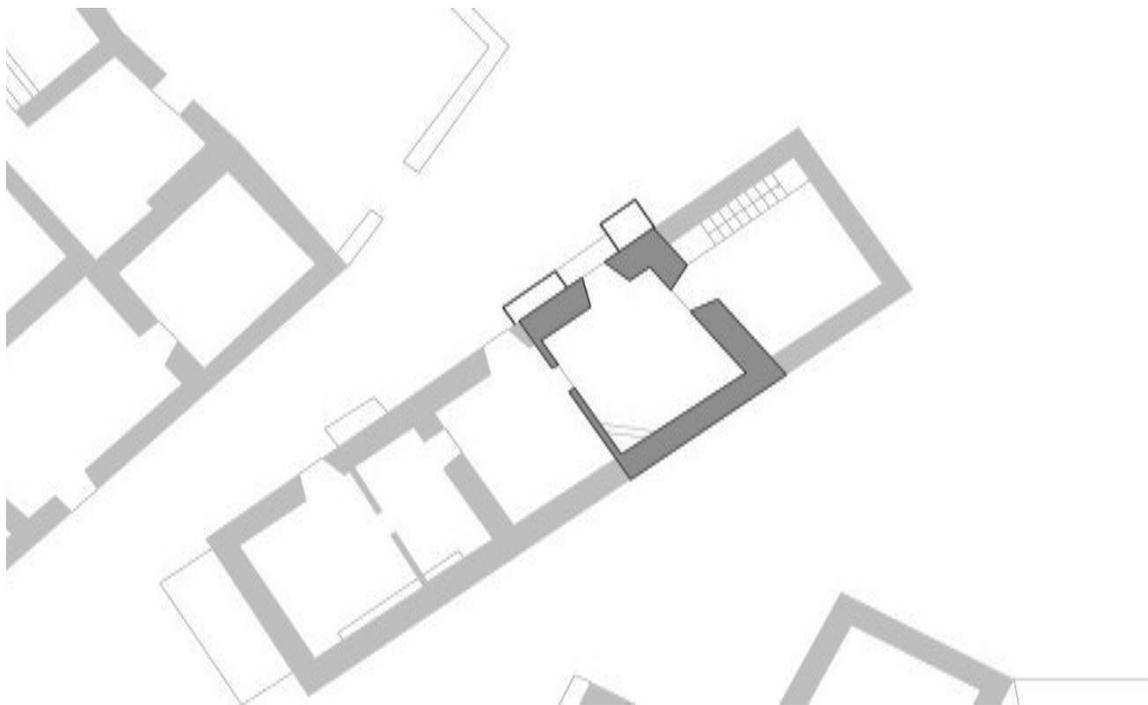


Fig.5.19 – Casa de fogo. Com chaminé (6). Planta a partir da vectorização dos levantamentos de Costa (2014).

0 2 4m

Palheiro e Ramada

Os palheiros e ramadas identificados em Fortes encontram-se, grande parte, em abandono ou ruína. Apresentam as suas características construtivas e formais originais, com paredes em alvenaria de pedra, com cobertura de uma ou duas águas, com estrutura em madeira, telha de canudo e caniçada no interior (ver figura 5.22). A maioria apresenta apenas um vão de entrada, no entanto destaca-se o boqueirão do palheiro 7, através do qual era colocada a palha (ver figuras 5.20 e 5.21).

Apesar de se encontrarem abandonados, muitos conservam vestígios das suas antigas funções, sendo possível encontrar no seu interior, para além das manjedouras (ver figura 5.23), no caso das ramadas, objectos e utensílios relacionados com as actividades agrícolas e de armazenamento de bens, como potes, onde seria armazenado azeite, arados, rodos (utilizados para retirar as cinzas do forno) e pequenos tabuleiros de madeira utilizados em actividades domésticas e agrícolas.

Actualmente apenas os entrevistados 1 e 2 referem o palheiro e a ramada como parte da sua habitação, apesar das suas funções não serem as mesmas, como é o exemplo da ramada, que terá sofrido alterações, como a remoção das manjedouras, servindo agora o espaço como garagem.

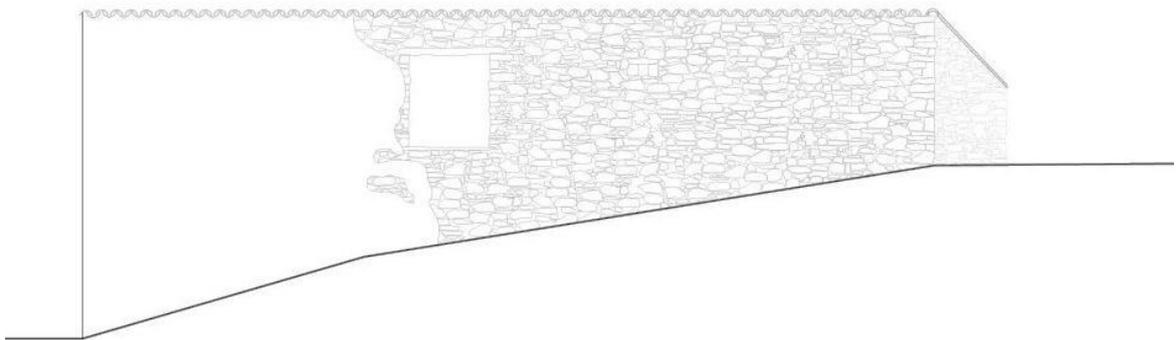
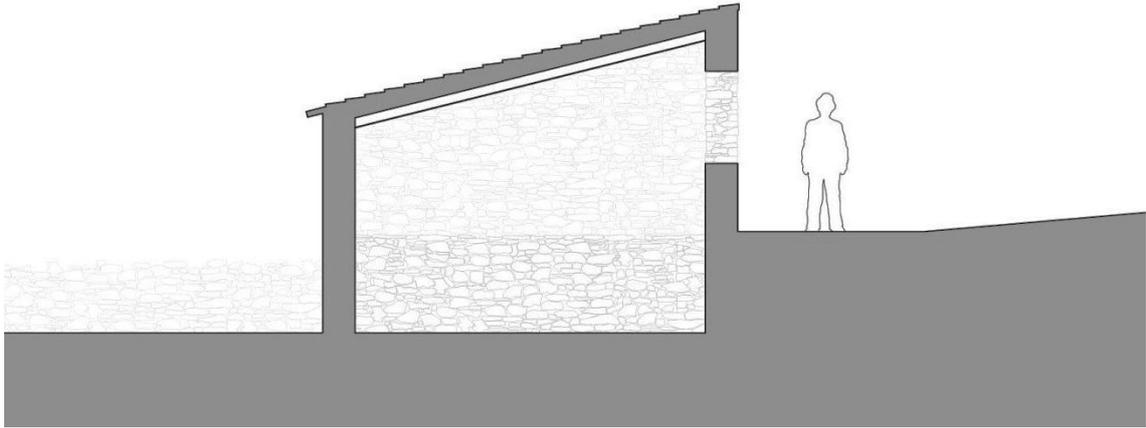
O palheiro e a ramada são reconhecidos pelos entrevistados 3 e 4 como parte do conjunto habitacional, tratando-se de espaços semelhantes, sendo a principal característica diferenciadora a existência de manjedouras na ramada. Falam de espaços pouco cuidados, geralmente com apenas um vão. O entrevistado 4 descreve ainda que seria comum destelhar parte do telhado para facilitar o armazenamento da palha.

As funções do palheiro e da ramada seriam armazenar o alimento do gado e guardar o gado, respectivamente:

No palheiro guardávamos as comidas para os animais. Eles (os animais) dormiam na ramada.
(entrevistado 3)

O palheiro serviria ainda como espaço de dormir para alguns membros da família:

Quartos? Eram palheiros! Os homens batiam todos com as costas no palheiro! (entrevistado 1)



0 1 2m

Fig.5.20 – Palheiro com boqueirão. Corte transversal (7).

Fig. 5.21 – Palheiro com boqueirão. Alçado norte (7).



Fig.5.22 –Caniçada no interior de um palheiro. Fortes, 2019 (7).



Fig.5.23 –Manjedoura no interior de uma ramada. Fortes, 2019 (8).

Forno

É possível encontrar, actualmente, seis fornos em Fortes, sendo que grande parte se encontra abandonado e em ruína, tendo sido possível fazer o levantamento de alguns exemplos (ver figuras 5.24, 5.25, 5.26). Dois desses fornos apresentam planta circular, em alvenaria de pedra e cobertura cónica, em telha de canudo. A cúpula interior, para além da pedra, contem elementos cerâmicos, como pedaços de telhas. Estes fornos terão sido rebocados com argamassa de cimento e pintados de branco. O forno 9 encontra-se abandonado, tendo parte da cobertura ruído (ver figuras 5.27 e 5.28). O forno 10 encontra-se restaurado com recurso a adobes, tendo sido colocado um aro metálico na porta do forno, sustentando o seu arco. Este forno, ainda utilizado, tem adoçado um poial de apoio, em alvenaria de pedra (ver figura 5.29).

Os fornos 11 (ver figura 5.30) e 12, de planta quadrada, encontram-se em ruína. Apresentam sistemas construtivos e materiais iguais aos já mencionados nos fornos de planta circular. Os fornos 11 (ver figura 5.31) e 12 (ver figura 5.32) são fornos mais recentes, tendo o forno 13 sido reconstruído recentemente. Ambos apresentam semelhanças quanto aos materiais e sistemas construtivos, sendo estes em alvenaria de tijolo, rebocada e pintada, e revestidos no interior com tijolo refractário, com cúpula no mesmo material.

Destacam-se ainda outros dois fornos, presentes nos levantamentos anteriormente referidos, e que terão sido destruídos. Um deles terá pertencido à já referida *casa do lavrador*, tendo desaparecido por completo. O outro (15) é referido em *Património rural construído do Baixo Guadiana* como sendo o *forno do monte* e descrito como o primeiro forno de Fortes (ver figura 5.33). Teria planta quadrada e cobertura plana. Actualmente esse forno foi destruído e no seu lugar foi construído um anexo de uma habitação incorporada no conjunto a Norte, constituído por despensa e instalações sanitárias (ver figura 5.34).

Nenhum dos entrevistados descreve as características espaciais do forno, mas todos reconhecem o espaço, fazendo este parte de todas as habitações, à excepção do entrevistado 5. A sua principal função seria cozer pão, sendo mesmo chamado de *forno do pão* pelo entrevistado 1. Seria também utilizado para fazer bolos, em épocas festivas, e assados:

O forno era para fazer o pão. Também fazíamos bolos nas festas e assados. (entrevistado 3)

Destaca-se ainda o carácter comunitário dos poucos fornos, existindo, durante anos, apenas um ou dois fornos no monte, sendo o seu uso partilhado:

Só havia um ou dois (fornos). Coziam 3 ou 4 mulheres no mesmo dia. Um amassavam primeiro e outras mais tarde, para dar tempo para as outras tirarem o pão, para a massa não passar a finta. (entrevistado 3)

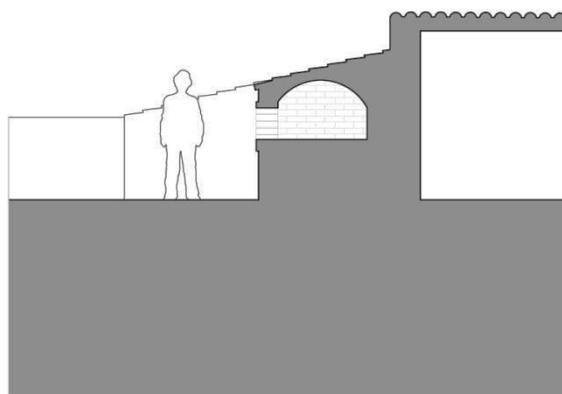
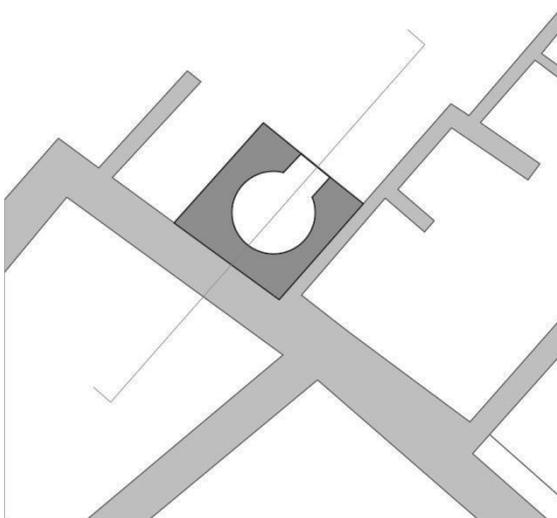
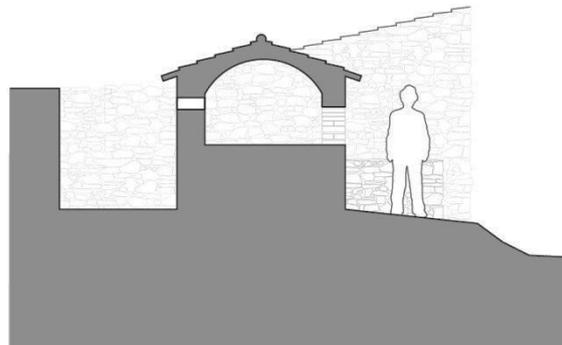
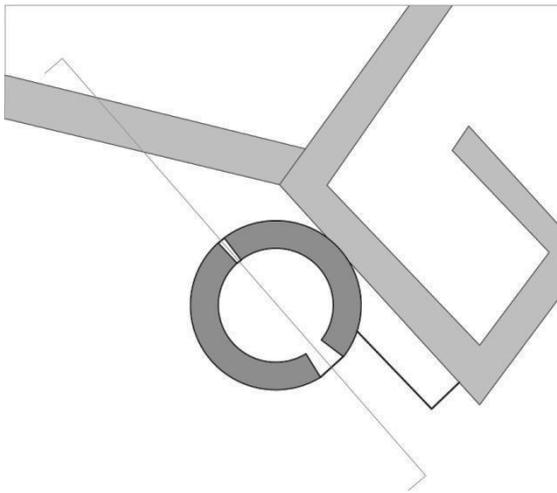
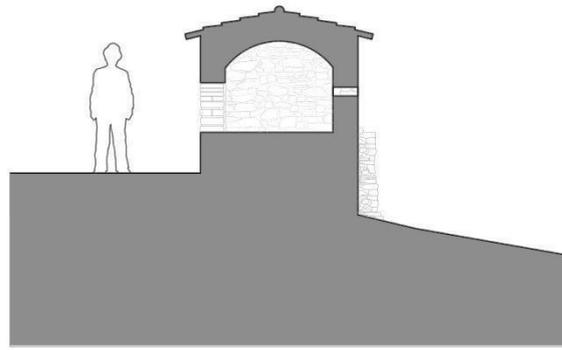
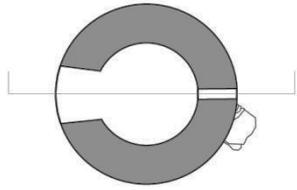


Fig. 5.24 – Forno (9). Planta e corte.

Fig. 5.25 – Forno (13). Planta e corte.

Fig. 5.26 – Forno (14). Planta e corte.

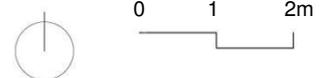




Fig. 5.27– Forno de planta circular (9).
Fortes. 2019.



Fig. 5.28 – Forno de planta circular (9).
Fortes. 2019.



Fig.5.29 –Forno com planta circular
(10). Ainda em uso. Fortes, 2019.



Fig. 5.30- Forno de planta quadrada
(11). Fortes, 2019.



Fig. 5.31 – Forno reconstruído (13).
Fortes, 2019.



Fig. 5.32 –Forno em alvenaria de tijolo
(14). Fortes, 2019.



Fig. 5.33 - Antigo forno (15). Fortes,
2004.



Fig. 5.34 – Despensa e instalações
sanitárias (15). Fortes,2019.

Fornalha

A fornalha, identificada no capítulo 4.4 como espaço da Dieta Mediterrânica na arquitectura vernácula do Algarve, não aparece mencionada em nenhum dos levantamentos sobre Fortes anteriormente referidos. No entanto, actualmente ainda é possível identificar uma fornalha, de lar alto (16) (ver capítulo 4.3.1) em alvenaria de tijolo, rebocada e pintada de branco. Esta encontra-se perto da entrada da cozinha da habitação, parcialmente adoçada à mesma, sobre parte de um antigo poial, servindo este de apoio à fornalha (ver figuras 5.35).

Existem outros elementos dispersos pelo monte e de carácter temporário ou móvel, onde é feito o fogo. Destaca-se o exemplo 17, onde o fogo é feito no chão, sobre tijolos refractários, sendo protegido por tijolos (ver figura 5.36).

O entrevistado 3 descreve a fornalha como espaço onde se fazia o fogo, adoçada à fachada da casa do fogo e junto ao poial. O entrevistado 1 não reconhece nenhum espaço como fornalha, mas refere o fogo feito no exterior, sem um lugar específico como o mesmo. A fornalha seria utilizada para cozinhar a alimentação dos animais refeições da família:

Ainda temos a fornalha. Às vezes faço comida ali, ao fogo. Para assar um peixe por exemplo. Mas faço outras coisas. Há comidas que sabem melhor feitas no fogo. As papas por exemplo, têm de ser feitas ao fogo, num tacho de cobre. As papas feitas numa panela no fogão não ficam tão boas. (entrevistado 3)

Apesar de ser reconhecida por todos os entrevistados, poucos a identificam a fornalhaNorte como parte do seu conjunto habitacional.



Fig. 5.35 – Fornalha (16). Fortes, 2019.



Fig. 5.36 – Fogo feito no chão (17). Fortes, 2019.

Pátio

São vários os tipos de pátio existentes em Fortes. Partindo do modelo já referido do pátio algarvio (ver capítulo 4.3.1), podemos identificar alguns exemplos como o pátio de uma das habitações mais recentes de Fortes (18) e uma das poucas habitadas em permanência. Este é composto por uma zona lajeada em frente à habitação, delimitado por muretes em alvenaria de tijolo, rebocada e pintada de branco, sendo ainda complementado por uma parreira. Outro dos pátios de características semelhantes é o 19. Este não se encontra totalmente ladeado por um murete, como o anteriormente descrito, existindo no entanto, um murete que o delimita a este, sendo a restante zona marcada pelas construções próximas da habitação, formando um pátio que, para além do poial junto à fachada, serve de acesso a uma antiga ramada (ver figura 5.37). O pátio é delimitado a Oeste por um muro em alvenaria de pedra e por um forno de planta quadrada.

A sugestão do pátio dada apenas pela utilização de um pavimento (ver capítulo 4.3.1) encontra-se também presente em Fortes, como o observado em 20, onde o pátio é marcado pelo pavimento em pedra e cimento, em frente à habitação (ver figura 5.38). Outro exemplo deste tipo é o pátio 21 sendo neste caso o pavimento marcado pelo assentamento de lajes de pedra (ver figura 5.39). Ainda de assinalar o pátio 22, de características semelhantes ao pátio algarvio, composto pelo murete, tendo este sido recentemente coberto, com recurso a painéis fotovoltaicos, adquirindo um carácter mais fechado e funcionando actualmente com espaço exterior coberto (ver figura 5.40).

O pátio é identificado por todos os entrevistados como espaço da sua habitação. O entrevistado 1 e 4 descrevem o pátio como o espaço junto à fachada da habitação, não tendo que ser necessariamente delimitada por um muro:

O pátio era em frente a casa, junto ao pial. Muitos não tinham muro nem nada, mas frente a casa era sempre o pátio. (entrevistado 4)

É ainda referida pelo entrevistado 3 a parreira como elemento habitual do pátio, sendo utilizada como sombreamento, e como é o caso do pátio 23 e 24 (ver figuras 5.41 e 5.42). O pátio seria um espaço utilizado como zona de estar, de refeições e de convívio, mas também de trabalho:

À noite ainda me sento ali, a apanhar aquele fresquinho. (...) Às vezes pego no prato e vou comer para além (para o pátio). (entrevistado 1)

Secávamos coisas, fazíamos alguma coisa que houvesse para fazer, descascar favas ou griséus, essas coisas. (entrevistado 3)

Os entrevistados 5 e 6 destacam o pátio como zona para receber as visitas, para refeições e outros momentos de convívio, principalmente durante os meses de calor.



Fig. 5.37 – Pátio parcialmente murado (19). Fortes, 2019.



Fig. 5.38 – Pátio delimitado pelo pavimento empedrado (20). Fortes, 2019.



Fig. 5.39 – Sugestão de pátio dada por área com lajes de pedra (21). Fortes, 2019.



Fig. 5.40 – Pátio coberto por painéis fotovoltaicos (22). Fortes, 2019.



Fig. 5.41 – Pátio com parreira (23). Fortes, 2019.



Fig. 5.42 – Pátio com parreira e banco em pedra (24). Fortes, 2019.

Poial

O poial encontra-se presente em grande parte das habitações do monte, como por exemplo no núcleo composto por várias habitações, situado na zona Norte do monte, assinalado na planta do levantamento actual de Fortes com o número 25 (ver figura 5.43). Este conjunto apresenta, quase na totalidade da sua fachada principal, poiais que actualmente ainda são utilizados como zona de estar e para a execução de algumas tarefas domésticas (ver figura 5.44). A grande maioria dos poiais exteriores encontrados em Fortes ainda apresenta as suas características originais, sendo construídos em alvenaria de pedra, com lajes (ver figura 5.45). Muitos encontram-se rebocados e caiados ou pintados (ver figura 5.46). Existem ainda exemplos em alvenaria de tijolo, rebocados e pintados (ver figura 5.47). As dimensões são variáveis, podendo o poial ocupar a totalidade da fachada principal ou apenas uma pequena zona junto à porta. A altura aproxima-se geralmente dos 60cm, podendo ser variável, caso exista um declive acentuado do terreno.

Nas habitações de uso permanente, o poial é actualmente utilizado como zona de estar e lazer, bem como para a execução de tarefas agrícolas e domésticas, como a preparação de alimentos ou a lavagem de loiças e utensílios, representando uma extensão do espaço privado da habitação para o exterior. Nas habitações de uso sazonal, apesar de serem utilizados de forma semelhante, encontram-se por vezes ocupados com vasos de plantas ornamentais.

É também possível identificar alguns poiais no interior de algumas habitações, que ainda preservam as suas características originais. A maioria encontra-se, no entanto, em ruínas (ver figuras 5.48 e 5.49). O entrevistado 1 descreve o poial como um banco em pedra, junto à fachada, enquanto os entrevistados 2, 3 e 4 destacam a existência de dois tipos de poial (ou pial, termo utilizado pelos entrevistados 3 e 4) com características e funções distintas, um no interior e outro no exterior. O entrevistado 2 destaca o poial no interior da habitação:

Aqui na cozinha havia um poial antigo. Era um poial e depois tinha uns arcos na parte de baixo. Era onde se punha os cântaros da água. Muitos poiais eram para por os alguidares em cima. (entrevistado 2)

O poial do exterior é descrito pelo entrevistado 4 e 3:

O pial da rua era para descansar e apanhar fresco. (...) A matação do porco era no pial. Metíamos o porco ali em cima, arrumada à parede, com os homens a segurar. (entrevistado 4)

Meto ali uns alguidares e é onde eu lavo a loiça. Para não ir molhar a casa. Lavo ali e fica ali ao sol a secar. Sempre fiz assim. (entrevistado 3)

A diferenciação entre o poial do interior e do exterior é também feita pelo entrevistado 3:

Havia pial em casa e pial na rua. O de casa servia para meter os alguidares do pão e as infusas da água, em cima. E de baixo os cântaros da água. (...) O da rua era para descansar e fazer alguma coisa que fosse preciso.

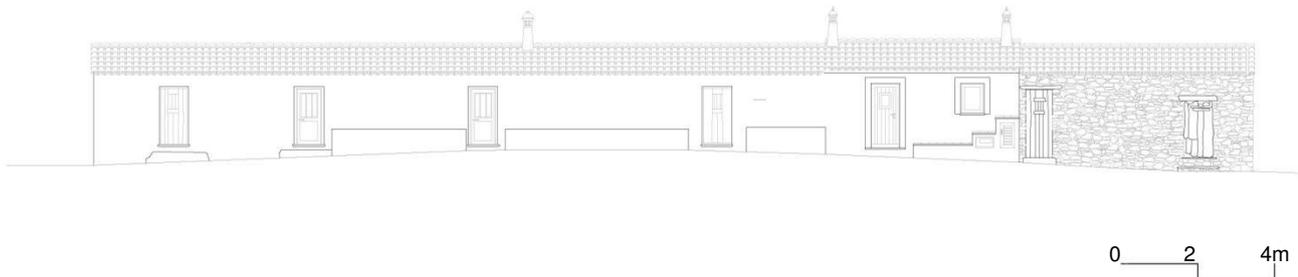


Fig. 5.43 – Alçado do conjunto norte, com poiais (25).



Fig. 5.44 – Poial do conjunto norte (25).
Fortes, 2019.



Fig. 5.45 – Poial em alvenaria de pedra
(26). Fortes, 2019.



Fig. 5.46 – Poial em alvenaria de pedra,
rebocado (27). Fortes, 2019.



Fig. 5.47 - Poial em alvenaria de tijolo (28).
Fortes, 2019.



Fig. 5.48 – Poial interior. Em ruína (29). Fortes, 2019.



Fig. 5.49 – Poial interior (poial dos cântaros). Em ruína (30). Fortes, 2019.

Eira

Partindo dos levantamentos de Fortes existentes, já mencionados, do cadastro e com o recurso a imagens aéreas (ver figura 5.50), é possível identificar cinco eiras junto ao monte, podendo ter existido mais. Actualmente estas eiras encontram-se abandonadas, sendo por isso difícil a sua identificação no local. Destaca-se a localizada a Norte do monte (31), sendo ainda visíveis os seus limites (ver figura 5.51).

Os entrevistados 1, 2, 3 e 4 referem o carácter temporário da eira, sendo esta refeita todos os anos, na altura da ceifa:

A eira era feita antes da aceifa. Traziam cabras e ovelhas, jogavam água na terra e metiam os animais a andar lá, a pisar tudo. Era até ficar em chão duro. (...) Depois podiam trazer o trigo e a cevada para debulhar. Debulhavam também com os animais a andar em cima do trigo até partir a palha toda. Depois escolhiam o trigo da palha. Lançavam tudo ao ar e o vento levava a palha e deixava o trigo. (entrevistado 3)

A principal função da eira seria debulhar os cereais e poderia ser partilhada por dois ou mais núcleos familiares:

Ali numa eira que ali havia, que era das maiores do monte, chegaram a juntar-se 8 ceereiros. Cada um tinha o seu dia, mas todos ajudavam, para ser mais rápido. (entrevistado 4)

A eira era ainda utilizada como espaço onde pernoitavam alguns elementos da família, nas noites quentes de verão:

Às vezes no verão dormíamos na eira. Eu quando era pequena às vezes ia para além dormir, mais o meu pai, era mais fresco. (entrevistado 2)



Fig. 5.50 – Eiras visíveis em fotografia aérea. (Google Earth; 2019).



Fig. 5.51 – Limites de eira abandonada (31).Fortes, 2019.

Almeixar

O carácter temporário do almeixar não nos permite identificar actualmente, alguma referência da existência deste espaço em Fortes. No entanto foi possível comprovar a sua existência através das entrevistas, tendo o almeixar sido reconhecido por alguns dos entrevistados. Os entrevistados 1 e 2 referem o almeixar como um espaço sem localização específica, geralmente feito junto às figueiras, destacando o uso de palha e canas:

Arranjavam palha de centeio e com pastos e deitávamos (os figos) em cima. (entrevistado 1)

Os entrevistados 3 e 4 mencionam o almeixar como um espaço junto à habitação, num sítio solarengo, bem como o recurso a outros materiais:

Fazíamos umas esteiras, com canas que apanhávamos lá na ribeira. Atávamos umas às outras com junça e fazíamos as esteiras para os figos. (entrevistado 3)

Fazíamos junto à casa, onde apanhasse mais sol, para secar bem os figos. Havia quem fizesse no pátio. (...) Metíamos os figos nas esteiras a secar e para os cães e os bichos não irem lá roubar fazíamos uma espécie de curralinho com lenhos e mato, em volta das esteiras. Fazíamos isso ali junto às casas. (entrevistado 4)

A única função do almeixar seria secar os figos. Uma vez que actualmente já não são produzidos figos secos em Fortes, este espaço deixou de existir, sendo mesmo desconhecido para os entrevistados 5 e 6.

5.5 Conclusão



Fig. 5.53 – Habitantes de Fortes. Fortes, 2019.

Após a análise das entrevistas realizadas foram elaboradas tabelas que sistematizam essa mesma informação (ver anexos 4, 5 e 6). Da análise das respostas fechadas do questionário podemos verificar que, em relação às actividades agrícolas praticadas em Fortes, todos os entrevistados naturais de Fortes, reconheceram as culturas identificadas na bibliografia como sendo representativas da Dieta Mediterrânica (ver capítulo 4.2) como tendo

sido praticadas no monte, sendo estas o cultivo de cereais, produtos hortícolas, olival, vinha, pomar de regadio e de sequeiro e criação de gado, bem como o cultivo de linho e de tremçoço, tendo estas duas últimas culturas mencionadas pelos entrevistados como culturas habitualmente praticadas em Fortes.

Actualmente apenas o cultivo de vinha e olival é mencionado por todos os entrevistados. A estas culturas junta-se o pomar de sequeiro, referido por alguns dos entrevistados, assim como o cultivo de produtos hortícolas e o pomar de regadio. Podemos assim verificar que as culturas que se mantêm em Fortes são as que requerem menor manutenção, sendo essas as culturas de sequeiro, tendo-se perdido aquela que seria a principal cultura do monte, o cultivo de cereais. O abandono dessas culturas leva também ao abandono dos terrenos que rodeiam Fortes, alterando-se aquela que seria a paisagem até aos finais do século XX.

Como consequência desse abandono, as práticas associadas a essas culturas também se perderam, como é o caso das “ajudadas” da ceifa. Estas eram pagas, por vezes, com refeições oferecidas aos trabalhadores no final dos trabalhos:

la tudo para o campo, levávamos tudo para fazer a comida, panelas, trempe, tudo o que fosse preciso. Havia até quem ficasse lá a dormir nos campos. Depois andávamos a ceifar aqui e ali ao fundo, afastado, fazíamos o fogo e metíamos as coisas dentro das panelas, umas vezes era jantar de grão outras de feijão... E as panelas ficavam ao fogo a manhã toda, até ser hora de comer. (entrevistado 3)

No entanto, e apesar do abandono das culturas, os principais alimentos da Dieta Mediterrânica continuam a fazer parte da alimentação diária de todos os entrevistados, com excepção do vinho, muito devido à avançada idade de parte dos entrevistados. Assim o pão e o azeite são mencionados por todos os entrevistados como presentes na sua alimentação diária:

O pão era comido todos dias. Ainda hoje não passo sem um pedaço de pão. (entrevistado 1)

Quase toda a comida levava, e leva azeite. É o tempero. (entrevistado 1)

De notar ainda a diminuição no consumo de produtos hortícolas e o aumento do consumo de peixe, muito devido à facilidade do acesso ao mesmo que não existiria anteriormente.

Existem assim algumas alterações nos hábitos alimentares, com a perda de alguns alimentos e a introdução de novos, mas a base da trilogia alimentar da Dieta Mediterrânica mantém-se enraizada nos hábitos alimentares, com especial atenção para o pão, apesar de a sua qualidade ter diminuído, segundo alguns entrevistados, e do azeite, outrora produzido no monte ou em lagares próximos, e actualmente adquirido por alguns entrevistados em lagares, onde são depositadas as azeitonas da colheita, ou comprado em superfícies comerciais.

Esse acesso aos alimentos em superfícies comerciais é uma das alterações de hábitos visíveis através da análise das respostas ao questionário. Os entrevistados naturais de Fortes mencionam espaços da habitação onde esses alimentos seriam preparados, sendo esses a

casa de dentro, casa do fogo, forno, fornalha, casa de despejo e ainda os palheiros. Actualmente todos os entrevistados referem adquirir os alimentos em superfícies comerciais.

A regularidade com que são consumidos os alimentos da trilogia também não se alterou, novamente com a excepção do vinho. Assim, o pão e o azeite são consumidos diariamente, existindo também um aumento da regularidade do consumo de carne e peixe.

Quanto aos pratos consumidos mantém-se as assadas, guisados, comidas de panela, sopas, açordas e arjamolhos, sendo a principal diferença a introdução da doçaria nos hábitos alimentares actuais. Altera-se no entanto a regularidade com que são consumidos. Assim, os entrevistados naturais de Fortes identificam as comidas de panela, sopas e as açordas e arjamolhos como os pratos consumidos com maior regularidade, assim como as papas, sendo os assados, os guisados e a doçaria consumidos com pouca regularidade, estando por vezes relacionados com momentos de festas ou convívios:

Os bolos era só nas festas do carnaval ou da pascoa. Às vezes faziam uns pelo natal também. (entrevistado 3)

Quando se matava um galo fazia-se guisado e juntavam-se uns quanto a comer. (entrevistado 4)

Actualmente essa regularidade é menor, apontando-se, no entanto, o consumo de comidas de panela, sopas e açordas e arjamolhos como os pratos consumidos regularmente ou com muita regularidade. É de destacar ainda a introdução de novos pratos, o que reforça a ideia anteriormente referida neste subcapítulo, da alteração dos hábitos alimentares.

Os espaços onde estes são confeccionados também se alteraram. Os naturais de Fortes apontam como espaços de confecção na segunda metade do século XX, a casa de dentro, casa do fogo, forno, fornalha, poial e ainda o campo, como mencionado com o depoimento do entrevistado 3. Actualmente o principal espaço mencionado por todos entrevistados é a cozinha, sendo também mencionado o forno, a fornalha e o pátio. O principal motivo desta alteração é o facto de espaços anteriormente identificados como casa de dentro ou casa do fogo, sofrerem modificações espaciais, tendo também alterado a sua designação, passando a serem chamados de cozinhas:

Dantes era casa do fogo, não se chamava cozinha. Agora é que é tudo cozinhas. (entrevistado 2)

Essa alteração é também visível quando questionados onde eram consumidos esses pratos. Os naturais de Fortes identificam a casa de fora, casa de fogo e o pátio como principais espaços, aos quais se junta o campo. Actualmente mantém-se a casa de fora e o pátio, tendo a resposta casa de fogo sido substituída pela opção cozinha. É ainda mencionado por um entrevistado a sala de jantar.

Esta alteração do uso dos espaços é visível através da análise às respostas relacionadas com a habitação. Os entrevistados naturais de Fortes identificam como espaços que compunham a sua habitação na segunda metade do século XX, identificados no capítulo 4.4, sendo estes a casa de dentro, casa de fora, casa do fogo, palheiro/ramada, forno, fornalha,

poial (interior e exterior), pátio, eira e almeixar, aos quais se junta a casa de despejo. O forno, no entanto, é referido por dois dos entrevistados como espaço da sua habitação, tendo os outros dois entrevistados referido o carácter comunitário do forno:

Houve tempos em que só havia um forno. Coziam todas no mesmo forno. Depois começaram a fazer cada um o seu e eram poucos os que coziam no forno antigo. (...) Esse forno já nem existe, ninguém usava, deitaram a baixo. (entrevistado 4)

Actualmente a maioria desses espaços continuam a ser identificados pelos entrevistados, com excepção da casa do fogo e aos directamente relacionados com práticas agrícolas, como as eiras e o almeixar. Destaca-se a casa de dentro, sendo identificadas actualmente apenas por 2 entrevistados, bem como o palheiro e ramada. Por outro lado de realçar também o aparecimento de novos espaços, sendo estes o quarto, resultando, geralmente, da adaptação da casa de dentro a novos usos, a cozinha, em substituição da casa do fogo, e as instalações sanitárias, tendo estas sido construídas como anexo às habitações ou resultado da modificação da casa de dentro.

Na sequência da análise das respostas ao questionário foram ainda elaboradas tabelas que relacionam os espaços com as tarefas que decorriam e decorrem nos mesmos. A maioria dos espaços que compunham as habitações de Fortes na segunda metade do século XX eram utilizadas para tarefas agrícolas ou domésticas, com a excepção da casa de fora, destinada a actividades de carácter mais social, como refeições ou receber visitas. Seria também utilizada como espaço de dormir por alguns membros da família, assim como a casa de dentro, o palheiro, e o pátio e a eira, estes últimos utilizados durante os meses de maior calor.

Com a excepção da casa de fora, todas as actividades sociais decorriam em espaços exteriores, como o pátio ou o poial:

Ao fim do dia juntavam-se ali, sentados no pial a descansar. Era quando os moços aproveitavam para namorar as moças. (entrevistado 4)

Esse uso mantém-se sendo esses espaços ainda utilizados como zonas de estar e de convívio, juntando-se a esses dois novos espaços: a sala de estar e a sala de jantar, sendo estes, muitas das vezes, novas denominações para a antiga casa de fora. Deste modo comprova-se uma das características da Dieta Mediterrânica, a sociabilidade.

Os espaços de cozinhar seriam a casa do fogo ou casa de dentro, na ausência da casa do fogo. Como complemento a esses espaços era também utilizada a fornalha e o forno. A fornalha era utilizada para confeccionar diversos pratos. Desta forma retirava-se o fogo do interior da habitação, sendo este espaço utilizado tanto na confecção de alimentos para os animais domésticos, como de diversos pratos como papas e comidas de panela:

Era onde se fazia a comida. Para não fazer fogo em casa. Tínhamos a fornalha, faziam o fogo e cozinávamos a comida ali. (...) Faziam o fogo e deixavam lá as panelas, em cima das brasas a manhã toda. Ia cozendo devagarinho, dava outro sabor à comida. (entrevistado 4)

O forno destinava-se principalmente à cozedura do pão:

O forno era para cozer o pão. Era o forno do pão, como chamavam. (entrevistado 1)

As refeições decorreriam na casa do fogo ou na casa de fora, como já foi mencionado. O entrevistado 3 realça o uso da casa de fora apenas para refeições festivas ou quando recebiam visitas:

No dia-a-dia comíamos na casa do fogo ou no campo, era onde calhava. Mas nos dias de festa ou quando vinha gente de fora era na casa de fora, que era mais limpinha. (...) Era onde estava a mesa e onde se comia quando havia mais gente. Quando eramos só os da casa era mesmo na casa do fogo. (entrevistado 3).

As refeições, outrora confeccionadas na casa do fogo ou casa de dentro, passaram agora para a cozinha, mantendo-se o uso da fornalha e o forno no exterior, mas de modo mais sazonal.

O fogo para a confecção dos alimentos e para aquecimento nos meses de inverno seria feito na casa do fogo, como o próprio nome indica. Na ausência desse espaço seria feito na casa de dentro ou no exterior, na fornalha:

Fazia-se o fogo, para fazer a comida, mas nem toda a gente tinha casa de fogo. Quem não tinha fazia o fogo na casa de dentro ou na rua. (entrevistado 4)

Este passou a ser feito exclusivamente na rua, com recurso à fornalha ou ao forno:

Às vezes faço o fogo no forno, já não o uso para cozer pão... Sempre fica o fogo mais abrigado. (entrevistado 3)

Destaca-se ainda a ausência, actualmente, de espaços destinados a tarefas agropecuárias, reflectindo-se deste modo o abandono das práticas agrícolas na arquitectura.

Da análise das entrevistas resultou ainda outra tabela que relaciona os elementos da Dieta Mediterrânica identificados no capítulo 4, com os espaços que compõem a habitação. Assim, dos alimentos que compõem a trilogia, o pão é o que reúne mais espaços associados. Desde a produção, com o uso da eira na debulha dos cereais, ao armazenamento das farinhas na casa de dentro ou na casa de fogo. Estas farinhas seriam moídas num moinho de água nas proximidades do monte, ou em moinhos de vento localizados nos arredores:

Quando de aproximava o sinal de secar a ribeira, levavam muita coisa para moer, e deixavam ali (na casa de dentro) para umas poucas amassaduras para uns poucos meses. Outros iam moer aos moinhos vento, como aquele que ainda ali está, na estrada que vai para Castro Marim. (entrevistado 1)

O pão seria amassado na casa do fogo ou na casa de dentro, sendo por vezes amassado em cima do poial no interior da habitação:

Havia quem amassasse no pial. Acabava de amassar, lavava o alguidar e ficavam lá a secar. E ali ficava até a próxima amassadura. (entrevistado 3)

Após amassada a massa seguia para o principal espaço relacionado com o pão, o forno, de uso quase exclusivo para a cozedura do pão.

Dos restantes elementos característicos da Dieta Mediterrânica a sociabilidade é a segunda a reunir mais espaços, sendo estes a casa de fora, onde eram feitas as refeições e onde se recebiam as visitas, e a casa do fogo, onde eram feitas grande parte das refeições em família. Os restantes espaços encontram-se no exterior da habitação. Alguns desses espaços estariam relacionados com tarefas agrícolas ou domésticas que eram partilhadas entre diversos habitantes, como é o caso da eira, onde a debulha era feita com recurso a ajudadas, ou o forno, com a cozedura do pão, que respondia a regras próprias de um espaço de uso partilhado, como já foi descrito no capítulo 4.2.

Os usos do poial exterior e o pátio estariam relacionados com momentos de ócio e de lazer. Estes eram utilizados como espaços de estar, de descanso e de convívio entre membros da comunidade. O pátio seria também utilizado para tarefas domésticas e agrícolas, relacionadas com outro dos elementos destacados da Dieta Mediterrânicas, os frutos secos. O espaço do pátio poderia ser utilizado para a colocação do almeixar, na ausência de lugares ensolarados perto da habitação. Outra das tarefas relacionadas com os frutos secos praticadas no pátio estaria ligada às amêndoas. Este espaço seria utilizado para descascar amêndoas, sendo ainda utilizado desse modo:

(...) Ainda hoje estive aqui (no pátio) descasando umas amêndoas. (entrevistado 1)

Ainda relacionado com os frutos secos, destaca-se a fornalha, que seria utilizada para cozer figos para alimentação do gado. Esta seria também utilizada na produção do azeite, sendo necessária para o aquecimento da água que seria derramada sobre as sacas com as azeitonas pisadas e apertadas, de modo a retirar o azeite. Esta tarefa decorreria na casa de dentro ou no palheiro, por se tratar de uma tarefa suja. O mesmo aconteceria com o vinho, sendo este produzido de modo semelhante ao azeite, nos mesmos espaços. O vinho seria armazenado nestes mesmos locais, em pipas ou engarrafado. O vinho é, no entanto, o que reúne um menor número de espaços, o que demonstra uma menor expressão do mesmo no monte de Fortes.

Podemos assim observar uma alteração nos hábitos alimentares, mantendo-se no entanto a base da trilogia da Dieta Mediterrânicas presente na alimentação diária dos habitantes de Fortes. Os pratos consumidos também sofrem algumas alterações, sendo actualmente mais variados, sem que se tenha perdido nenhum dos pratos habitualmente consumidos, existindo apenas uma alteração da regularidade com que os mesmos são consumidos. No entanto os espaços relacionados com esses alimentos e pratos alteraram-se. Desde a paisagem, com o desaparecimento das culturas, como os próprios espaços que compõem a habitação, com principal destaque para a substituição da casa do fogo ou casa de dentro pela cozinha, fazendo esta parte das habitações de Fortes actualmente.

Como consequência do abandono das práticas agrícolas observa-se ainda que os espaços relacionados com os alimentos da Dieta Mediterrânica têm menor expressão na habitação dos entrevistados. No entanto a maioria dos espaços relacionados com outra das características da Dieta Mediterrânicas, a sociabilidade, ainda se expressa na actualidade nos mesmos espaços com usos semelhantes aos das suas funções originais.

Capítulo 6
Conclusão



Conclusão

A gastronomia algarvia, à imagem da *Dieta Mediterrânica*, é caracterizada por uma alimentação simples mas variada, que tem como base três alimentos fundamentais: o pão, o azeite e o vinho, que influenciam a agricultura, a paisagem e os modos de vida. A esta trilogia alimentar juntam-se os frutos secos, como a amêndoa, a alfarroba e o figo, representando estes um alimento importante, não apenas na alimentação, mas na economia de subsistência, e na sociabilidade identificada na partilha de alimentos, instrumentos e conhecimentos. Estas características são a base de um modo de vida saudável e sustentável, em constante relação com a envolvente (UNESCO, 2003), baseado em práticas, hábitos e conhecimentos transmitidos de modo informal entre gerações (ICOSMOS, 1999).

A *Arquitectura Vernácula* do Algarve, também ele em estreita relação com o meio envolvente e com as comunidades, e os modos de habitar, tem como uma das principais características a dispersão dos espaços da habitação, sendo esta geralmente composta por casa de dentro e casa de fora, complementada com espaços como casa de fogo, forno, fonalha, pátio, poial e ainda outros, directamente relacionados com as actividades agrícolas como o palheiro e a ramada, a eira e o almeixar. O uso de espaços comunitários, como o forno e a eira, é outra das características dos modos de habitar do Algarve, assim como o uso do exterior como prolongamento do interior da habitação, através de elementos identitários como o pátio, o poial ou a fonalha, onde decorrem actividades domésticas mas também de carácter social.

Através da definição destas características e da sua aplicação no caso de Fortes, foi possível identificar as expressões da *Dieta Mediterrânica* na *Arquitectura Vernácula* do sotavento algarvio. Assim, espaços como o palheiro e a casa de dentro, relacionados com a produção e o armazenamento dos alimentos, ou a casa do fogo, o forno, a fonalha e o poial, surgem como espaços de carácter funcional, com características espaciais que procuram responder às necessidades das actividades sociais e culturais de tratamento e confecção dos alimentos que neles decorrem. A casa de fora e o pátio, apesar de também estarem por vezes associados a tarefas relacionados com o trabalho agrícola e doméstico, são espaços de carácter social, onde são recebidas as visitas e onde, muitas vezes, são partilhas refeições. Devido a esse lado social, destes dois espaços, em particular a casa de fora, tende a ser o espaço mais cuidado da habitação. Ainda de referir a eira e o almeixar, espaços sazonais e directamente relacionados com dois dos alimentos base da gastronomia algarvia, o pão e os figos secos.

Embora o reconhecimento da *Dieta Mediterrânica* como Património Cultural Imaterial da Humanidade vise a salvaguarda dos modos de vida inerente, muitos desses hábitos e práticas já não se identificam no dia-a-dia das comunidades. No caso de estudo de Fortes, no concelho de Castro Marim, na serra do sotavento algarvio, as entrevistas realizadas aos poucos habitantes do monte, revelaram que muitas das práticas e hábitos ancestrais e enquadráveis

na *Dieta Mediterrânica* já não fazem parte do quotidiano dos habitantes. Começando pela alimentação, e apesar dos alimentos da trilogia ainda constarem na base da sua alimentação (com excepção do vinho, face à avançada idade da maioria dos habitantes), a baixa qualidade dos alimentos é referida pela maioria dos entrevistados, em particular a do pão, anteriormente confeccionado pelas mulheres do monte, com farinhas com origem nas searas que rodeavam Fortes, é hoje em dia adquirido em superfícies comerciais.

A economia de subsistência que garantia o sustento da grande maioria dos habitantes do monte até aos finais do século XX, não garante a qualidade de vida desejada actualmente pelas gerações mais recentes, levando ao abandono do monte e das práticas agrícolas. Esse afastamento leva mesmo ao desconhecimento, por parte dos entrevistados mais novos, das técnicas e práticas agrícolas tradicionais e, por consequência, ao abandono dos espaços a elas associados, e às práticas da confecção e tratamento dos alimentos, descontinuando uma actividade sócio-cultural com tradição nesta região. Exemplos desses espaços são as eiras, almeixares, palheiros, ramadas e até fornos. Enquanto alguns desses espaços, como as eiras, se encontram totalmente abandonados, outros, como os palheiros e as ramadas, sofreram, em alguns casos, alterações funcionais e espaciais, procurando responder a novas necessidades, como é o caso da ramada, em que foram removidas as manjedouras e alterado o vão da porta de modo a transformar o espaço numa garagem.

O mesmo é possível verificar noutros espaços que compõem a habitação. Destaca-se as casas de fogo, outrora zonas escuras e sujas, que foram actualmente modificadas, procurando melhores condições de salubridade e higiene, encontrando-se alguns casos em que os espaços sofreram uma descaracterização com a colocação de revestimentos cerâmicos nas paredes e chão e com a substituição do poial por bancadas de cozinha. A descaracterização dos espaços não é apenas material ou funcional. Os nomes utilizados para os identificar também se alteraram, acentuando as modificações espaciais e funcionais dos espaços, passando, por exemplo, a “casa do fogo” a “cozinha”, a “casa de dentro” a “quarto” ou a “casa de fora” a “sala”.

A sociabilidade também está presente na *Arquitectura Vernácula* da serra do sotavento algarvio, onde o uso do espaço exterior é uma constante, quer na própria organização espacial da habitação, composta por diversos núcleos, grande parte deles com acessos feitos exclusivamente pelo exterior e espaços de uso comum, para usufruto de vários membros da comunidade, quer de espaços, como os pátios e os poiais. Os pátios são mencionados por todos os entrevistados como um dos principais espaços da habitação. Entre os habitantes sazonais, este é referido como o espaço mais utilizado, principalmente em momentos de convívio e de refeições entre familiares e amigos, o que confirma a prática de hábitos sócio-culturais nestes espaços exteriores relacionados com a alimentação.

Actualmente mais de metade das habitações de Fortes, encontra-se abandonada, conservando grande parte das suas características originais. Devido ao avançado estado de degradação de algumas habitações, encontrando-se mesmo cerca de cinco em ruínas, corre-se o risco de se perder esses exemplos da *Arquitectura Vernácula*, assim como já se perdeu parte das práticas associadas à *Dieta Mediterrânica*.

Através da confirmação no terreno da informação contida nos levantamentos arquitectónicos existentes (Sintra e Estevens, 2004; Costa, 2014) das entrevistas realizadas aos habitantes de Fortes, ainda foi possível identificar o desenvolvimento dos modos de habitar e dos usos dos espaços relacionados com a *Dieta Mediterrânica*, bem como as práticas a ela associadas. Tratando-se grande parte dessas práticas de actividades sazonais, relacionadas com os próprios ciclos das culturas agrícolas e sendo as mesmas transmitidas entre gerações de modo informal, característica comum do património cultural imaterial, é urgente a recolha destes testemunhos junto das populações, de modo a evitar a sua perda total.

O recurso às entrevistas, que permitiram a recolha de dados primordiais junto dos habitantes de Fortes, foram essenciais para o desenvolvimento desta investigação. No entanto, e por falta de autorização dos habitantes, não foi possível registar essas entrevistas em suporte audiovisual assim como não foi autorizado o levantamento fotográfico, gráfico e métrico de alguns dos espaços, como a casa de dentro, casa de fora e casa de fogo, ficando por aprofundar elementos como os poiais e os espaços de fogo no interior das habitações. Esta limitação sugere que seria importante a entrevista de mais habitantes sazonais, mas a dificuldade em entrar em contacto com os mesmos, bem como a sua disponibilidade não permitiu a recolha de mais dados sobre os modos de habitar de quem visita Fortes de modo sazonal. A recolha de testemunhos e a execução de levantamentos gráficos, métricos e fotográficos, mas também a sua divulgação, em particular junto das comunidades locais, poderá contribuir para a sensibilização em relação ao valor deste património. Sugere-se ainda o envolvimento do Estado de modo a garantir a salvaguarda do património material e imaterial, para benefício das gerações futuras.

No entanto, e de modo geral, o desconhecimento e o pouco valor dado à *arquitectura vernácula* do Algarve, leva a uma indiferença e desapego a essas mesmas habitações, e, por consequência, à alteração das mesmas, sem critérios que respeitem as suas características originais e identitárias, insensíveis ao seu valor patrimonial. Em vários lugares, onde as casas são mantidas e habitadas, as adaptações dos edifícios alteram alguns dos seus elementos característicos, mas permitem manter os rituais de partilha da refeição e da confecção dos produtos da Dieta Mediterrânica. No entanto em Fortes, o abandono das casas, do campo, do tratamento tradicional dos alimentos e até das pessoas, indica que este património está em perigo. Não se pretende com esta investigação defender um retorno aos modos de vida e de habitar de outrora na serra algarvia, uma vez que se compreende as razões que levaram ao seu estado actual. Defende-se sim a investigação e valorização das estruturas arquitectónicas

que dão suporte ao habitar destes montes, com a consciencialização das comunidades locais e externas para o seu valor patrimonial.

Partindo da metodologia utilizada na presente investigação, propõem-se a aplicação da mesma noutros montes, contribuindo assim para o conhecimento, divulgação e salvaguarda do património material e imaterial da serra do sotavento Algarvio.



Bibliografia

ABULAFIA, David - **The Great Sea, A Human History of the Mediterranean**. Nova Iorque: Oxford University Press, 2011. ISBN 978-0-19-5323334-4.

ANSÓN, Rafael, POSTIGO, Anuchina - **La Dieta Mediterranea en el mundo: Pasado, Present y Futuro** [Em linha]. [Consult. em 20. Jan.2017] - Disponível em WWW:<URL: http://www.realacademiadegastronomia.com/otras_publicaciones.php

ARRUDA, Ana Margarida - O Algarve no quadro geocultural do Mediterrâneo antigo. Em MARQUES, MARIA DA GRAÇA MAIA (Ed.) - **O Algarve da Antiguidade os nossos dias: elementos para a sua história**. Lisboa : Edições Colibri, 1999. ISBN 972-772-064-1. p.21-22.

AYMARD, Maurice - Espaços. Em BRAUDEL, FERNAND - **O Mediterrâneo: o Espaço e a História**. Lisboa: Teorema, 1987. ISBN 9789726950417. p.135-143.

BAEZA, Alberto Campos - **A Ideia Contruída**. 2ª ed. Lisboa : Caleidoscópio, 2008. ISBN 972-8801-22-x.

BATISTA, Desidério; COSTA, Miguel Reimão - O lugar e a horta na montanha: o caso de Fortes na serra do Algarve. Em ADPM - **Hortas tradicionais do sul de Portugal – uma perspectiva histórica**. Mértola: Campo Arqueológico de Mértola, 2013. p. 28-45.

BASTOS, Cristina - **Os Montes do Nordeste Algarvio**. Lisboa: Edições Cosmos, 1993. ISBN 972-9170-54-1.

BARBOFF, Mouette - **A tradição do pão em Portugal**. Lisboa: CTT, 2011. ISBN 978-972-8968-37-3.

BENEVOLO, Leonardo - **História da cidade**. 4ª ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 1999. ISBN 978-8527-3010-0-8.

BERNARDES, João Pedro; OLIVEIRA, Luis Filipe - Em torno da trilogia alimentar. Em ROMANO, ANABELA (Ed.) - **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde**. Faro : Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9. p. 139–152.

BRAUDEL, Fernand -**O Mediterrâneo, o espaço e a história**. Lisboa: Teorema, 1987. ISBN 978-9726-95-04-17.

BRAUDEL, Fernand - **O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrânico**. 2ªed. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1983. Vol. 1. ISBN 972-20-1214-2.

BRAUDEL, Fernand - **Civilização material, Economia e Capitalismo, Século XV-XVIII: Tomo 1- As Estruturas do quotidiano: o possível e o impossível.** Lisboa: Teorema, 1995. ISBN 972-695-178-X.

BRAUDEL, Fernand - **Memórias do Mediterrâneo, Pré-história e Antiguidade.** Lisboa: Teorema, 2001. ISBN 972-710-286-7.

BRILLAT-SAVARIN – **Fisiologia do Gosto.** Lisboa: Relógio D'Água, 2010. ISBN 978-989-64114-97.

CABRAL, Clara Bertrand – **Património Cultural Imaterial – Convenção da UNESCO e seus contextos.** Lisboa: Edições 70, 2011. ISBN 978-972-4416-69-4.

CALDAS, João Vieira - Verdade e ficção acerca da casa rural vernacular do Baixo Algarve. Em MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA; PALÁCIO DA GALERIA - **Cidade e Mundos Rurais: Tavira e as Sociedades Agrárias.**[catálogo da exposição em suporte de papel]. Tavira : Museu Municipal de Tavira Palácio da Galeria, 2010. ISBN 978-972-8705-38-1p.49-63.

CATARINO, Helena - *A herança urbana.* Em MARQUES, MARIA DA GRAÇA MAIA (Ed.) - **O Algarve da Antiguidade os nossos dias: elementos para a sua história.** Lisboa : Edições Colibri, 1999. ISBN 972-772-064-1. p.97-110.

CAVACO, Carminda – **O Algarve Oriental – as vilas, o campo e o mar.** [vol. 1].Faro: Gabinete do Planeamento da Região do Algarve, 1976.

COLLINS, Peter - **The Changing Ideas in Modern Architecture 1750-1950.** Londres: Faber and Faber, 1965.

CORREIA, José Eduardo Horta – **O Algarve em Património.** Olhão: Gente Singular, 2010. ISBN 978-989-8314-04-8.

COSTA, Margarida (2014). *As produções agrícolas e a Dieta Mediterrânica.* Em ROMANO, ANABELA (Ed.) - **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde.** Faro : Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9. p.73-84.

COSTA, Alexandre Miguel – Alvenarias. Em RIBEIRO, VÍTOR (Ed.) - **Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão.** Porto: Edições Afrontamento, 2008. ISBN 978-972-36-1001-7 p.64-77.

COSTA, Miguel Reimão – Os montes da serra de Tavira. Em MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA; PALÁCIO DA GALERIA - **Cidade e Mundos Rurais: Tavira e as Sociedades Agrárias.** [catálogo da exposição em suporte de papel].Tavira : Museu Municipal de Tavira Palácio da Galeria, 2010. ISBN 978-972-8705-38-1p.64-81.

COSTA, Miguel Reimão - **Casas e montes da Serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitectura vernacular.** Porto: Edições Afrontamento, 2014. ISBN 978-972-36-1383-4.

DARWIN, Charles – **A Origem das Espécies.** Oeiras: Lello Editores Lda. 2010. ISBN 978-989-682-000-8.

DELFANTE, Charles - **A Grande Historia da Cidade, da Mesopotâmia aos Estados Unidos.** Lisboa: Instituto Piaget, 2000. ISBN 972-771-207-X.

Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea da Academia das Ciências de Lisboa. [vol. 2]. Lisboa: Verbo, 2001.

DOMINGUES, Álvaro – A paisagem revisitada. **Finisterra.** ISSN 04305027. 36 :72 (2001) 55-66. doi : 10.18055/finis1621.

DOUMENGE, François - Bathymétrie et nomenclature des basins et des reliefs. Em **Enciclopedia Universalis.** [vol.14] Paris: Corpus 1996. ISBN 2-85229-290-4. p. 872-873.

DUBY, Georges - A Herança. Em BRAUDEL, FERNAND; DUBY, GEORGES - **O Mediterrâneo, os Homens e a Herança.** Lisboa: Teorema, 1981. p.139-155.

Encyclopaedia Universalis. [vol.14]. Paris: Corpus, 1996. ISBN 2-85229-290-4.

EUROPEAN COMMISSION MEDA-EUROMED [ECME]; CORPUS - **Tradicional Mediterranean Architecture.** Barcelona: CORPUS, 2002. ISBN 84-87104-51-7.

FENTRESS, Elizabeth - Social relations and Domestic space in the Maghreb. Em BAZZANA, ANDRÉ ; HUBERT, ÉTIENNE- **Castrum 6: Maisons et espaces domestiques dans le monde méditerranéen au Moyen Âge.** Madrid : Casa de Velázquez, 2000. ISBN 978-84955-55-08-3. p. 15-26.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo - **História da Alimentação 1. Dos Primórdios à Idade Média.** Lisboa: Terramar. 1998. ISBN 972-710-197-6.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo - **História da Alimentação 2. Da Idade Média aos tempos actuais.** Lisboa: Terramar, 2001. ISBN 978-9727-10-289-1.

FRAZER, James George - **Myths of the origins of fire.** Londres: MacMillan and Co, 1930.

FERNANDES, José Manuel - **Arquitectura Portuguesa – uma síntese.** Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 2000. ISBN 972-27-1038-9.

FERNANDES, José Manuel; JANEIRO, Ana - **Arquitectura no Algarve – Dos Primórdios à Actualidade, uma leitura síntese.** Faro: CCDRAI, 2005. ISBN 972-643-138-7.

FERNÁNDEZ-GALIANO, Luis - **Fire and Memory: on architecture and energy.** Massachusetts: MIT Press, 2000. ISBN 0-262-56133-6.

FUERTES, Pere; MONTEYS, Xavier – **Casa collage: un ensayo sobre la arquitectura de la casa.** 2ªed. Barcelona: Gustavo Gili, 2001. ISBN 987-84-252-2782-0.

GEERTZ, Clifford - **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008. ISBN 978-85-216-1333-6.

GRAVAGNUOLO, Benedetto - From Schinkel to Le Corbusier: the myth of the Mediterranean
Em LEJEUNE, JEAN-FRANÇOIS; SABATINO, MICHELANGELO (Eds.) - **Modern Architecture and the Mediterranean: vernacular dialogues and contested identities**. Nova Iorque: Routledge. 2010. ISBN 0-203-87190-1. p.15-40.

GODINHO, Miguel - A continuidade na época moderna. Em BERNARDES, JOÃO PEDRO; OLIVEIRA, LUIS FILIPE (Eds.) - **A vinha e o vinho no Algarve, o renascer de uma tradição**. Lisboa: Comissão de coordenação e desenvolvimento regional do Algarve, 2006. ISBN 972-99928-1-9. p. 55-69.

GOITIA, Fernando Chueca - **Breve História do Urbanismo**. 4ªed. Lisboa: Editorial Presença, 1996. ISBN 978-9722-3154-18.

GOLDFINGER, Myron - **Arquitectura Popular Mediterrânea**. Barcelona: Gustavo Gilli, 1993 ISBN 842-5216-11-7.

GOODY, Jack - **Cozinha, Culinária e Classes. Um estudo de sociologia comparativa**. Oeiras: Celta Editora, 1998. ISBN 972-8027-95-8.

GUERRA, Isabel Carvalho – **Pesquisa Qualitativa e Análise de Conteúdo – Sentidos e formas de uso**. Paredes: Príncipe Editora, 2006. ISBN 978-972-88818-66-1.

HARTMANN, Andreas - **The Eater and his Ancestors**. Em HODGSON, PETRA HAGEN; TOYKA, ROLF (Eds.) - **The Architect, the Cook and Good Taste**. Berlin: Birkhäuser, 2007. ISBN 978-3-7643-7621-5. p.94-99.

HORDEN, Peregrine; PURCELL, Nicholas - **The Corrupting Sea**. Oxford: Blackwell Publishers Inc, 2000. ISBN 0-631-13666-5.

HORWITZ, James; SINGLEY, Paulette (EDS.) - **Eating Architecture**. Cambridge: MIT Press, 2004. ISBN 0-262-08322-1.

HODGSON, Petra Hagen; TOYKA, Rolf (EDS.)- **The Architect, the Cook and Good Taste**. Berlin: Birkhäuser, 2007. ISBN 978-3-7643-7621-5.

ICOMOS - **Carta sobre o Património Construído Vernáculo**. México. 1999.

INSTITUTO NACIONAL DE INAVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA – **O Algarve: na perspectiva da antropologia ecológica**. Lisboa: INIC, 1989.

DOMINGUES, Álvaro - A paisagem revisitada. **Finisterra**. . ISSN 04305027. 36:72 (2001) 55–66. doi: 10.18055/finis1621.

JOANNÈS, Francis - A função social do banquete nas primeiras civilizações. Em FLANDRIN, JEAN-LOUIS; MONTANARI, MASSIMO (Eds.) - **História da Alimentação 1. Dos Primórdios à Idade Média**. Trad. Maria Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 1998. ISBN 972-710-197-6. p.41-

42.

KEYS, Ancel; KEYS, Margaret- **Comer Bien, Sentirse Bien: La Receta Mediterránea**. Barcelona: Fundación Dieta Mediterránea y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006. ISBN 844-9107-54-7.

KUBELKA, Peter - Architecture and Food Composition. Em HODGSON, PETRA HAGEN; TOYKA, ROLF (Eds.) - **The Architect, the Cook and Good Taste**. Berlin: Birkhäuser, 2007. ISBN 978-3-7643-7621-5. p.14-21.

LEJEUNE, Jean-François; SABATINO, Michelangelo (EDS.) - **Modern Architecture and the Mediterranean: vernacular dialogues and contested identities**. Nova Iorque; Routledge. 2010. ISBN 0-203-87190-1.

LEJEUNE, Jean-François; SABATINO, Michelangelo - North versus South. Em LEJEUNE, JEAN-FRANÇOIS ; SABATINO, (Eds.) - **Modern Architecture and the Mediterranean: vernacular dialogues and contested identities**. Nova Iorque; Routledge, 2010. ISBN 0-203-87190-1. p.1-13.

LÉVI-STRAUSS, Claude - **O triângulo culinário**. [Em linha]. [Consult. Em Dez 2016] Disponível em WWW:<URL <https://pt.scribd.com/document/114695911/Claude-Levi-Strauss-O-triangulo-culinario>

LOURO, Estanco - **O Livro de Alportel**. 3ªed. São Brás de Alportel: Câmara Municipal de Alportel, 1996.

LOPES, Flávio, CORREIA, Miguel Brito - **Património Arquitectónico e arqueológico. Cartas, Recomendações e Convenções internacionais**. Lisboa: Livros Horizonte, 2004. ISBN 972-24-1307-4.

LOPES, Flávio; CORREIA, Miguel Brito - **Património Cultural: Critérios e Normas Internacionais de Protecção**. Casal de Cambra: Caleidoscópico, 2014. ISBN 978-989-65825-00.

LOPES, João Baptista Silva - **Corografia ou memória económica, estatística e topográfica do reino do Algarve**. [vol. 1]. Faro: Algarve em Foco Editora, 1988.

LOPES, João Baptista Silva - **Corografia ou memória económica, estatística e topográfica do reino do Algarve**. [vol. 2] Faro: Algarve em Foco Editora, 1988.

MAGALHÃES, Joaquim Romero – **O Algarve Economico, 1600-1773**. Lisboa: Estampa, 1988.

MARTIN, Réne (ED.) - **Dicionário Cultural da Mitologia Grego-Romana**. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1995. ISBN 972-20-1245-2.

MARQUES, Maria da Graça Maia, (ED.) - **O Algarve da Antiguidade os nossos dias: elementos para a sua história**. Lisboa: Edições Colibri, 1999. ISBN 972-772-064-1.

MARTINS, Luísa - **Contributos para a história da alimentação algarvia a partir das atas de vereação do concelho de Loulé (1384-1488)**. Faro: Direcção Regional da Cultura do Algarve, 2016. ISBN 978-989-99521-6-4.

MATEUS, Maria Palma - Aspectos nutricionais e alimentares da Dieta Mediterrânica: Existem particularidades na região do Algarve?. Em ROMANO, ANABELA (Ed.) - **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde**. Faro : Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9. p.91-102

MATTOSO, José - **História de Portugal: Antes de Portugal**. [vol. 1]. Lisboa: Editorial Estampa, 1993. ISBN 972-33-0920-3.

MATVEJEVITCH, Predrag – **Breviário Mediterrânico**. Lisboa: Quetzal Editores, 2009. ISBN 978-972-564-763-9.

MEDITERRA - **The Mediterranean Diet for Sustainable Regional Development** . Paris: Press de Sciences Po, 2012. ISBN 978-2-7246-1248-6.

MENNEL, Stephen – **All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the middle Ages to Present**. Chicago: Illini Books. 1996. ISBN 978-0-2520-6490-6

MONTANARI, Massimo - **La comida como cultura**. Barcelona: Trea, 2006. ISBN 978-497-04237-6.

MOOS, Stanislaus von - Rules on Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy. Em HODGSON, PETRA HAGEN; TOYKA, ROLF (Eds.) - **The Architect, the Cook and Good Taste**. Berlin: Birkhäuser, 2007. ISBN 978-3-7643-7621-5. p.60-71

MORAVÁNSZKY, Ákos - The Reproducibility in Globalized World Em HODGSON, PETRA HAGEN; TOYKA, ROLF (Eds.) - **The Architect, the Cook and Good Taste**. Berlin: Birkhäuser, 2007. ISBN 978-3-7643-7621-5. p.72-81.

MORENO, Isabel - Culturas mediterraneas e sistemas alimentarios: Continuidades, imaginario y nuevos desafios. Em ROMANO, ANABELA (Ed.) - **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde**. Faro : Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9. p.103-122.

MOUTINHO, Mário – **A arquitectura popular portuguesa**. Lisboa: Editorial Estampa, 1995. ISBN 972-33-1054-6.

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA; PALÁCIO DA GALERIA - **Cidade e Mundos Rurais: Tavira e as Sociedades Agrárias**. [catálogo da exposição em suporte de papel]. Tavira : Museu Municipal de Tavira Palácio da Galeria, 2010. ISBN 978-972-8705-38-1.

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA; PALÁCIO DA GALERIA - **Dieta Mediterrânica Património Cultural Milenar**. [catálogo da exposição em suporte de papel]. 2^a ed. Tavira : Museu Municipal de Tavira Palácio da Galeria, 2013. ISBN 978-92-8705-48-0.

NEUMEYER, Fritz - The Homely Hearth, Building and Living, Eating and Drinking, Considered in terms of Architectural Theory. Em HODGSON, PETRA HAGEN; TOYKA, ROLF (Eds.) - **The Architect, the Cook and Good Taste**. Berlin: Birkhäuser, 2007. ISBN 978-3-7643-7621-5. p.50-59.

OLIVER, Paul - **Built to Meet Needs, Cultural issues in Vernacular Architecture**. Oxford: Architectural Press, 2006. ISBN 978-0750-666-57-2.

OLIVER, Paul – **Dwelling: The Vernacular House Worldwide**. Nova Iorque: Phaidon Press, 2007. ISBN 978-0714-84793-1.

OLIVEIRA, Catarina - Entre o céu e a terra... Astros, ciclos agrários, alimentares e festivos Em ROMANO, ANABELA (Ed.) - **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde**. Faro : Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9. p.153-173.

OLIVEIRA, Ernesto Viegas - **Festividades cíclicas em Portugal**. 2ªed. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1995. ISBN 972-20-1253-5.

OLIVEIRA, Ernesto Viegas; GALHANO, Fernando - **ArquitECTURA Tradicional Portuguesa**. 4ªed. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 2000. ISBN 972-20-0959-1.

ORDEM DOS ARQUITECTOS [OA] - **ArquitECTURA Popular em Portugal**. 4ª ed. Lisboa: Ordem dos Arquitectos, 2004. ISBN 972-97668-7-8.

ROMANO, Anabela (ED.) – **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde**. Faro: Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9.

PALLASMAA, Juhani – **The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses**. 2ªed. Nova Iorque: John Wiley e Sons Inc, 2005. ISBN 978-0470015780.

PERLÉS, Catherine - Fogo. Em **Enciclopédia Eiaudi**. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989. vol. 16. p. 264-280.

PIRES, Alexandra; LUZIA, Isabel - A escavação arqueológica da Casa das bicas e o edifício do hammam de Loulé. **al'ulya: Revista do arquivo municipal de Loulé**. Loulé. 2014. p 33-40.

PRISTA, Pedro – **Terra Palha Cal. EnsaioS da Antropologia sobre materiais de construção vernacular em Portugal**. Lisboa: Argumentum, 2014. ISBN 978-972-8479-84-8.

PYNE, Stephen - **Fire: A Brief History**. Seattle: University of Washington Press, 2001. ISBN 978-0295981444.

QUEIROZ, Jorge - **Dieta Mediterrânica – uma herança milenar para a humanidade**. Lisboa: Althum, 2014. ISBN 978-989-683-034-2.

QUEIROZ, Jorge - Dieta Mediterrânica, um modelo cultural. Algarve e Tavira na candidatura a Património da Humanidade. Em ROMANO, ANABELA (Ed.) - **A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde**. Faro : Universidade do Algarve, 2014. ISBN 978-989-8472-51-9. p. 43-58.

QUETZAL EDITORES (ED.) - **Europa do Sul**. Mem Martins : Selecção do Reader's Digest, 1995. ISBN 972-609-128-4

QUITÉRIO, José - **Livro do Bem comer. Crónicas da Gastronomia Portuguesa**. Lisboa: Assírio & Alvim, 1987. ISBN 978-9723-70080-0.

RAPOPORT, Amos - **House form and culture**. New Jersey: Prentice Hall, Inc, 1969.

REGUANT- ALEIX, Joan - The Mediterranean Diet: designed for the future. Em **MEDITERRA - The Mediterranean Diet for Sustainable Regional Development** . Paris: Press de Sciences Po, 2012. ISBN 978-2-7246-1248-6. p. 29-49.

RIBEIRO, Orlando - **Mediterrâneo – Ambiente e tradição**. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1987. ISBN 987-9723-10234-5.

RIBEIRO, Orlando - **Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico**. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1998. ISBN 978-972-5623-20-6.

RIBEIRO, Orlando - **Geografia e Civilização, temas portugueses**. 4ªed. Lisboa: Livraria Letra Livre, 2013. ISBN 978-989-8268-16-7.

RIBEIRO Orlando; LAUTENSACH, Hermann; DAVEAU, Suzanne - **Geografia de Portugal, Vol. II O ritmo climático e a paisagem**. 3ªed. Lisboa: Edições João Sá Da Costa, Lda, 1997. ISBN 972-9230-17-X.

RIBEIRO, Vítor (ED.)- **Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão**. Porto: Edições Afrontamento, 2008. ISBN 978-972-36-1001-7.

RIBEIRO, Vítor - Coberturas definidas por planos inclinados. Em RIBEIRO, VÍTOR (Ed.) - **Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão**. Porto: Edições Afrontamento. 2008. ISBN 978-972-36-1001-7. p.82-84.

RIBEIRO, Vítor - Fornos de pão e fornalha. Em RIBEIRO, VÍTOR (Ed.) - **Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão**. Porto: Edições Afrontamento. 2008. ISBN 978-972-36-1001-7. p.64-77.

RITCHIE, Carson I. A. - **Comida e Civilização. De como a história foi influenciada pelos gostos humanos**. Lisboa: Assírio e Alvim, 1995. ISBN972-37-0174-X.

ROBERT, J. M. - **Breve História do Mundo: Das Origens ao Mediterrâneo Clássico**. Lisboa: Editorial Presença, 1996.

RUDOLFSKY, Bernard - **Architecture Without Architects: a short introduction to non-pedigreed architecture**. Nova Iorque: Doubleday e Company. Inc., 1964. ISBN 0-385-07487-5.

- SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: Uma história da casa através das práticas culinárias**. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016. ISBN 978-989-658-334-7.
- SANTAMARIA, Santi - **La Cocina al Desnudo**. Madrid: Temas de Hoy, 2008. ISBN 978-8484-4607144-4.
- SANTOS, Maria Alice Moreida dos - **Dicionário de provérbios, adágios, ditados, máximas, aforismos e frases feitas**. Porto: Porto Editora, 2000. ISBN 972-0-55271-6.
- SANTOS, Marta – Chaminés. Em RIBEIRO, VITOR (Ed.) - **Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão**. Porto: Edições Afrontamento. 2008. ISBN 978-972-36-1001-7.p.94-104.
- SANTOS, Marta – A cal. Em RIBEIRO, VITOR (Ed.) - **Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional. Contributos para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da Serra do Caldeirão**. Porto: Edições Afrontamento. 2008. ISBN 978-972-36-1001-7.p.45-48.
- SARAMAGO, Alfredo - **Para uma história da Alimentação no Alentejo**. Lisboa: Assírio & Alvim, 1997. ISBN 972-37-0413-7.
- SARAMAGO, Alfredo - **Cozinha Algarvia**. Lisboa: Assírio e Alvim, 2001. ISBN 972-37-0645-8.
- SEMPER, Gottfried - **The Four elements of architecture and other writings**. 2ªed. Cambridge: Cambridge University Press, 2011. ISBN 978-0521180863.
- SINTRA, Filomena Pascoal, ESTEVENS, José (EDS.). - **Património rural construído do Baixo Guadiana**. Castro Marim: Odiana, 2004. ISBN 972-99686-1-6.
- SOARES, José Manuel - **Os frutos e produtos hortícolas na economia da Algarve**. Lisboa: Casa do Algarve, 1965.
- STEEL, Carolyn - **Hungry City: How Food Shapes our Lives**. Londres: Vintage Books, 2013. ISBN 978-0099584476.
- The New Encyclopaedia Britannica**. [vol. 7]. 11ªed. Chicago: Encyclopaedia Britannica, 1998. ISBN 0-85229-633-0.
- TORRADO, Llorenç – **A Dieta Mediterrânica**. Lisboa: Temas e Debates, 2000. ISBN 972-759-286-4.
- TURMO, Isabel González - The Mediterranean Diet: consumption, cuisine and the food habits EM MEDITERRA - **The Mediterranean Diet for Sustainable Regional Development** . Paris: Press de Sciences Po. 2012. ISBN 978-2-7246-1248-6. p.115-132.
- UNESCO – **Convention Concerning the Protection of the World Cultural and Natural Heritage**. Santa Fe, 1992.

UNESCO – **Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial**. Paris, 2003.
UNESCO – **Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention**. Paris, 2008.

VALAGÃO, Maria Manuel - Dieta Mediterrânica, Património Imaterial da Humanidade. **Revista APH**. Lisboa. 2011. p.23-27.

VALAGÃO, Maria Manuel; CÉLIO, Vasco; GOMES, Bertílio - **Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinha**. Lisboa: Tinta da China, 2015. ISBN 978-989-671-273-0.

VASCONCELOS, José Leite de – **Etnografia Portuguesa**. [vol. 5] [Ed. Fac-similada]. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1994. ISBN 978-972-27-1529-4.

VASCONCELOS, José Leite de – **Etnografia Portuguesa**. [vol. 6] [Ed. Fac-similada]. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1994. ISBN 978-972-27-1529-4.

VITRÚVIO - **Tratado De Arquitectura**. 2ªed. Lisboa: Ist Press, 2006. ISBN 972-8469-44-6.

WRANGHAM, Richard - **Catching Fire, How fire made us Human**. Nova Iorque: Basic Books, 2009. ISBN 978-0-786-74478-7.

ZABALBEASCOA, Anatxu – **Tudo sobre a casa**. Barcelona: Gustavo Gili, 2013. ISBN 978-85-65985-14-7.

ZEVI, Bruno – **Saber ver a arquitectura**. 6ªed. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora Ltda, 2009. ISBN 987-85-7827-084-1.

Índice de Anexos

Anexo 1 - Candidatura para a inscrição da Dieta Mediterrânica como Património Imaterial Cultural da Humanidade.

Anexo 2 – Guião de Entrevistas

Anexo 3 – Modos de análise das entrevistas

Anexo 4 – Tabelas Interpretativas

Anexo 5 – Tabelas temáticas por entrevistado

Anexo 6 – Tabelas das características construtivas, espaciais e funcionais.

Anexo 7 – Glossário

Anexo 8 – Apresentação

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura: - a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Índice de tabelas

Tabela 1 - Das culturas e actividades agrícolas seguintes, quais eram/são praticadas em Fortes?

Tabela 2 - Dos seguintes alimentos, quais faziam/fazem parte da base da sua alimentação?

Tabela 3 – Onde eram/são preparados esses alimentos?

Tabela 4 – Onde eram/são consumidos esses alimentos?

Tabela 5 – Com que regularidade eram consumidos os alimentos?

Tabela 6 – Com que regularidade são consumidos os alimentos?

Tabela 7 – Dos seguintes pratos quais faziam/fazem parte da base da sua alimentação?

Tabela 8 – Onde eram/ são preparados esses pratos?

Tabela 9 – Onde eram/ são consumidos esses pratos?

Tabela 10 – Com que regularidade eram consumidos esses pratos?

Tabela 11 - Com que regularidade são consumidos esses pratos?

Tabela 12 – Quais os espaços que compunham/ compõem a sua habitação?

Tabela 13 – Actividade que decorriam nos espaços da habitação-

Tabela 14 - Actividades que decorrem nos espaços da habitação.

Tabela 15 – Os espaços da Dieta Mediterrânica em Fortes.

Tabela 16 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, segundo o entrevistado 1

Tabela 17 – Habitação da serra do sotavento algarvio, segundo o entrevistado 1.

Tabela 18 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, segundo o entrevistado 2

Tabela 19 – Habitação da serra do sotavento algarvio, segundo o entrevistado 2.

Tabela 20 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, segundo o entrevistado 3.

Tabela 21 – Habitação da serra do sotavento algarvio, segundo o entrevistado 3.

Tabela 22 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, segundo o entrevistado 4.

Tabela 23 – Habitação da serra do sotavento algarvio, segundo o entrevistado 4.

Tabela 24 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, segundo o entrevistado 5.

Tabela 25 – Habitação da serra do sotavento algarvio, segundo o entrevistado 5.

Tabela 26 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, segundo o entrevistado 6.

Tabela 27 – Habitação da serra do sotavento algarvio, segundo o entrevistado 6.

Tabela 28 - Características construtivas, espaciais e funcionais: casa de dentro e casa de fora.

Tabela 29 - Características construtivas, espaciais e funcionais: casa de fogo e palheiro/ramada.

Tabela 30 - Características construtivas, espaciais e funcionais: forno e fornalha.

Tabela 31 - Características construtivas, espaciais e funcionais: poial e pátio.

Tabela 32 - Características construtivas, espaciais e funcionais: eira e almeixar.

Anexo 1

**Candidatura para a inscrição da Dieta Mediterrânica como Património
Imaterial Cultural da Humanidade**



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

Representative List

CONVENTION FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

**Eighth session
Baku, Azerbaijan
December 2013**

**NOMINATION FILE NO. 00884
FOR INSCRIPTION IN 2013 ON THE REPRESENTATIVE LIST
OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY**

A. State(s) Party(ies)

For multi-national nominations, States Parties should be listed in the order on which they have mutually agreed.

Cyprus, Croatia, Spain, Greece, Italy, Morocco and Portugal

B. Name of the element

B.1. Name of the element in English or French

This is the official name of the element that will appear in published material.

Not to exceed 200 characters

Mediterranean Diet

B.2. Name of the element in the language and script of the community concerned, if applicable

This is the official name of the element in the vernacular language corresponding to the official name in English or French (point B.1).

Not to exceed 200 characters

Μεσογειακή Διατροφή (Mesogiaki Diatrosfi)
Mediterranska prehrana
La Dieta mediterránea
Μεσογειακή Διατροφή (Mesogiaki Diatrosfi)
La Dieta Mediterranea
الطَّبَاخَة الم توسطية (Attibakha al Moutaouassittiya)
A Dieta Mediterrânica

B.3. Other name(s) of the element, if any

In addition to the official name(s) of the element (point B.1) mention alternate name(s), if any, by which the element is known.

C. Name of the communities, groups or, if applicable, individuals concerned

Identify clearly one or several communities, groups or, if applicable, individuals concerned with the nominated element.

Not to exceed 150 words

The community represented by the element, in the framework of this nomination, is all national communities in the seven States Parties submitting it though, in the general context, it relates to the communities of the Mediterranean basin that found their identity and continuity in great part on the collective and ancestral experience of the Mediterranean Diet – the result of constant sharing, know-how, traditions and symbols transmitted from generation to generation, of cultural and social sharing and of a rich palette of regional tones.

To ensure a more detailed and accurate approach, we have identified seven emblematic communities: the Mediterranean Diet is still alive, transmitted, protected and celebrated by the communities that recognize it as part of their common intangible cultural heritage: Agros (Cyprus), Brač and Hvar (Croatia), Soria (Spain), Koroni/Coroni (Greece), Cilento (Italy), Chefchaouen (Morocco), Tavira (Portugal).

D. Geographical location and range of the element

Provide information on the distribution of the element, indicating if possible the location(s) in which it is centred. If related elements are practised in neighbouring areas, please so indicate.

Not to exceed 150 words

1. The geographic location of the element falls within the territorial boundaries of the seven States Parties and involves their respective human communities. We specify the geographic location of the seven emblematic communities:
2. -Agros (Αγρός)/Cyprus: 806 h (2012) village, in the centre of the island, on the

Troodos mountain range, Pitsilia region.

3. -Brač and Hvar/Croatia: islands of Central Dalmatia. Brač covers 13,012 h (2001) and 395 km² and Hvar covers approximately 12,000 h and 300 km². Brač is the largest island in Central Dalmatia.

4. -Soria/Spain: capital of the province of the same name, located in north-eastern Spain. It covers 271 km² and has a population of 39,987 people (2011).

5. -Koroni/Coroni: town in Messenia, Peloponnese, Greece. Seat of Koroni county, belonging to Pylos-Nestoros municipality, covers 105,163 km² and has a population of 5,067 people (2001).

6. -Cilento/Italy: sub-region of Campania, southern Italy, covers 24,400 km² and has a population of 269,759 people (2007).

7. -Chefchaouen/Morocco: capital of the province and located in northwest Morocco, covers 435,000 ha and has a population of 54,562 people.

-Tavira/Portugal: capital of the municipality of the same name, located in the Algarve, Portugal, covers 611 km² and has a population of 26,167 people (2011).

1. Identification and definition of the element

For **Criterion R.1**, the States shall demonstrate that ‘the element constitutes intangible cultural heritage as defined in Article 2 of the Convention’.

Tick one or more boxes to identify the domain(s) of intangible cultural heritage manifested by the element, which might include one or more of the domains identified in Article 2.2 of the Convention. If you tick ‘others’, specify the domain(s) in brackets.

- oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage
- performing arts
- social practices, rituals and festive events
- knowledge and practices concerning nature and the universe
- traditional craftsmanship
- other(s) ()

This section should address all the significant features of the element as it exists at present.

The Committee should receive sufficient information to determine:

- a. *that the element is among the ‘practices, representations, expressions, knowledge, skills — as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith —’;*
- b. *‘that communities, groups and, in some cases, individuals recognize [it] as part of their cultural heritage’;*
- c. *that it is being ‘transmitted from generation to generation, [and] is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history’;*
- d. *that it provides communities and groups involved with ‘a sense of identity and continuity’; and*
- e. *that it is not incompatible with ‘existing international human rights instruments as well as with the requirements of mutual respect among communities, groups and individuals, and of sustainable development’.*

Overly technical descriptions should be avoided and submitting States should keep in mind that this section must explain the element to readers who have no prior knowledge or direct experience of it. Nomination files need not address in detail the history of the element, or its origin or antiquity.

- (i) *Provide a brief summary description of the element that can introduce it to readers who have never seen or experienced it.*

Not to exceed 250 words

The Mediterranean Diet – derived from the Greek word *díaita*, way of life – is the set of skills, knowledge, rituals, symbols and traditions, ranging from the landscape to the table, which in the Mediterranean basin concerns the crops, harvesting, picking, fishing, animal husbandry, conservation, processing, cooking, and particularly sharing and consuming the cuisine. It is at the table that the spoken word plays a major role in describing, transmitting, enjoying and celebrating the element.

Served for millennia, the Mediterranean Diet, the fruit of constant sharing nourished as much by internal synergies as by external contributions, a crucible of traditions, innovations and creativity, expresses the way of life of the basin communities, particularly those of the seven States Parties submitting this nomination and more precisely that of the communities of Agros, Brač and Hvar, Soria, Koroni/Coroni, Cilento, Chefchaouen and Tavira.

With regard to its utilitarian, symbolic and artistic popular expressions, it is important to highlight the craftsmanship and production of ancestral domestic objects linked to the Mediterranean Diet and still present in everyday objects, such as receptacles for the transport, preservation and consumption of food, including ceramic plates and glasses, among others.

As a unique lifestyle determined by the Mediterranean climate and region, the Mediterranean Diet also appears in the cultural spaces, festivals and celebrations associated with it. These spaces and events become the receptacle of gestures of mutual recognition and respect, of hospitality, neighbourliness, conviviality, intergenerational transmission and intercultural dialogue. They are opportunities to both share the present and establish the future. These communities thus rebuild their sense of identity, belonging and continuity, enabling them to recognise this element as an essential component of their common and shared intangible cultural heritage.

- (ii) *Who are the bearers and practitioners of the element? Are there any specific roles or categories of persons with special responsibilities for the practice and transmission of the element? If yes, who are they and what are their responsibilities?*

Not to exceed 250 words

In our communities, the richness of the cultural expressions of the Mediterranean Diet, which is still alive and dynamic today, stems from the power of its human vectors. These women and men of all ages and conditions, the true bearers and practitioners of this element, are found within the family, the brotherhood, the association, the corporation and the population as a whole. Local institutions, by virtue of their proximity, play a vital role in creating a framework propitious to protecting the element and supporting community initiatives.

One category deserves to be highlighted: women, who always play an increasingly important role in transmitting know-how and knowledge, in recreating rituals, traditional gestures and celebrations, in safeguarding techniques, in respecting seasonal rhythms and calendar holidays and in including all the cultural, social and environmental values of the element as they educate the new generations.

Today, new social networks help support and promote the practice and transmission of the element, thereby reinforcing traditional structures. School teachers who conduct professional and vocational training, restaurateurs and culinary training centres that adhere to the element and its values, cultural and rural tourism that respect the environment and local qualities, all are new avenues that open up new horizons for presenting, practising and transmitting the element while supporting its practitioners.

(iii) *How are the knowledge and skills related to the element transmitted today?*

Not to exceed 250 words

- Festivals and celebrations, which are not everyday occasions but are nevertheless quite frequent in the Mediterranean, allow exchanges and meetings beyond individual horizons and promote sharing the festivals, rituals and preparations of neighbouring communities. Such is the case for the Rose Festival in Agros, the St. Prosper Festival in Brač and Hvar, the romerías, fiestas or patronales in Soria, the panigiria in Koroni/Coroni, the sagra in Cilento, the moussem in Chefchaouen or the santos populares in Tavira. There, the orality and convivial sharing of local dishes, as a group, occupying their most symbolic spaces, enjoying nature or the open air, brings people of all ages, classes and conditions, together and is a privileged vector for transmitting the element as well as renewing alliances and a feeling of belonging and continuity.
- The family always retains a great capacity for togetherness and transmission. Women play a vital role in transmitting and incorporating the social and environmental values of the element in the education of new generations. At the public and community scale, markets are special spaces of “culture” and transmitting the Mediterranean Diet during the daily practice of exchange, mutual respect and agreement.
- The associative network, which is eminently present in our communities, is a vital vector for transmitting knowledge and expertise through workshops, festive preparations, popular contests, intergenerational togetherness and exchanges and school activities.

(iv) *What social and cultural functions and meanings does the element have today for its community?*

Not to exceed 250 words

- Social functions of bringing people together and strengthening social links. Taking into account that eating together is the relational foundation and assurance of the cultural identity and continuity of these communities and their individuals. It is a ‘quasi-religious’ ritual moment – both intense and solemn, more or less explicit but always felt – of social exchange and communication, affirmation and ‘rebuilding’ of the family, the group or the community, its values, history, environment, symbols, beliefs and way of life. It is an inherited secular value: ‘We do not sit at the table to eat, but to eat together’ (Plutarch, s. I-II). It also acts, in this sense, as a true instrument of integration and daily practice of hospitality and intergenerational dialogue.
- Cultural functions based on the symbolic and ethical relationship our communities have forged with nature, landscapes, seasonal cycles and the sustainable management of natural resources, particularly water. Cultural functions based on physical and emotional well-being and creativity as in Juvenal’s ‘*mens sana in corpore sano*’ (S. I-II). Thus in the Mediterranean basin and in our communities, food means more than nutrition of which the Mediterranean Diet is an outstanding and globally recognized model, endowing food products with sacred, symbolic, artistic, ritual and festive dimensions. To our communities, the Mediterranean Diet signifies a daily ‘culture of life’.

(v) *Is there any part of the element that is not compatible with existing international human rights instruments or with the requirement of mutual respect among communities, groups and individuals, or with sustainable development?*

Not to exceed 250 words

The element is fully in accordance with existing international human rights instruments and with the requirement for mutual respect among communities, groups and persons and is in

fact not only compatible, but an example of sustainable development. It bears noting that the element has been used as an example, for the entire international community, by the most important agencies of the United Nations, such as the Food and Agriculture Organization (FAO), which considers it a model of a sustainable diet respectful of natural resources and biodiversity, local landscapes and know-how, and the environment; the World Health Organization (WHO), which recognizes it as a nutritional model contributing to the health and well-being of populations; UNESCO, which recognized it for the first time in 2010 as an intangible cultural heritage of humanity.

The Mediterranean Diet is the paradigm of hospitality, of neighbourliness, of sharing, of intercultural dialogue and mutual respect, of creativity and a way of life based on a permanent dialogue with nature and guided by respect for cultural, biological and environmental diversity. Indeed, the spirit of hospitality, a fundamental trait of Mediterranean communities, fosters contact and dialogue among these populations and visitors, thus helping to disseminate and promote the values of the element. The Mediterranean Diet is a daily school of mutual respect and sustainable development for all the individuals without distinction of the communities represented in this nomination.

2. Contribution to ensuring visibility and awareness and to encouraging dialogue

*For **Criterion R.2**, the States shall demonstrate that 'Inscription of the element will contribute to ensuring visibility and awareness of the significance of the intangible cultural heritage and to encouraging dialogue, thus reflecting cultural diversity worldwide and testifying to human creativity'.*

- (i) *How can inscription of the element on the Representative List contribute to the visibility of the intangible cultural heritage in general and raise awareness of its importance at the local, national and international levels?*

Not to exceed 150 words

The Mediterranean Diet is a heritage recreated daily and felt and experienced by all individuals of all ages and conditions. It is a transversal element, from the landscape to the table, a prominent example of the links between intangible and tangible heritages and the cultural, historical and identity references embedded in our communities. The element is extensively known, recognized and studied beyond the basin, at a global level. Thus, both the nomination and its inscription will have strong and positive repercussions on the promotion of the intangible cultural heritage.

The element's characteristics will contribute to enriching the Representative List. The nomination process and the first inscription in 2010 have already resulted in a spectacular increase of knowledge and awareness of the richness and importance of the intangible cultural heritage at the local, regional and international levels. Today, this increased multinationality and the reinstatement of the element will multiply visibility and public awareness.

- (ii) *How can inscription encourage dialogue among communities, groups and individuals?*

Not to exceed 150 words

The Mediterranean Diet is a privileged intangible space for intercultural dialogue. It is an area of meetings, exchanges, mutual recognition and joy of living always permeated by the festive spirit, convivial sharing, solidarity, hospitality and respect. Through its visibility and

universal recognition, the inscription will help strengthen these values and foster mutual understanding and mutual recognition, thus fostering dialogue and closeness of communities and their individuals.

The element's commonality to all our communities, shared by them and their individuals, will be critical in the context of the inscription, because it will result from a joint effort over several years and success will belong equally to all these communities, thus strengthening their linkages and dialogue. The singular and universal character of the element will not only strengthen this dialogue at the level of the basin, but also at the global level.

(iii) How can inscription promote respect for cultural diversity and human creativity?

Not to exceed 150 words

The inscription of the element, thanks to the characteristics of its intra- and intercultural social practices, will promote respect for cultural diversity in our communities. Indeed, the Mediterranean Diet, because of its transversality, is the paradigm for biological, environmental and cultural diversity. Moreover, this element grew, developed and thrived thanks to exchanges, recognition and respect for the Other, the acceptance and integration of neighbours' knowledge and know-how or of contributions from beyond the basin. The element draws as much from ancestral tradition as from permanent innovations, given that creativity is one of its distinctive and essential traits.

The inscription will highlight these characteristics and values and help overcome prejudices and atavistic cultural conceptions linked to different religions, languages or historical events, thus fostering respect for cultural diversity and creativity and thereby setting an international example.

3. Safeguarding measures

*For **Criterion R.3**, the States shall demonstrate that 'safeguarding measures are elaborated that may protect and promote the element'.*

3.a. Past and current efforts to safeguard the element

(i) How is the viability of the element being ensured by the concerned communities, groups or, if applicable, individuals? What past and current initiatives have they taken in this regard?

Not to exceed 250 words

The viability of the element is ensured through:

- Transmission: for centuries, our communities have internalized the transmission of the element as a gesture of survival for their way of life and identity. The knowledge and practices of the element are vital to transmitting the heritage from generation to generation.
- Documentation, identification and research: especially since the late twentieth century, media, publications, websites, conferences and festivals have demonstrated momentum and interest to deepen the knowledge, breadth and diversity of the element at the community, regional and national levels. Foundations, institutes and universities support this popular effort.
- Preservation, protection and promotion: the great interest aroused by the element worldwide has helped enhance our communities' awareness of and investment in this intangible heritage. Through their associative network, they have stepped up workshops,

trainings and dissemination of knowledge, know-how and rituals in order to preserve them and have taken initiatives with institutions to revive or support protective and promotional measures.

- Revitalization: the communities are decisive, essential and highly effective, given that revitalizing the element means revitalizing their own way of life. They succeed through popular, vicinal and associative activities.

We provide as evidence a very small sample of examples from our communities of the above-described:

The district of Agros organizes three annual festivals which attract visitors and offer local foods and dishes: the Rose Festival (May), the August Festival and the Feast of the Virgin (November). A festival is organized on the island of Brač to promote and transmit knowledge of a special recipe of the hrapachuša cake. The women's association 'Forske užonce' revitalized the feast of St. Prosper (city of Hvar), during which it organizes the Dobar kus (le bon morceau) culinary competition. 'Breakfasts of the Mediterranean Diet', organized each year since 1997 in the schools of Soria, educate the new generations on the values of the element. The Koroni/Coroni Agricultural Cooperative has worked for years to safeguard the traditions of the Mediterranean Diet and the local identity through local producers. Museo Vivente de la Dieta Mediterranea de Pioppi, at Cilento, conducts great outreach to transmit the knowledge, emotions and sensations of the element; The Talassemiane Association for the Environment and Development, in Chefchaouen, strives to enhance the social, cultural and economic benefits of the Mediterranean Diet and respect for traditional techniques and natural resources; The study on the 'Quality of the Mediterranean Diet of a Young Population in Southern Portugal,' conducted under the aegis of Tavira, analysed the nutritional habits of this population. The Municipal Museum of Tavira conducts research and investigation on the 'heritage of the sea' and 'agrarian societies'.

Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **communities, groups or individuals** concerned:

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

(ii) *How have the concerned States Parties safeguarded the element? Specify external or internal constraints, such as limited resources. What are its past and current efforts in this regard?*

Not to exceed 250 words

Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **State(s) Party(ies)** with regard to the element:

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization*

Safeguarding measures are applied at the national, regional and local levels. This cross-institutional action benefits from private collaboration and sponsorship, as well as from the

supportive and dynamic community associative network, decisive in conceiving, appropriating and applying measures. The element is supported by legislative and diagnostic measures, allowing for a variety of approaches according to the territory and the communities.

Cyprus: Study of local products, rose water and drawing up of an inventory of the elements comprising the Mediterranean Diet with the support of the University and Technological University of Cyprus. The Ministry of Agriculture plans to establish an Agricultural Museum of Cyprus.

Croatia: Creation of a database of the Mediterranean Diet by the Institute of Ethnology and Folklore of Zagreb; creation of a Centre for Study of the Mediterranean in Split and promotion of the Mediterranean Diet in nutrition education with the support of the State, municipalities and others.

Spain: Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial 2011, Regional level: Autonomous Communities:2007 Declaration of the Mediterranean Diet as an Element of Cultural Interest and inclusion in the atlases of the ICH,Local level: specific inventory of the Mediterranean Diet, Soria, 2009.

Greece: Ratification of the Convention, Law 3521/2006, Law 3028/2002, for the Protection of Antiquities and Cultural Heritage. Inventories of the Centre for Ethnological Research of the Academy of Athens. Supreme Scientific Health Council: Adoption of Dietary Guidelines for Adults in Greece. Ministry of Health and Welfare, 1999. Regional level: the Maniatakeion Foundation works to safeguard and promote the cultural heritage, fosters social and humanitarian projects and catalogues and produces films and other products documenting ICH.

Italy: Decree No. 8 (9 April 2008) of the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies and the Ministry of Cultural Heritage and Activities declaring the Mediterranean Diet a National Cultural Heritage;Regional level: law of the Campania region for the protection and promotion of the element: 'Promotion of the model of sustainable development focusing on the Mediterranean Diet as intangible heritage of humanity'; Local level: creation of the Observatory of the Mediterranean Diet and the 'Angelo Vassallo' study centre in Pollica, Cilento.

Morocco: The Ministry of Culture continues its efforts to inventory and document the intangible cultural heritage, including culinary and gastronomic specialties. At the regional level: civil society seeks to promote local and gastronomic products. At the international level: creation of a cultural heritage portal for the Tanger-Tetouan-Larache region, in partnership in partnership with the region of Sardinia.

Portugal: Development of specific legislation, following the ratification of the UNESCO Convention, the legal framework for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage and creation of a National Inventory. The universities, the Ministry of Agriculture and the Tavira Museum continue to investigate the Mediterranean Diet.

Trans-Mediterranean Trans-Mediterranean level: the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies – CIHEAM celebrated its 50th anniversary with the publication, (7 March 2012), of its *MediTerra* dedicated to the Mediterranean Diet.

3.b. Safeguarding measures proposed

This section should identify and describe safeguarding measures that will be implemented, especially those intended to protect and promote the element.

- (i) *What measures are proposed to help to ensure that the element's viability is not jeopardized in the future, especially as an unintended result of inscription and the resulting visibility and public attention?*

Not to exceed 750 words

We are seeing lately, generally in the Mediterranean basin and specifically in Cyprus, Croatia, Spain, Greece, Italy, Morocco and Portugal, rising awareness at all levels of the need to protect the intangible cultural heritage represented by the Mediterranean Diet and to safeguard its knowledge, techniques, expressions and cultural spaces, as well as its benefits for health, well-being and the environment, while ensuring their transmission to future generations. The inscription of the Mediterranean Diet in 2010 had aroused great interest, focused attention on the intangible heritage and fostered the development of associations, universities and institutions studying the element. Today, this new and extended nomination amplifies and multiplies the element's echoes and interest. This interest also relates to its viability, its future and the consequences of this attention both at the national, basin, and global levels. The seven States are fully invested in and committed to all these issues.

Over the past three decades, all of our States have acquired great experience and continuously undertaken a large number of major transnational and national actions, despite the erosion caused by globalization on the intangible heritage – and specifically on the Mediterranean Diet – by laminating cultural diversity and identities and local biological, landscape, environmental and cultural assets, with serious consequences on their communities' health and well-being. These efforts are beginning to bear fruit and are reversing the trend in all areas. Research, permanent observatories, legislative initiatives, programmes to raise awareness and present the element, community actions, and especially school and youth programmes, denote positive progress.

Over the past decades, our States have also experienced tourism development. Our visitors are partly attracted by the cultural heritage and the Mediterranean Diet. In this respect, our States accumulate a great number of measures to protect the element against the undesirable erosion stemming from this increased attention. They work to document, inventory and protect the knowledge, know-how, festivals and other traditional cultural expressions, while supporting, through financial assistance or enhancing and recognizing its role, the overall associative network that supports and nurtures the element. Moreover, progress has been made on the legislative front to label and protect landscapes, cultural spaces and artisanal, traditional and local productions, while promoting their rural communities. Research institutions, universities and foundations engage in this effort and continuously support progress in training, in safeguarding landscapes and biological diversity, in the sustainable use of natural resources and in the promotion of traditional techniques and, above all, innovation related to the element.

Our States and respective communities have woven for years a network of preventive and mitigation measures, ensuring the appropriate skills and legal frameworks to support the peaceful and adequate inscription of the Mediterranean Diet, its effects and consequences. Beyond the wealth of accumulated expertise and experience, the preparation of the nomination sparked a new impetus, this time fully transnational and trans-community, which has already led to present achievements and future projects intended as measures to ensure the viability of the element and adequately manage the inscription:

Three trans-community meetings have already taken place in Chefchaouen, Cilento and Koroni. Up to seven more meetings will take place in the coming months in the other communities. The goal is to better know each other, to strengthen linkages, to create stable collaborations, to share projects, information and experience and to promote the mobility of schoolchildren, academics, young researchers and craftspeople, with the goal of safeguarding the element and ensuring both its protection and promotion.

The seven communities, as well as the cluster of States Parties, will develop awareness-raising programmes and campaigns. Legal, technical and financial measures are under

study, underway or pending adoption. Forums, round tables and regular congresses and other means to promote the element will be established. Scientific, technical and cultural studies of the element, as well as documentation, research and inventorying, will be encouraged and supported. Special attention will be given to the associative network, by encouraging its development, dynamism and role, given its vital importance to the safeguarding and dynamism of the element. The inscription will serve to strengthen the commitment and investment of all actors at all levels, given the universal recognition it brings to our communities.

(ii) How will the States Parties concerned support the implementation of the proposed safeguarding measures?

Not to exceed 250 words

The renewed interest in the Mediterranean Diet in recent years from the fields of science and culture represents an important impetus for supporting safeguarding measures, generating synergies and catalyzing efforts. The State institutions at all levels strive to create or adapt favourable frameworks and conditions to energize the associative network, particularly since the approval of the 2003 Convention, with numerous changes to the legislative frameworks, the creation or enhancement of ICH services at the national, regional or local level, awareness campaigns and support for associations and centres working on ICH and on the element.

Where human and material resources are concerned, the implementation of safeguarding measures benefits from this extensive institutional / associative / private and popular / professional/scientific network. Indeed, the budgets of national, regional and local administrations all provide for positions to support actions. Resources are also drawn from the associative network and the private or academic sector. This diversification of financing sources and actors ensures the implementation, beyond economic climates, of a significant portion at least of the safeguarding measures, thus ensuring temporal and territorial continuity.

The documents appended to point 5 of this form confirm the effectiveness of this network in supporting the safeguarding measures and related human and material resource capacity.

(iii) How have communities, groups or individuals been involved in planning the proposed safeguarding measures and how will they be involved in their implementation?

Not to exceed 250 words

Given the characteristics of the element, its deep roots in our communities and their individuals and their intimate identification with the Mediterranean Diet, which they practise on a daily and permanent basis, community involvement in planning and implementing the safeguarding measures is both a natural and an unavoidable reality. It is a tradition.

Our communities have long demonstrated their commitment and will to safeguard 'their' intangible cultural heritage, the Mediterranean Diet. To them, it is a source of pride and an essential vehicle of their way of life, their memory and their future. This nomination process has exacerbated these attitudes and synergies and catalyzed efforts.

It is these communities' rich associative network that has always conducted, and continues to conduct, the planning and implementation of safeguarding measures. This network is present in all areas of social and economic activities and at all community levels. This ensures that the measures, and their application, are perfectly matched with the element's transversality and that the responsibilities and commitments are well spread out over the entire community and thus well guaranteed. Thus, an efficient web of solidarity is woven through brotherhoods of fishers, groups of shepherds, associations of farmers, artisan corporations, women's groups, market federations, congregations for ritual festivities, NGOs, and in addition, universities, institutes, research centres and foundations, giving them extra scientific and

technical credibility.

4. Community participation and consent in the nomination process

*For **Criterion R.4**, the States shall demonstrate that ‘the element has been nominated following the widest possible participation of the community, group or, if applicable, individuals concerned and with their free, prior and informed consent’.*

4.a. Participation of communities, groups and individuals concerned in the nomination process

Describe how the community, group or, if applicable, individuals concerned have participated actively in preparing and elaborating the nomination at all stages.

States Parties are encouraged to prepare nominations with the participation of a wide variety of all concerned parties, including where appropriate local and regional governments, communities, NGOs, research institutes, centres of expertise and others.

Not to exceed 500 words

It should be noted from the outset that the initiative of preparing and presenting the nomination grew (in 2004) from civil society, within the communities of the States presenting this nomination. It transited and was nurtured in associations, groupings, cooperatives, in cities and the countryside, in the media and institutes, at home and at markets, and in local institutions, before spreading out and upward, slowly but surely, to the regional and national levels. The initiative of presenting this nomination permeated, gradually but intensely, the respective societies of the States presenting it.

Certainly, local, regional and national institutions offered great support for the nomination but, from its inception and throughout the process until its presentation, it is the communities that worked relentlessly and constantly, investing all their skills and knowledge, with great contribution from volunteerism, so that the nomination could be developed and presented.

The multinational character was not an obstacle, on the contrary. The fact of sharing, with other ‘so remote’ Mediterranean communities, an effort to promote an element of the cultural heritage that the communities represented by this nomination not only recognize as ‘their’ heritage, but experience as an essential part of their identity, awoke in all of the communities a great emotion and a keen interest and commitment. While spatially separate, these communities felt strongly united, through the nomination process, in safeguarding ‘their’ shared and common heritage. The meetings already held in Chefchaouen, Cilento and Koroni clearly demonstrate the strength of their involvement and commitment.

The communities have participated in:

-Explaining the Mediterranean Diet, its social dimension, its meaning and symbolism and the values associated with it;

-Showing the practices, gestures, rituals – from the landscape to the table – the celebrations and festivals and explaining their meaning and the feelings of identity and continuity they engender;

-Showing the importance to the element of orality in transmitting popular wisdom, knowledge

of nature, legends, sentences, but also preparations or techniques;

-Drawing up the inventory of craftspeople, associations, initiatives and events at work in each community, sometimes discreetly but effectively, to safeguard the element;

-Identifying issues and approaches, initiatives to protect the Mediterranean Diet, as well as perceived or potential dangers to it.

This participation has also generated strong momentum in these communities and recharged and focused their energy and dynamism on the will to safeguard, present and transmit this vital element of their intangible heritage and their identity.

4.b. Free, prior and informed consent to the nomination

The free, prior and informed consent to the nomination of the element from the community, group or, if applicable, individuals concerned may be demonstrated through written or recorded concurrence, or through other means, according to the legal regimens of the State Party and the infinite variety of communities and groups concerned. The Committee will welcome a broad range of demonstrations or attestations of community consent in preference to standard or uniform declarations. They should be provided in their original language as well as in English or French, if needed.

Attach to the nomination form information showing such consent and indicate below what documents you are providing and what form they take.

Not to exceed 250 words

The Mediterranean Diet is a transversal intangible cultural heritage, from the landscape to the table, which concerns people of all ages and conditions, without exception. This implies that the supporting documents that are presented come from a wide variety of sectors and backgrounds, further demonstrating this element's deep penetration in the respective societies of the States presenting this nomination. Thus, academies, research institutes, local institutions, professional associations, neighbourhood associations, women's groups, agricultural cooperatives, market federations markets, local institutions, NGOs, foundations, the entire social fabric of these communities wished to participate, demonstrating their consent, commitment and enthusiasm and total involvement with this fundamental element of their cultural heritage and the nomination.

Over 200 documents have thus been collected and submitted, reflecting a wide diversity of events and testimonies, the fruit of the rich cultural diversity of the basin and its associative network. All the documents are on paper and the accompanying global list allows a synthetic and rapid review of their characteristics.

Please find in Annex the supporting documents corresponding to point 4.

4.c. Respect for customary practices governing access to the element

Access to certain specific aspects of intangible cultural heritage or to information about it is sometimes restricted by customary practices enacted and conducted by the communities in order, for example, to maintain the secrecy of certain knowledge. Indicate whether or not such practices exist, and if they do, demonstrate that inscription of the element and implementation of the safeguarding measures would fully respect such customary practices governing access to specific aspects of such heritage (cf. Article 13 of the Convention). Describe any specific measures that might need to be taken to ensure such respect. If no such practices exist, please provide a clear statement on it.

Not to exceed 250 words

The Mediterranean Diet does not include practices or knowledge that the communities of the States presenting the nomination consider of restricted or limited access. Indeed, the

Mediterranean Diet continuously feeds on exchanges, hospitality, dialogue, curiosity, discovery and creativity. It belongs to both the private and domestic space and to the public space and community, on a daily basis as well as during celebrations and festive moments. This festive and hospitable spirit is one of the fundamental features of the element, encouraging dialogue between Mediterranean communities and visitors. The Mediterranean Diet is the paradigm of boundless hospitality and as such is a heritage that is open to all without restrictions. Given that the Mediterranean Diet is a universal element in the communities where it is recreated and transmitted, access to this heritage is fully, naturally and permanently ensured without any limitation whatsoever.

It is therefore obvious that both the ongoing and proposed safeguards and the inscription on the Representative List will only have very positive effects on the practice and knowledge of this heritage as they will help strengthen the values described above through its open-minded, public and hospitable character and spirit. Indeed, the States Parties presenting this nomination undertake to preserve access to this heritage and ensure its biological, environmental and cultural diversity.

5. Inclusion of the element in an inventory

*For **Criterion R.5**, the States shall demonstrate that ‘the element is included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11 and 12 of the Convention’.*

Identify the inventory in which the element has been included and the office, agency, organization or body responsible for maintaining that inventory. Demonstrate that the inventory has been drawn up in conformity with the Convention, in particular Article 11(b) that stipulates that intangible cultural heritage shall be identified and defined ‘with the participation of communities, groups and relevant non-governmental organizations’ and Article 12 requiring that inventories be regularly updated.

The nominated element’s inclusion in an inventory should not in any way imply or require that the inventory(ies) should have been completed prior to nomination. Rather, a submitting State Party may be in the process of completing or updating one or more inventories, but has already duly included the nominated element on an inventory-in-progress.

Attach to the nomination form documents showing the inclusion of the element in an inventory or refer to a website presenting that inventory.

Not to exceed 200 words

Our seven States and our communities have a long tradition of presenting and providing legal protection to the tangible and intangible cultural heritage. While sometimes fragmented and dispersed, the overall heritage represented by the Mediterranean Diet has long been featured in inventories and official catalogues. However, in recent years, the momentum provided by the 2003 Convention has spurred great efforts covering the methodology, streamlining and strengthening of the documentation and protection of the intangible heritage, and particularly the Mediterranean Diet. This effort has also benefited from the involvement and participation of the communities, which have played a decisive role not only in promoting awareness, protection and presentation of their heritage but also in helping to draw up and update the inventories and developing protective measures. This is true at the local, regional and national levels. Their participation is today essential and unavoidable, especially in the case of the intangible heritage as the communities consider and experience it as a vital part of their identity and an assurance of continuity.

Below are two paradigmatic examples of these inventories for each State:

CYPRUS

At the level of Agros: Inclusion of Agros products (rose water, charcuterie, hazelnuts) in the

Cyprus Gourmet Charter (2010, information paper only), prepared by the Ministry of Agriculture, Natural Resources and the Environment.

At the national level: The Mediterranean Diet is included in the Archives of Oral Tradition of the Scientific Research Centre of Cyprus, which preserve the material collected over the years by researchers through interviews with individuals and groups and field trips to rural communities. The Mediterranean Diet has also been included in the National Inventory of Intangible Cultural Heritage of Cyprus, recently created by experts at the Centre for Scientific Research of Cyprus from the Centre's Archives of Oral History according to Article 12° of the UNESCO Convention 2003. The material included in the National Inventory was updated with the active participation of the communities, groups and NGOs. Publication of a printed volume of the National Inventory is planned for 2012 and will be followed by the creation of an electronic edition allowing continuous updating.

CROATIA

At the level of Brač and Hvar: preparation of Starograjski paprenjok and Soparnik.

At the national level: In accordance with Article 9 of the Law on the Protection and Preservation of Cultural Goods (Official Journal 69/99, 151/03, 157/03, 87/09, 88/10, 61/11, 25/12) which also governs the intangible heritage category, the Ministry of Culture adopted the decision to protect the Mediterranean Diet of the Croatian Adriatic as an intangible heritage under the number P4192 and of inscribing it in the Register of Cultural Goods of the Republic of Croatia, a public book maintained by the Ministry of Culture.

The Republic of Croatia has so far inscribed in the registry 109 intangible cultural heritage elements; inscription is underway for another 150 elements. The list is continually supplemented by new intangible cultural elements. So far, Croatia has inscribed the preparation of several local dishes of cultural and social importance, as well as several social and religious customs in which preparing and consuming food plays an important role, for example: the preparation of Starograjski paprenjok, the traditional cake of the island of Hvar (Z 3909) and the preparation of Soparnik – the traditional chard cake (Z 3325).

Link to the inventory (site of the Ministry of Culture): www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3650 / www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3646.

Inscription of cultural elements online:

<http://www.minkulture.hr/default.aspx?id=6212ekdId=42201157> - (Finding element in Croatian is: Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu).

SPAIN

At the level of the community of Soria: Creation of a specific inventory of the Mediterranean Diet (Inventory 01/09/2009). The inventory includes sections for: oral traditions; social practices, rituals and festivities; knowledge and know-how related to nature and the universe; traditional techniques. Created by the Archives of the Municipality of Soria, a municipal body charged with inventorying and safeguarding the tangible and intangible cultural elements of the community of Soria. It actively participates, through its network of associations and individuals, in identifying, documenting and updating the various elements included in the inventory. The close proximity of the municipal institution, the safeguarding instrument and the community concerned, promote ongoing interaction.

At the national level: Declaration of the Mediterranean Diet as Element of Cultural Interest (BIC), the highest level of protection in Spain both at the national level and at the level of the Autonomous Communities. Included in the Registry/Inventory of Cultural Interest (CARM) under the II-B-999-00002 code. Declaration made at the demand of civil society, with the participation of communities, associations, academies and institutes during the process. Participation guaranteed in the updating process. Inventory in charge of the Consejería de

Cultura.

GREECE

At the level of Koroni/Coroni: Collaboration of the Maniatakeion Foundation, focused on local action in Koroni, with the Ethnographic Research Center of the Academy of Arts, that directs the indexing and cataloguing of the cultural elements of the Mediterranean Diet and drives any related research initiative. Publication of a book of oral testimony on the methods of preparation of food items associated with customary practices in the agricultural calendar – 2011. The management of inventories in Greece is centralized by their competent Ministries; in the case of the ICH, this is the Hellenic Ministry of Culture and Tourism.

At the national level: incorporation of the Mediterranean Diet in the National Inventory of the Intangible Cultural Heritage relative to the five main categories of intangible elements (according to the definition of ICH in the 2003 Convention, Article 2). The inclusion and updating of elements in the National Inventory relies on the close involvement of the concerned communities throughout the process. The Hellenic Ministry of Culture and Tourism, through the Directorate of Modern Cultural Heritage, is in charge of this inventory. Link to the inventory at <http://ayla.culture.gr/?q=en/inventory>

ITALY

At the level of Cilento: Creation of the Specific Inventory of the Mediterranean Diet by the community of Cilento at the Museum of Herbal Teggiano (SA) – Museum of Popular Arts and Traditions of the Vallo di Diano. The community actively participates in creation, documentation and regular updating.

At the national level: Decree of the Central Institute for Cataloguing and Documentation – ICCD of the Ministry of Cultural Heritage and Activities 1/10/2008 instituting the inventory dedicated to the Mediterranean Diet, formalized on the basis of an inventory worksheet for the Intangible Heritage dedicated to the element. The ICCD always collaborates with closely involved communities (<http://www.iccd.beniculturali.it/index.php?it/153/archivio-schede-di-catalogo>).

MOROCCO

At the level of Chefchaouen: inclusion of a section specific to the Mediterranean Diet in the General Inventory of the Ethnographic Museum of the Qasba, Chefchaouen, 20-11-2011. The inventory will ensure the documentation and safeguarding of the intangible cultural events and expressions of the Mediterranean Diet. This community's very active associative network has and continues to participate in the inventory process.

At the national level: in Morocco, the cataloguing and inventorying of the Mediterranean Diet is an ongoing project conducted by the Ministry of Culture in the framework of the Inventory of Intangible Heritage, in collaboration with the communities.

The data produced by this groundwork and by the systematic inventorying of all the aspects of the intangible cultural heritage related to the diet characteristic to the region of Chefchaouen have been included in the inventory system of the national cultural heritage (www.idpc.ma). The inventory worksheet specific to this element bears the number **idpc:7B278** and can be consulted through the internet link:

http://www.idpc.ma/view/pc_immateriel/idpcm:7B278?num=17

PORTUGAL

At the level of Tavira: Deliberations of Tavira's Municipal Council (13 June 2011) and of the Municipal Assembly (20 June 2011) which commit to drawing up an inventory of the

element. The Municipal Museum has created a specific inventory system for the Mediterranean Diet with the active participation of the community.

At the national level: Decree regulating the statutory order of the legal framework for safeguarding the Intangible Cultural Heritage and approving a specific form for the National Inventory. Instituto do Museus e da Conservação (IMC) has information on this matter. See link: http://www.ipmuseus.pt/pt-PT/patrimonio_imaterial/ContentDetail.aspx.

Documentary evidence of the instruments presented is appended.

6. Documentation

6.a. Appended documentation

The documentation listed below is mandatory, except for the edited video, and will be used in the process of examining and evaluating the nomination. It will also be helpful for visibility activities if the element is inscribed. Tick the following boxes to confirm that related items are included with the nomination and that they follow the instructions. Additional materials other than those specified below cannot be accepted and will not be returned.

- 10 recent photographs in high definition
- cession(s) of rights corresponding to the photos (Form ICH-07-photo)
- edited video (up to 10 minutes) (strongly encouraged for evaluation and visibility)
- cession(s) of rights corresponding to the video recording (Form ICH-07-video)

6.b. Principal published references

Submitting States may wish to list, using a standard bibliographic format, principal published references providing supplementary information on the element, such as books, articles, audiovisual materials or websites. Such published works should not be sent along with the nomination.

Not to exceed one standard page.

ABU-SHAMS, L.: 2004 'Marruecos: haram y halal. Una sociedad, una forma de vivir', en Millan, A. (dir.) Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine: 349-360. La Val de Onsera, Huesca.

- Alimentos Sagrados, Pan, vino y aceite en el Mediterráneo Antiguo. 2001. Museu d'Historia de la Ciutat, Barcelona

- AUBAILE-SALLENAVE, F.: 1996 'La Méditerranée, une cuisine, des cuisines', en Information sur les Sciences Sociales, 35.

- BALTA, P.: 2004 Boire et manger en Méditerranée. Actes Sud. Arles .

- BELJAK-RITTIG, Nives. 2007. People of the sea: diet as an aspect of the common life of the population in the Classical and Slavonic periods on the Adriatic. In: Split and other cultural-anthropological and cultural-educational supplements), ed. Prica, Ines and Škokić Tea. Zagreb: Institute of Ethnology and Folklore and Croatian Ethnological Society (184-201).

- BIVONA, R: 2005 'La mensa in scena magrebina, ovvero il cibo come pre-testo narrativo', Napoli, Arte Tipografica Editrice, Lo specchio del Mediterraneo, 2005, 288 p.

- BRAUDEL, F.: 1985 La Méditerranéenne: L'Espace et l'Histoire/ La Méditerranéenne:les Hommes et l'Héritage. Flammarion. Paris

- CÂMARA MUNICIPAL DE TAVIRA, 'Cidade e Mundos Rurais - Tavira e as Sociedades Agrárias', Museu Municipal de Tavira, 2010 (catálogo de exposição)
- COMISSÃO DE COORDENAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO ALGARVE, 'Festa da Gastronomia e das Receitas Típicas das Aldeias do Algarve – À descoberta dos Sabores Tradicionais', 2005 (Livro e DVD);
- CONTRERAS, J., RIERA, A. Y MEDINA, X. (dir.): 2005 Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común. IEMed, Barcelona.
- CRESTA, M. AND TETI, V. (eds.): 1998 'The Road of Food Habits in the Mediterranean Area', in Rivista di Antropologia. Supplemento al volume 76, Istituto Italiano di Antropologia, Rome.
- FOURNIER, D. and D'ONOFRIO, S. (eds.): 1991. Le Ferment Divin, Maison des Sciences de l'Homme, Paris
- GARINE, I. DE: 1997 'Alimentación mediterránea et réalité', en González Turmo, I. y Romero de Solís, P. (eds.) Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la Dieta Mediterránea', Universidad de Sevilla.
- GLOBALGARVE, Agência Regional de Desenvolvimento do Algarve, 'Dieta Mediterrânica Algarvia', Globalgarve, Abril de 2008
- GONZÁLEZ TURMO, I. Y MATAIX VERDÚ, J.: 2008 Alimentación y Dieta Mediterránea. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Consejería de Agricultura, Junta de Andalucía, Sevilla.
- HADJIPETRIS, I. P., Η τριανταφυλλιά (Ροδή η δαμασκήνη) και τα προϊόντα της [Le rosier (Rosa damascena) et ses produits], Nicosie, 1992.
- KANAFANI-ZAHAR, A., 1999 Le mouton et le mürier. Rituel du sacrifice dans la montagne Libanaise. PUF, Paris.
- KEYS AB, KEYS, M: 1975 How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way, Doubleday, Garden City, N. York.
- KEYS AB: 1980. Seven Countries: A multivariate analysis of death and coronary heart disease.: Harvard University Press, Cambridge.
- KYPRI, Th. - PROTOPAPA, K., Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου: η χρήση και η σημασία τους στην εθιμική ζωή [Produits chypriotes traditionnels de farine: leur usage et leur importance dans la vie coutumière], Publications du Centre des Recherches Scientifiques XVIII, Nicosie, 1997.
- LAZAROU C., PANAGIOTAKOS, D.B., MATALAS A.-L., 'Children's Adherence to the Mediterranean diet in Cyprus: The CYKIDS study', Public Health Nutrition, 12/7 (2009), pp. 991-1000.
- LUPTON, DEBORAH: 1994. 'Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events', The Sociological Review 42 (4): 665-685.
- MATALAS A.-L., ZAMPELAS, A., STAVRINOS, V., The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotion, CRC Press, 2001.
- MEDINA, F. X. (ed.): 1996 La alimentación mediterránea. Proa, Barcelona.
- MEDITERRA 2012, La Mediterranean Diet pour un développement régional durable. CIHEAM, Paris.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT, Γαστρονομικός χάρτης της Κύπρου [La charte gastronomique de Cyprus], Nicosie: www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/.../GastronomikosXartisKyprou.
- PADILLA, M.(ed): 2000 Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée.

CIHEAM/Karthala, Paris.

- RANDIĆ, Mirjana. 2006. Culinary Traditions of the Mediterranean. Traditional Aspects of the Nutrition of the Adriatic Islands. In: Mediterranean Food. Concepts and Trends, ed. Beljak-Rittig, Nives and Lysaght, Patricia. Zagreb. Institute of Ethnology and Folklore and Ethnographical Museum Zagreb (27-41).
- RIBEIRO, Orlando, 'Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico', (1945);
- RIZOPOULOU-EGOUMENIDOU, E., 'Η αμπελοκαλλιέργεια και οι παραδοσιακοί ληνοί της Κύπρου' [La viticulture et les 'lini' traditionnels de Cyprus', Technologia 3 (1989), pp. 20-22.
- SERRA-MAJEM, L, ROMAN, B, ESTRUCH, R: 2006. 'Scientific evidence of interventions using the Mediterranean diet: a systematic review'. Nutr Rev.;64(2 Pt 2): S27-47.
- SOFI F, ABBATE R, GENSINI GF, CASINI A.: 2010 'Accruing evidence on benefits of adherence to the mediterranean diet on health: an updated systematic review and meta-analysis'. Am J Clin Nutr. 92(5):1189-96.
- TETI, V. (coord.): 1996 Mangiare meridiano. Carical, Vibo Valentia.
- TRICHOPOULOU A, LAGIOU P.: 1997. Healthy traditional Mediterranean diet -An expression of culture, history and lifestyle. Nutr Rev; 55:383-389.
- TRICHOPOULOU, A, VASILOPOULOU, E: 2000. 'Mediterranean diet and longevity'. Br J Nutr.;84 Suppl 2:S205-9.
- VODANOVIĆ-KUKEC, Vanja. 1997. From plate and glass. The sources of Brač cuisine. Zagreb. Golden marketing.
- VODANOVIĆ-KUKEC, Vanja. 2002. Brač Testament. Zagreb. Golden marketing.
- WILLETT, W.C: 2006 'The Mediterranean diet: science and practice'. Public Health Nutr.;9(1A):105-10.
- WILLETT, WC, SACKS, F, TRICHOPOULOU, A, DRESCHER, G, FERRO-LUZZI, A, HELSING, E, TRICHOPOULOS, D. Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. Am J Clin Nutr. 1995;61(6 Suppl):1402S-1406S.
- Αμπελοοινική Ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης (Grape and wine history in Macedonia and Thrace): 1998, Proceedings of the 5th working three-day held in Naousa, 17-19.9.1993, Cultural and Technological Foundation of National Bank of Industrial Development, Athens.
- Ελιά και Λάδι (Olive tree and olive oil): 1996, Proceedings of the 4th working three-day held in Kalamata, 7-9.5.1993, Cultural and Technological Foundation of National Bank of Industrial Development, Athens.
- 'Ο Άρτος ημών' Από το σιτάρι στο ψωμί ('Our everyday bread'. From wheat to bread): 1994, Proceedings of the 3rd working three-day held in Pilion, 10-12.4.1992, Cultural and Technological Foundation of National Bank of Industrial Development, Athens.
- 'Η παραγωγή λαδιού κατά τους Νεώτερους Χρόνους στην Κύπρο και οι παραδοσιακοί ελαιόμυλοι' [La production d'huile d'olive pendant la période moderne à Cyprus et les moulins à huile traditionnels], dans Ελιά και Λάδι [Olivier et huile], Athènes, 1996, pp. 324-339.

7. Signature on behalf of the State(s) Party(ies)

The nomination should conclude with the original signature of the official empowered to sign it on behalf of the State Party, together with his or her name, title and the date of submission.

In the case of multi-national nominations, the document should contain the name, title and signature of an official of each State Party submitting the nomination.

CYPRUS

Nom : Marios Lyssiotis

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent de Cyprus auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

CROATIE

Nom : Mirko Galic

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent de Croatie auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

SPAIN

Nom : Ion de la Riva Guzmán de Frutos

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent d'Spain auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

GRÈCE

Nom : Théodore Passas

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent de Grèce auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

ITALIE

Nom : Maurizio Serra

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent d'Italie auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

MAROC

Nom : Zohour Alaoui

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent du Maroc auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

PORTUGAL

Nom : Francisco Seixas da Costa

Titre : Ambassadeur, Délégué Permanent du Portugal auprès de l'UNESCO

Date : 18 avril 2013 (dernière révision)

Signature : <signé>

Anexo 2

Guião de entrevistas



UNIVERSIDADE DE ÉVORA
ESCOLA DE ARTES
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA

Expressões culturais da gastronomia na arquitectura – a Dieta Mediterrânica e a arquitectura vernácula do sotavento algarvio.

Patrícia Pontes
Orientação: Prof. Dra. Sofia Aleixo
Mestrado Integrado em Arquitectura
2019

Apresentação e objectivos da entrevista

Bom dia. Sou aluna da Universidade de Évora e encontro-me a desenvolver uma dissertação de mestrado sobre a relação entre a gastronomia e a arquitectura, com o título “Expressões da gastronomia na arquitectura: a Dieta Mediterrânica e a arquitectura vernácula no Algarve.”.

Pretendo analisar a relação entre as actividades relacionadas com a alimentação e os espaços onde estas decorrem, compreendendo as suas características funcionais e espaciais, bem como a sua posição na habitação e a sua importância no quotidiano, e para desenvolver esse estudo selecionei a aldeia de Fortes, onde a comunidade residente é convidada a participar.

Assim a seguinte entrevista destina-se a habitantes de Fortes, que tenham presentes memórias do modo de habitar, por forma a perceber quais os espaços onde decorriam ou decorrem as principais actividades relacionadas com a alimentação, bem como os seus hábitos alimentares.

Nenhum dos seus dados será associado à informação que me forneça, sendo o nome do entrevistado codificado.

Quero que se sinta à vontade durante toda a entrevista, podendo, se preferir, não responder a alguma questão. Trata-se de uma entrevista que tem como objectivo a recolha de informação, não existindo respostas certas ou erradas.

Agradeço desde já a sua disponibilidade e, se concordar, peço que assine este documento de consentimento, antes de passar à realização da entrevista.

Guião de entrevista

Entrevista nº

Localização:

Data: Hora:

Dados:

- Nome:
- Género: M ___F___
- Ano de nascimento:
- Naturalidade:
- Profissão:
- Qual a sua relação com Fortes? [primeira habitação ou habitação secundária/sazonal]
- Há quanto tempo habita em Fortes?

Dieta Mediterrânica no Algarve

Trilogia alimentar + frutos secos; sociabilidade

[Naturais de Fortes]

- Das culturas e actividades agrícolas seguintes, quais eram praticadas em Fortes?

Cereais (trigo, cevada, Aveia) Pomar PERAS, AMEIXAS
Criação de gado Pomar de sequeiro
Produtos hortícolas Tomates Vinha
Muito Olival Betatas
Pimentos
Outros: BATATA DOCE, LINHO, MILHO,

[Todos os entrevistados]

- Das culturas e actividades agrícolas seguintes, quais são praticadas actualmente em Fortes?

Cereais Pomar LARANÇAS, PERA
AMEIXAS.
Criação de gado Pomar de sequeiro AMENDOEIRAS
Produtos hortícolas Alfaces Vinha (POUCA)
Tomates
Pimentos
Olival BATATAS
Outros:

[Naturais de Fortes]

- **Dos seguintes alimentos e pratos, quais faziam parte da base da sua alimentação:**

Alimentos:

Pão	<input checked="" type="checkbox"/>	Hortícolas	<input checked="" type="checkbox"/> Tomate FESGAO
Vinho	<input checked="" type="checkbox"/>	Carnes	<input checked="" type="checkbox"/>
Azeite	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes	<input checked="" type="checkbox"/> DA Ribeira
Frutos secos	<input checked="" type="checkbox"/> FIGOS SECOS		
Outros:	PEIXES DA Ribeira		

- **Quem preparava esses alimentos?** As Mulheres da família
"A Mãe" O Azeite eo vinho era feito pelos homens.

- **Onde eram preparados?**

Casa de dentro	<input checked="" type="checkbox"/> Receitar fogo	Forno	<input checked="" type="checkbox"/>
Casa de fora	<input type="checkbox"/>	Fornalha	<input checked="" type="checkbox"/> Assados na Brasa
Casa do fogo	<input checked="" type="checkbox"/> Cozinhar	Poial	<input checked="" type="checkbox"/>
Cozinha	<input type="checkbox"/>	Pátio	<input checked="" type="checkbox"/> Alguns Alimentos
Outros:	Moinho		

- **Quem consumia esses alimentos?**

Todos os membros da família "comiamos todos do mesmo prato."

- **Onde eram consumidos?**

Casa de dentro	<input type="checkbox"/>	Sala de jantar	<input type="checkbox"/>
Casa de fora	<input checked="" type="checkbox"/>	Poial	<input checked="" type="checkbox"/>
Casa do fogo	<input type="checkbox"/>	Pátio	<input checked="" type="checkbox"/> - "Ainda hoje, às vezes, vou ao Poial e vou comer para ali (pátio)"
Cozinha	<input type="checkbox"/>		

Outros: CAMPO

• **Com que regularidade eram consumidos:**

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com alguma regularidade	Diariamente
Pão	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vinho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Azeite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hortícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peixes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sobre o peixe:
 Vinha com carapachos às costas desde C.M.
 cozinhava com dentes ou a tacho de ovos.

Pratos:

- carne de porco
galinha
caça*
- Assados *Porco, carne, chouriças*
- Guisados
- Comidas de panela
(jantares, papas ...)
- Sopas
- Açordas / arjamolhos
- Doçaria *- pelo carnaval
- marmelada*

Outros: *Migas*

• **Quem confeccionava esses pratos?**

"A dona da casa", A mulher.

• **Onde eram confeccionados?**

- Casa de dentro Forno *Bolos (carnaval) PÃO*
- Casa de fora Fornalha *Comidas para os animais*
- Casa do fogo Poial
- Cozinha Pátio
- Outros: *"Ninguém chama
"cozinha"*

• **Quem consumia esses pratos?**

*Os da casa,
vizinhos nos pratos festivos, Ex. Matança do porco.*

• **Onde eram consumidos?**

- Casa de dentro Sala de jantar
- Casa de fora Poial
- Casa do fogo Pátio
- Cozinha

Outros: *CAMPO*

Com que regularidade eram consumidos:

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com alguma regularidade	Diariamente
Assados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Guisados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comidas de panela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sopas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Açordas/arjamolhos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Doçaria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Comidas de panela: coziam-se couves, muitos couves, repolhos...
na panela, à noite, ali ao pé do fogo. iam fazendo
e as vezes ali ficavam para comerem no outro dia.

[Todos os entrevistados]

- **Dos seguintes alimentos e pratos, quais fazem parte da base da sua alimentação:**

Alimentos:

- | | | | |
|--------------|-------------------------------------|------------|-------------------------------------|
| Pão | <input checked="" type="checkbox"/> | Hortícolas | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Vinho | <input type="checkbox"/> | Carnes | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Azeite | <input checked="" type="checkbox"/> | Peixes | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Frutos secos | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Outros: | | | |

- **Quem prepara esses alimentos?**

"A Dona de casa"

- **Onde são preparados?**

- | | | | |
|----------------|-------------------------------------|----------|--------------------------|
| Casa de dentro | <input type="checkbox"/> | Forno | <input type="checkbox"/> |
| Casa de fora | <input type="checkbox"/> | Fornalha | <input type="checkbox"/> |
| Casa do fogo | <input type="checkbox"/> | Poial | <input type="checkbox"/> |
| Cozinha | <input checked="" type="checkbox"/> | Pátio | <input type="checkbox"/> |

Outros:

comparam alguns alimentos.
DA produção: Azeite, hortícolas
Frutos secos, Amêndoas, Azeitonas.
"Temos casa do fogo mas já não
usamos. Até já tapamos o
cheminée."

- **Quem consome esses alimentos?**

"O casal"

- **Onde são consumidos?**

- | | | | |
|----------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| Casa de dentro | <input type="checkbox"/> | Sala de jantar | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Casa de fora | <input type="checkbox"/> | Poial | <input type="checkbox"/> |
| Casa do fogo | <input type="checkbox"/> | Pátio | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cozinha | <input checked="" type="checkbox"/> | | |

Outros:

• **Com que regularidade são consumidos:**

Alimentos:

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com alguma regularidade	Diariamente
Pão	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vinho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Azeite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hortícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peixes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pratos:

Assados	<input checked="" type="checkbox"/>	Sopas	<input checked="" type="checkbox"/> D
Guisados	<input checked="" type="checkbox"/>	Açordas / arjamolhos	<input type="checkbox"/>
Comidas de panela (jantares, papas ...)	<input checked="" type="checkbox"/> RARO	Doçaria	<input type="checkbox"/>

Outros:

• **Quem prepara esses alimentos?**

"A mulher"

• **Onde são preparados?**

Casa de dentro	<input type="checkbox"/>	Forno	<input type="checkbox"/>
Casa de fora	<input type="checkbox"/>	Fornalha	<input type="checkbox"/>
Casa do fogo	<input type="checkbox"/>	Poial	<input type="checkbox"/>
Cozinha	<input checked="" type="checkbox"/>	Pátio	<input type="checkbox"/>

Outros:

• **Quem consome esses alimentos?**

"O casal"

• **Onde são consumidos?**

- | | | | |
|----------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| Casa de dentro | <input type="checkbox"/> | Sala de jantar | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Casa de fora | <input checked="" type="checkbox"/> | Poial | <input type="checkbox"/> |
| Casa do fogo | <input type="checkbox"/> | Pátio | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cozinha | <input checked="" type="checkbox"/> | | |

Outros:

Com que regularidade são consumidos:

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com alguma regularidade	Diariamente
Assados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Guisados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comidas de panela	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sopas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Açordas/arjamolhos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Doçaria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Habitação vernacular da serra do sotavento algarvio

[Todos os entrevistados]

- **Localização da habitação/elementos que compõem a habitação [através da utilização de plantas de localização]**

[Naturais de Fortes]

- **Quais dos seguintes espaços e elementos, compunham a sua habitação?**

<i>"Quarto"</i> Amenzinas	Casa de dentro	<input checked="" type="checkbox"/>	Quarto	<input type="checkbox"/>	Sala de jantar	<input type="checkbox"/>	Poial	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>grutas descensas</i>
<i>convívio</i>	Casa de fora	<input checked="" type="checkbox"/>	Cozinha	<input type="checkbox"/>	Palheiro / Ramada	<input checked="" type="checkbox"/>	Pátio	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Estor</i>
<i>Fogo charreiras</i>	Casa do fogo	<input checked="" type="checkbox"/>	I.S.	<input type="checkbox"/>	<i>Amenzinas cozinha e animais</i> Forno	<input checked="" type="checkbox"/>	Eira	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Casa de despejo	<input checked="" type="checkbox"/>	Sala de estar	<input type="checkbox"/>	Fornalha	<input checked="" type="checkbox"/>	Almeixar	<input checked="" type="checkbox"/>	
	<i>Arrecação</i>				<i>Alimentos Animais</i>				

Outros: *CASA do vinho*

- **Quais as principais funções dos espaços acima identificados?**

[Todos os entrevistados]

- **Quais dos seguintes espaços e elementos compõe a sua habitação?**

Casa de dentro	<input type="checkbox"/>	Quarto	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>outro espaço</i>	Sala de jantar	<input checked="" type="checkbox"/>	Poial	<input checked="" type="checkbox"/>
Casa de fora	<input type="checkbox"/>	Cozinha	<input checked="" type="checkbox"/>		Palheiro / Ramada	<input checked="" type="checkbox"/>	Pátio	<input checked="" type="checkbox"/>
Casa do fogo	<input checked="" type="checkbox"/>	I.S.	<input checked="" type="checkbox"/>		<i>CARAGEM</i> Forno	<input checked="" type="checkbox"/>	Eira	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>despensa</i> Casa de despejo	<input checked="" type="checkbox"/>	Sala de estar	<input checked="" type="checkbox"/>		Fornalha	<input type="checkbox"/>	Almeixar	<input checked="" type="checkbox"/>

Outros:

Abandonado

TAREfas domésticas

- **Quais as principais funções dos espaços acima identificados?**

Espaços de uso comunitário

[Naturais de Fortes]

- **Quais dos seguintes espaços eram de uso comunitário?**

Palheiro / Ramada	<input type="checkbox"/>	" Existia	Pátio	<input type="checkbox"/>
Forno	<input checked="" type="checkbox"/>	APenas um Forno	Eira	<input checked="" type="checkbox"/>
Fornalha	<input type="checkbox"/>		Almeixar	<input type="checkbox"/>
Poial	<input type="checkbox"/>		Horta	<input type="checkbox"/>

Forno comunitário destruído.

Outros:

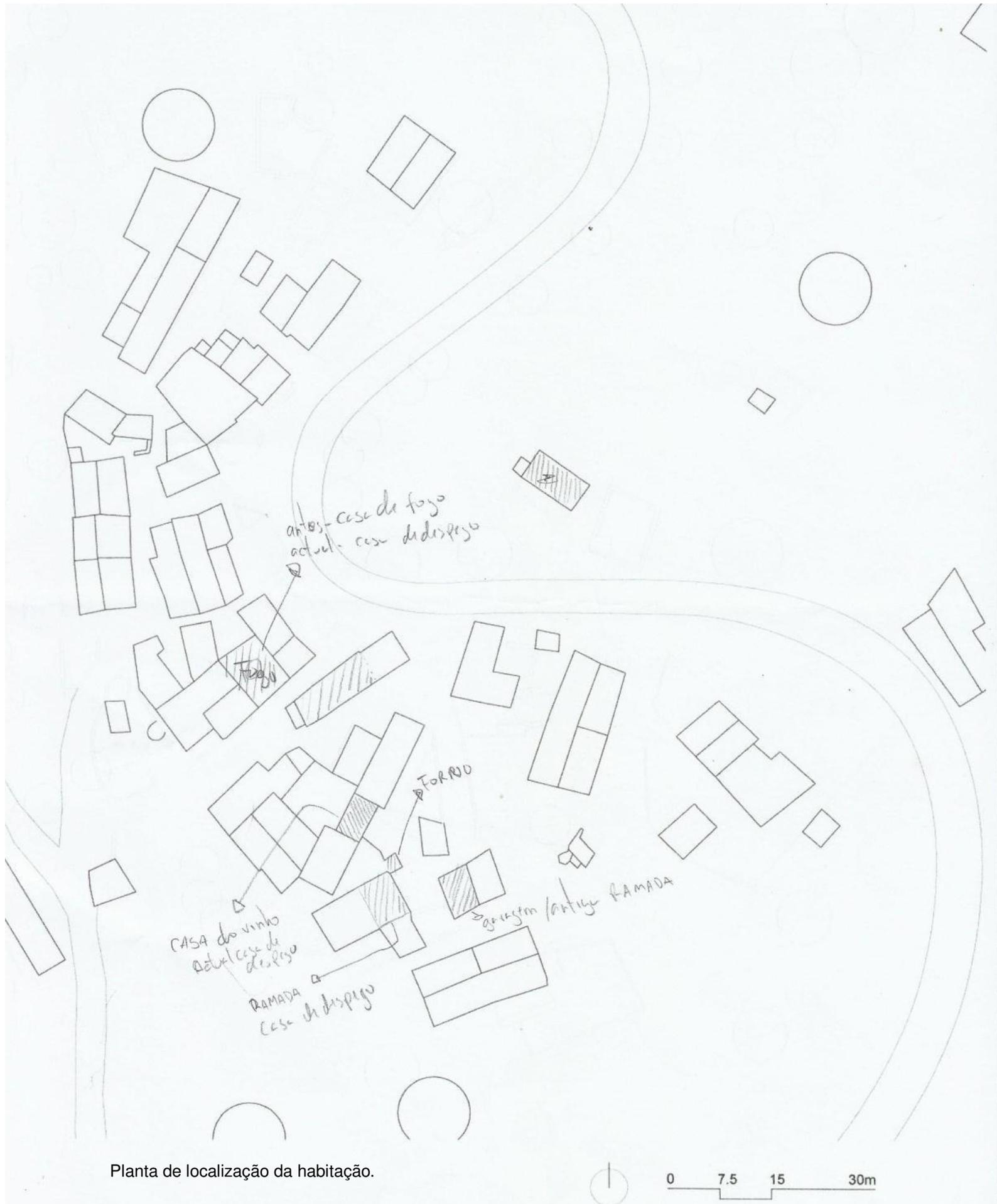
Porquê? Espaços partilhados, Falta de meios comodidade.

[Todos os entrevistados]

- **Considera que existem, actualmente, espaços de uso comunitário em Fortes?**

Nenhum espaço comunitário.

Quais?



Planta de localização da habitação.

Anexo 3

Modelo de análise

Modelo de análise

Questão de investigação e objectivos gerais

Questão de investigação:

Quais as expressões da Dieta Mediterrânica na habitação vernácula da serra do sotavento algarvio, na actualidade?

Objectivos gerais:

- 1- Identificar os espaços indicados na dissertação como relacionados com a Dieta Mediterrânica e compreender a sua relevância no modo de habitar
- 2- Compreender os hábitos alimentares dos entrevistados, bem como as práticas, instrumentos e espaços associados à alimentação.

Conceito	Dimensão	Indicadores	
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Habitação	- Espaços - Função - Uso	- Casa de dentro - Casa de fora - Casa de fogo - Fornalha - Palheiro - Ramada
	Interior/ exterior Extensão do espaço doméstica para o exterior	Elementos arquitectónicos que suportam as actividades no exterior	- Forno - Fornalha - Pátio - Poial - Almeixar
	Espaços de uso comunitário	- Espaços - Função - Uso	- Forno - Eira - Almeixar - Espaços de cultivo
Dieta Mediterrânica no Algarve	Trilogia alimentar + Frutos secos	- Alimentos - Práticas - Espaços	
	Sociabilidade	- Partilha de alimentos - Preparação, confecção e consumo. - Petiscos e pratos festivos	

Metodologia

Optar-se-á pelo modelo de entrevista com questões fechadas complementado com questões abertas (Guerra, 2006). Este modo de entrevista procura facilitar o tratamento dos dados, através da recolha de informação quantitativa, com as questões fechadas, complementando-a com a recolha de dados adicionais, de modo a completar a investigação. Este método facilita o tratamento da informação recolhida, sem comprometer o seu objectivo.

Entrevistado: perfil, amostra, recolha e análise de dados

- Habitantes permanentes e sazonais de Fortes, de diversos sexos e faixas etárias.
- Tipo de amostra: Bola de neve
- Questionário com questões fechadas e abertas, presencial individual e de grupo.
- Registo de dados: Gravação de áudio e vídeo e fotografia, mediante autorização prévia, apontamentos e recolha de desenhos em suporte a fornecer pelo entrevistador.
- Análise quantitativa dos inquéritos.

Anexo 4

Tabelas interpretativas das entrevistas

Dieta Mediterrânica no Algarve

Tabela 1- Das culturas e actividades agrícolas seguintes, quais eram/são praticadas em Fortes?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Cereais	••••	
Criação de gado	••••	
Produtos hortícolas	••••	•••
Olival	••••	••••••
Pomar	••••	•••
Pomar de sequeiro	••••	••••
Vinha	••••	••••••
Outros (linho e tremoços)	••••	

Tabela 2- Dos seguintes alimentos, quais faziam/fazem parte da base da sua alimentação?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Pão	••••	••••••
Vinho	••••	••••
Azeite	••••	••••••
Frutos secos	••••	••••
Hortícolas	••••	••
Carnes	••••	•••
Peixes	••	•••

Tabela 3 -Onde eram/são preparados esses alimentos:

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Casa de dentro	••••	
Casa de fora		
Casa do fogo	••••	
Cozinha		
Forno	••••	
Fornalha	••	
Poial		
Pátio		••
Outros	•• (palheiro e casa de despejo)	

Obs.: Actualmente todos estes alimentos são adquiridos em superfícies comerciais ou a vendedores ambulantes.

Tabela 4 -Onde eram/são consumidos esses alimentos?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Casa de dentro		
Casa de fora	••••	••••
Casa do fogo	••••	
Cozinha		••••
Sala de jantar		•
Forno		
Fornalha		
Poial		
Pátio	•••	••••••
Outros	•••• (No campo)	

Tabela 5 -Com que regularidade eram consumidos os alimentos?

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com muita regularidade	Diariamente
Pão					••••
Vinho		••	••		
Azeite					••••
Frutos secos			••	••	
Hortícolas					••••
Carnes			••	••	
Peixes		••••			

Tabela 6 -Com que regularidade são consumidos os alimentos:

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com muita regularidade	Diariamente
Pão					•••••
Vinho	•••	•	••		
Azeite					•••••
Frutos secos		••••	••		
Hortícolas				••	••••
Carnes			••	••	••
Peixes		••••		••	

Tabela 7-Dos seguintes pratos quais faziam/fazem parte da base da sua alimentação?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Assados	••••	••••••
Guisados	••••	••••
Comidas de panela	••••	••••••
Sopas	••••	••••••
Açordas/ arjamolhos	••••	••••
Doçaria		•••

Tabela 8 -Onde eram/são preparados esses pratos?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Casa de dentro	••••	
Casa de fora		
Casa do fogo	••••	
Cozinha		••••••
Forno	••••	•
Fornalha	••	•
Poial	•	
Pátio		••
Outros	•• (no campo)	

Tabela 9 -Onde eram/são consumidos os pratos?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Casa de dentro		
Casa de fora	••••	••••
Casa do fogo	••••	
Cozinha		••••
Sala de jantar		•
Forno		
Fornalha		
Poial	•	
Pátio	••••	••••
Outros	•••• (no campo)	

Tabela 10 - Com que regularidade eram consumidos os pratos?

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com muita regularidade	Diariamente
Assados		•••	•		
Guisados		••••			
Comidas de panela				••••	
Sopas				••••	
Açordas/ arjamolhos				••••	
Doçaria		••••			

Tabela 11 - Com que regularidade são consumidos esses pratos?

	Nunca	Com pouca regularidade	Regularmente	Com muita regularidade	Diariamente
Assados		•••	•	••	
Guisados		••••	••		
Comidas de panela	••		••	••	
Sopas		••	••	••	
Açordas/ arjamolhos	•	•	••••		
Doçaria	••	••	••		

Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio

Tabela 12 - Quais dos seguintes espaços compunham/ compõe a sua habitação?

	Naturais de Fortes (segunda metade do século XX)	Todos os habitantes (Actualmente)
Casa de dentro	••••	••
Casa de fora	••••	••••
Casa do fogo	••••	
Casa de despejo	••••	••••
Quarto		••••••
Cozinha		••••••
I.S.		••••••
Sala de estar		•
Sala de jantar		•
Palheiro/Ramada	••••	••
Forno	••	••••••
Fornalha	•••	•••
Poial	••••	••••••
Pátio	••••	••••••
Eira	••••	
Almeixar	•••	

Tabela 13 - Tabela das actividades que decorriam nos espaços da habitação.

Actividade Espaço	Actividade							Observações
	Dormir	Cozinhar	Refeições	Fogo	Actividades sociais	Tarefas domésticas	Tarefas agropecuária	
Casa de dentro	•	•		•		•		
Casa de fora	•		•		•			
Casa do fogo		•	•	•		•		
Casa de despejo						•	•	Produção de azeite e vinho
Palheiro/Ramada	•						•	Produção de azeite e vinho
Forno		•		•	•			
Fornalha		•		•			•	
Poial					•	•	•	
Pátio	•		•		•	•	•	
Eira	•		•		•		•	
Almeixar							•	Espaço sazonal

Tabela 14 - Tabela das actividades que decorrem nos espaços da habitação.

Actividade \ Espaço	Dormir	Cozinhar	Refeições	Fogo	Actividades sociais	Tarefas domésticas	Tarefas agropecuária	Observações
Casa de dentro	•					•		
Casa de fora			•		•			
Casa do fogo								Arrumos
Casa de despejo								Arrumos
Quarto	•							
Cozinha		•						
Sala de jantar			•		•			
Sala de estar			•		•	•		
Palheiro/ Ramada								Abandonado Utilizado como garagem
Forno		•						Abandonado ou em ruínas
Fornalha		•		•		•		
Poial					•	•		
Pátio	•	•	•		•	•		
Eira								Abandonada
Almeixar								Não existem

Tabela 15 - Tabela interpretativa dos espaços da Dieta Mediterrânica em Fortes.

Dieta Mediterrânica Espaços	Pão	Vinho	Azeite	Frutos secos	Sociabilidade
Casa de dentro	•	•	•		
Casa de fora					•
Casa do fogo	•				•
Casa de despejo	•				
Palheiro/Ramada		•	•		
Forno	•				•
Fornalha			•	•	
Poial	•				•
Pátio				•	•
Eira	•				•
Almeixar				•	

Anexo 5

Tabelas temáticas por entrevistado

Tabela 16 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, entrevistado 1.

Entrevistado 1		Gênero: Masculino Idade: 78 Naturalidade: Fortes		Profissão: Reformado (militar) Relação com Fortes: Habitante permanente	
Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade	Pão	Azeite	Vinho	Frutos secos	Sociabilidade
	<p>Cultivo: <i>Isto era tudo semeado. Não havia um pé de mato. Onde podiam ir as bestas era lavrado com bestas, onde não podia, era cavado, tudo á mão. Semeávamos trigo, cevada e tremoço.</i></p> <p>Preparação: <i>Levava-se aos moinhos. Uns só moíam trigo, outros moíam mistura para o porco e outros animais. Depois a farinha, a mulher peneirava, e o farelo era para alimentação do porco. (...) e amassavam o pão e metiam no forno. Arrancava-se a lenha que havia, os loendros, aqueciam o forno e faziam o pão.</i></p> <p>Consumo: <i>O pão era comido todos dias. Ainda hoje não passo sem um pedaço de pão.</i></p>	<p>Cultivo: <i>Olival havia muito, havia e há.</i></p> <p>Preparação: Menciona o recurso á queijeira para o fabrico do azeite. Descreve o processo <i>As azeitonas eram colocadas em sacas e apertadas, enquanto deitavam água quente para tirar o azeite.</i> <i>Para fazerem o azeite também havia uns moinhos, com duas rodas em mármore e aquilo moía as azeitonas. Aqui no monte havia dois. (...) e eles cediam para que os outros usassem.</i></p> <p>Consumo: <i>Quase toda a comida levava, e leva azeite. É o tempero.</i></p>	<p>Cultivo: <i>Havia ai muita vinha. Cheguei a trazer o macho carregado de uva desde lá de baixo (zona das hortas)</i></p> <p>Preparação: <i>Quase todos faziam o seu vinho. Uns melhores outros piores, mas faziam para aproveitar as uvas.</i></p> <p>Consumo: <i>Bebíamos um copinho ou dois á refeição, mas sem exageros.</i></p>	<p>Cultivo: Menciona a existência de figueiras, amendoeirias e alfarrobeiras. Os frutos eram utilizados para o consumo da família e animais e para venda.</p> <p>Preparação: Destaca a amêndoa. Refere o tratamento dado as amêndoas, sendo estas descascadas e o miolo utilizado para consumo da família e o restante vendido, sendo mais rentável vender o miolo do que a amêndoa inteira. Ainda apanha amêndoas para vender. <i>Ainda hoje eu estive aqui, pelando umas amêndoas.</i></p> <p>Consumo: Menciona os figos secos. <i>Fazia aqueles figos tipo passas</i></p>	<p><i>Pela matação do porco é que era um convívio. Quando matavam um porco, juntava-se tudo. Um porco ou às vezes uma galinha ou um borrego. Juntavam-se ali a comer.</i></p> <p><i>Havia um (forno) comunitário, mas já o eliminaram. Era de todos. E depois as pessoas começaram a fazer os deles e então aquilo só servia para um ou outro.</i></p> <p><i>Agora não há nada, é cada um em sua casa.</i></p> <p><i>Havia um ou outro que serviam-se juntos, mas a eira não era de meias. Uns autorizavam que os outros debulhassem lá.</i></p>

Tabela 17 – Habitação da serra do sotavento algarvio, entrevistado 1.

Entrevistado 1					
		Gênero: Masculino Idade: 78 Naturalidade: Fortes		Profissão: Reformado (militar) Relação com Fortes: Habitante permanente	
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de Dentro	Casa do Fogo	Actualmente as funções desses espaços foram adaptadas a novas necessidades. <i>Isso foi tudo modificado, tudo alterado. A ramada do burro hoje é uma garagem. As coisas foram-se modificando à medida que o sistema se foi alterando.</i>	Poial	Eira
	Espaço: Descreve como um espaço escuro e sem vão para o exterior. Função: Utilizado como zona de dormir e arrumos.	Espaço: Escuro, com ou sem chaminé para a extração dos fumos. Função: Cozinhar e para o fumeiro. Espaço onde passavam as noites, principalmente nos meses mais frios.		Espaço: Banco em pedra, junto à fachada da habitação. Função: Descansar. <i>Há ali uns poiais... eram para ficar sentados a descansar. (...) às vezes ao fim da tarde ainda vou para ali sentar-me a descansar.</i>	Espaço: Refeita todos os anos no mesmo lugar. <i>A eira era preparada com as cabras ou as ovelhas, para aquilo ficar tipo barro batido, para se poder fazer a eira. Depois debulhava-se.</i> Função: Debulhar os cereais após a ceifa.
	Casa de Fora	Palheiro/Ramada	Forno	Pátio	Almeixar
	Espaço: Não descreve o espaço Função: Zona de entrada da habitação. Espaço de estar e onde decorriam algumas refeições. <i>Na casa de fora comia-se, mas não se cozinhava.</i>	Espaço: Destaca que a única diferença espacial entre o palheiro e a ramada é a existência de manjedouras na ramada. Função: <i>O palheiro era onde guardávamos a comida dos animais, a ramada era onde eles dormiam.</i> O palheiro seria também utilizado como espaço de dormir. <i>Quartos? Eram palheiros! Os homens batiam todos com as costas no palheiro!</i>	Espaço: Não descreve o espaço. Função: Usado apenas para cozer o pão. <i>O forno era para o pão. Era o forno do pão, como chamavam.</i>	Espaço: Descrito como o espaço junto à fachada da habitação, delimitado por um muro. Função: Zona de estar, realização de tarefas doméstica e agrícolas e alimentação. <i>À noite ainda me sento ali, a apanhar aquele fresquinho. (...) Às vezes pego no prato e vou comer para além (para o pátio).</i>	Espaço: Feito junto às figueiras com recurso a lenhos e palha. <i>Arranjavam palha de centeio e com pastos e deitavam os figos em cima.</i> Função: Secar os figos e prepara-los para serem conservados (para alimentação do gado) ou torrados para consumo dos membros da família.
	Casa de Despejo		Fornalha		
	Espaço: Não descreve o espaço. Função: Guardar objectos e produtos agrícolas.		Não reconhece como um espaço específico. Menciona o fogo feito no exterior da habitação, mas sem destacar um espaço específico para o mesmo.		

Tabela 18 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, entrevistado 2.

Entrevistado 2 Gênero: Feminino Idade: 76 Naturalidade: Fortes Profissão: Pensionista (doméstica) Relação com Fortes: Habitante permanente					
Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade					
	Pão	Azeite	Vinho	Frutos secos	Sociabilidade
	<p>Cultivo: Menciona a ceifa como um trabalho duro mas indispensável. <i>Quem não semeava tinha dificuldade em arranjar farinha para fazer o pão.</i></p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Consumo diário do pão. <i>Comíamos pão todos os dias, e ainda comemos.</i></p>	<p>Cultivo: Não descrevo o cultivo</p> <p>Preparação: <i>Usávamos a queijeira. É uma espécie de mesa em madeira, com três pés. As azeitonas eram metidas numa saca, atadas com cordas que eram apertadas para espremer as azeitonas. Ao mesmo tempo era deitada água quente sobre a saca. A água e o azeite, escorria para vasilhas colocadas debaixo da queijeira. O azeite ficava em cima e era tirado para outras vasilhas, onde era armazenado.</i></p> <p>Consumo: Presente na maioria dos pratos. <i>Toda a comida leva um fiozinho de azeite.</i></p>	<p>Cultivo: Não descreve</p> <p>Preparação: Menciona o uso da queijeira para fazer o vinho.</p> <p>Consumo: Não consumia/consum e vinho.</p>	<p>Cultivo: Confirma a existência de figueiras, amendoeiras e alfarrobeiras, considerando estas árvores como elementos importantes da economia familiar.</p> <p>Preparação: Não descreve</p> <p>Consumo: Afirma fazerem parte da alimentação, em particular os figos torrados. Utilizados também para a alimentação do gado. <i>Coziam os tremoços e os figos para dar aos porcos. Era o que eles comiam durante o inverno.</i></p>	<p>Partilha de instrumentos agrícolas e do forno.</p> <p><i>A queijeira, havia uma ou duas aí, ali ainda temos uma. Onde fazíamos o azeite e o vinho. (...)</i> <i>Praticamente que não havia, então quando alguém quisesse, usavam uns dos outros.</i></p> <p><i>Antigamente só havia um (forno), uma pessoa queria cozer amanhã, ia lá e metia um pedacinho de lenha, porque era sinal que iam fazer. Mas depois era assim, agora puseste este primeiro e aqueceste o forno, agora a outra vez tenho eu que aquecer o forno. Porque depois a outra que cozesse atrás já não gastava tanta lenha.</i></p>

Tabela 19 – Habitação da serra do sotavento algarvio, entrevistado 2.

Entrevistado 2		Gênero: Feminino Idade: 76 Naturalidade: Fortes		Profissão: Pensionista (domestica) Relação com Fortes: Habitante permanente	
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de Dentro	Casa do Fogo	Palheiro/Ramada	Pátio	Eira
	Espaço: Descreve como um espaço sem vãos para o exterior. Refere a existência do friso, saliência que percorre uma ou mais paredes na sua totalidade e que serviria como prateleira onde eram dispostos diversos objectos. Função: Espaço de dormir e de armazenamento.	Espaço: Descreve como sendo um espaço escuro e sujo, devido á ausência de uma correcta extração de fumos. <i>Fazia-se o fogo, muitas casas não tinham chaminé, aquilo enchia-se tudo de fumo. Por mais que caiassem estava sempre preto. Mais delas faziam com barro, por cima, que era para não parecer tão sujas. Agora fazia-se isso, depois iam cuidar das chouriças, havia fumo ali por todos os lados e pronto, ficava preto outra vez.</i>	Espaço: Não descreve. Função: Armazenamento de rações para o gado e diversos instrumentos agrícolas no palheiro e espaço para os animais na ramada.	Espaço: Zona frente á habitação, com ou sem cobertura e muro. Função: Zona de estar e onde são executadas algumas tarefas domésticas.	Espaço: Sempre no mesmo local mas refeita todos os anos. Função: Debulhar os cereais. Durante os meses mais quentes era habitual alguns membros da família pernoitarem na eira. <i>Às vezes no verão dormíamos na eira. Eu quando era pequena às vezes ia para alem dormir, mais o meu pai, era mais fresco.</i>
	Casa de Fora		Forno	Poial	Almeixar
	Espaço: Não descreve. Função: Espaço de algumas refeições e de estar.	Função: Onde faziam o fogo para cozinhar e onde eram feitas algumas refeições e tarefas domésticas.	Espaço: Não descreve. Função: Cozer pão.	Espaço: Bancos em alvenaria de pedra junto à fachada. Menciona também o poial no interior da habitação, geralmente na casa do fogo, servindo como bancada de apoio.	Espaço: Sem local específico, mas geralmente junto ás figueiras. Feito com palha e canas. Função: Secar os figos. <i>O almeixar era feito junto as figueiras. Apanhava-se os figos e metiam logo ali.</i>
	Casa de Despejo		Fornalha		
	Espaço: Não descreve o espaço. Refere ter semelhanças com a casa de dentro. Função: Armazenamento. Actualmente algumas das outras casas transformaram-se em casas de despejo.	<i>Dantes era a casa do fogo, não chamava cozinha.</i>	Espaço: Apenas descreve como uma zona de fogo no exterior. Função: Cozinhar alimentos para o gado. <i>Tínhamos duas, mas já foi tudo a chão. (...) Era onde coziam tremoço ou figos para o porco, por exemplo.</i>	Função: No exterior é utilizado como zona de descanso. Destaca o poial no interior da casa. <i>Aqui na cozinha havia um poial antigo. Era um poial e depois tinha uns arcos na parte de baixo. Era onde se punha os cântaros da água. Muitos poiais eram para por os alguidares em cima.</i>	

Tabela 20 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, entrevistado 3.

Entrevistado 3		Gênero: Feminino Idade: 79 Naturalidade: Galachos		Profissão: Pensionista (trabalhador rural) Relação com Fortes: Habitante permanente desde os 21 anos	
Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade	Pão	Azeite	Vinho	Frutos secos	Sociabilidade
	<p>Cultivo: Menciona o cultivo de cereais em grande parte dos terrenos em torno do monte e das hortas.</p> <p>Preparação: Descreve: <i>Ponhamos ali um pedaço de massa velha (fermento), a farinha, a água e amassávamos com uma pedrinha de sal. Depois descansava a massa, para crescer, e quanto tivesse boa tendíamos e ficava ali até o forno estar capaz.</i></p> <p>Consumo: Pão como o principal alimento. <i>O pão era muitas vezes a única coisa que havia. Íamos para o campo e levávamos um bocado de pão, com umas azeitonas ou uma chouriça. Quando não havia nada era só o pão.</i></p>	<p>Cultivo: Confirma a existência de olival.</p> <p>Preparação: <i>Fazíamos o azeite na queijeira. Calcavam as azeitonas com maços. Depois metíamos nuns talegos próprios, e apertavam tudo e deitavam água quente por cima para tirar o azeite.</i></p> <p>Consumo: Uso diário do azeite em cozinhados ou com pão. Refere também a importância das azeitonas de conserva. Estas e o pão substituíam uma refeição, em alturas de maiores necessidades.</p>	<p>Cultivo: Não descreve</p> <p>Preparação: Menciona o uso da queijeira para fazer o vinho, sendo este feito de maneira semelhante ao azeite. <i>O vinho era igual ao azeite, a diferença era que no vinho não deitavam a água quente.</i></p> <p>Consumo: Não consumia/consum e vinho.</p>	<p>Cultivo: Menciona as amendoeiras, figueiras e alfarrobeiras.</p> <p>Preparação: Destaca os figos secos e os torrados no forno, aproveitando o calor do forno após a cozedura do pão.</p> <p>Consumo: <i>Quando íamos para o campo levávamos figos para ir comendo. Quando dava a fome não se podia parar o trabalho para ir comer, então levávamos figos (torrados) nas algibeiras e íamos comendo um figuinho para enganar a fome.</i></p>	<p>Partilha de instrumentos agrícolas, do forno e de alimentos. <i>Andavam por aí os pobrezinhos pedir. Gente que não tinha nada (...) e a gente dava-lhe um pedaço de pão ou uns figos. Às vezes, quando havia os jantares, dávamos um pratinho de comida e sentavam-se à mesa com a gente a comer.</i></p> <p><i>Os marujos de Monte Gordo, que vinham cá vender peixe, muitas vezes comiam com agente. E pelo peixe levavam pão, figos, chouriças, essas coisas. Às vezes traziam umas botijas e levavam uma pinguinha de azeite ou vinho.</i></p> <p><i>Só havia um ou dois (fornos). Coziam 3 ou 4 mulheres no mesmo dia. Umas amassavam primeiro e outras mais tarde, para dar tempo para as outras tirarem o pão, para a massa não passar a finta.</i></p>

Tabela 21 – Habitação da serra do sotavento algarvio, entrevistado 3.

Participante 3		Gênero: Feminino Idade: 79 Naturalidade: Galachos		Profissão: Pensionista (trabalhador rural) Relação com Fortes: Habitante permanente desde os 21 anos	
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de Dentro	Casa do Fogo	Fornalha	Poial	Eira
	Espaço: Não descreve. Função: Espaço de dormir e de armazenamento. <i>Era onde se guardava algumas coisas, era onde tínhamos a salgadeira.</i>	Espaço: Descreve como sítio escuro, com chaminé num dos cantos. Função: Cozinhar, refeições, espaço de estar e para execução de tarefas domésticas.	Espaço: Adoçada à fachada da casa do fogo, junto ao poial. Função: Cozinhar. <i>Ainda temos a fornalha. Às vezes faço comida ali, ao fogo. Para assar um peixe por exemplo. Mas faço outras coisas. Há comidas que sabem melhor feitas no fogo. As papas por exemplo, têm de ser feitas ao fogo, num tacho de cobre. As papas feitas numa panela no fogão não ficam tão boas.</i>	Espaço: Menciona o poial da rua e o poial de casa. O da rua descreve como “banco de pedra junto à parede”. O do interior descreve como espaço de apoio, com “arcos por baixo”. Função: “Havia pial em casa e pial na rua. O de casa servia para meter os alguidares do pão e as infusas da água, em cima. E de baixo os cântaros da água. Havia quem amassa-se no pial. Acabavam de amassar, lavavam o alguidar e metiam ali a secar e ficavam ali até a próxima cozedura. (...) O da rua era para descansar e fazer alguma coisa que fosse preciso. <i>Meto ali uns alguidares e é onde eu lavo a loiça. Para não ir molhar a casa. Lavo ali e fica ali ao sol a secar. Sempre fiz assim.</i>	Espaço: <i>A eira era feita antes da ceifa. Traziam cabras e ovelhas, jogavam água na terra e metiam os animais a andar lá, a pisar tudo. Era até ficar em chão duro. (...) Depois podiam trazer o trigo e a cevada para debulhar. Debulhavam também com os animais a andar em cima do trigo até partir a palha toda. Depois escolhiam o trigo da palha. Lançavam tudo ao ar e o vento levava a palha e deixava o trigo.</i> Função: Debulhar os cereais.
	Casa de Fora	Palheiro/Ramada	Forno	Pátio	Almeixar
	Espaço: Descreve como o espaço mais cuidado da casa. Função: Espaço de estar, de refeições e de receber visitas. <i>Era onde estava a mesa e era onde se comia quando havia mais gente. Quando era só os da casa comíamos na casa do fogo.</i>	Espaço: Não descreve. Função: <i>No palheiro guardávamos as comidas para os animais. Eles (os animais) dormiam na ramada.</i>	Espaço: Não descreve. Função: <i>O forno era para fazer o pão. Também fazíamos bolos nas festas e assados, às vezes.</i> <i>O forno ainda está bom para cozer pão, mas já não há farinhas boas. E os braços também já estão cansados para amassar.</i>	Espaço: Espaço em frente á casa de fora. Refere o uso da parreira para sombreamento. Função: “Secávamos coisas, fazíamos alguma coisa que houvesse para fazer, descascar favas ou griséus, essas coisas.”	Espaço: <i>Fazíamos umas esteiras, com canas que apanhávamos lá na ribeira. Atávamos umas às outras com junça e fazíamos as esteiras para os figos.</i> Função: Secar figos.
	Casa de Despejo				
	Espaço: Não descreve Função: Guardar objectos relacionados com tarefas domésticas.				

Tabela 22 - Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, entrevistado 4

Entrevistado 4		Gênero: Masculino Idade: 82 Naturalidade: Fortes		Profissão: Pensionista (trabalhador rural) Relação com Fortes: Habitante permanente		
Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade		Pão	Azeite	Vinho	Frutos secos	Sociabilidade
		<p>Cultivo: Menciona o cultivo dos cereais mas não o descreve.</p> <p>Preparação: <i>Davam fogo ao forno e amassavam o pão. Quando a boca do forno estivesse branca o forno estava quente. Tiravam algumas brasas cinzas, com o rôdo, e passavam as toucas, para limpar o solo. Só depois é que ia o pão.</i></p> <p>Consumo: Consumo diário do pão. <i>Era a primeira coisa que se a gente comia, era logo um pedaço de pão de manhã.</i></p>	<p>Cultivo: Não descreve mas diz ser a segunda maior cultura do monte, sendo a maior a dos cereais.</p> <p>Preparação: Menciona o uso da queijeira e a partilha deste objecto entre várias famílias.</p> <p>Consumo: Uso do azeite nos cozinhados e consumo de azeitonas em conserva. <i>Levávamos azeitonas britadas e pão para o campo, às vezes, era o nosso almoço.</i></p>	<p>Cultivo: Refere as vinhas junto às hortas e às casas. Produção de uvas para vinho e uvas de mesa.</p> <p>Preparação: Descreve como uma tarefa feita pelos homens, em convívio.</p> <p>Consumo: Consumo diário mas moderado. Actualmente não consome. “Os homens bebiam mais do que as mulheres. Mas quem trabalhava no campo tinha que beber um copinho. Era onde iam buscar a força.”</p>	<p>Cultivo: Menciona a existência de figueiras, amendoeiras e alfarrobeiras.</p> <p>Preparação: Não descreve</p> <p>Consumo: Refere os figos secos como parte da sua alimentação, sendo utilizados também para a alimentação do gado.</p>	<p>Partilha de alimentos e momentos de convívio como matanças de porcos ou festas no carnaval e na páscoa. <i>Juntava-se tudo a comer. Ou porque iam caçar e apanhavam qualquer coisinha para petiscar. Ou quando matavam um porco ou um galo.” “No fim da aceifa também se juntava gente a petiscar. Nem que fosse só pão, azeitonas e uma chouriça.</i></p> <p>Entreajuda nas tarefas agrícolas. <i>Ali numa eira que ali havia, que era das maiores do monte, chegaram a juntar-se 8 ceereiros. Cada um tinha o seu dia, mas todos ajudavam, para ser mais rápido.</i></p>

Tabela 23 – Habitação da serra do sotavento algarvio, entrevistado 4.

Entrevistado 4		Gênero: Masculino Idade: 82 Naturalidade: Fortes		Profissão: Pensionista (trabalhador rural) Relação com Fortes: Habitante		
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de Dentro	Casa do Fogo	Forno	Pátio	Eira	
	Espaço: Descreve como a <i>casa de trás</i> . <i>Escura e sem vãos para o exterior.</i> Função: Espaço de dormir e de armazenamento. <i>Onde guardávamos as coisas onde e onde dormiam alguns. As casas eram pequenas, uns dormiam aqui, outros ali.</i>	Espaço: Espaço escuro, sujo e sem extracção de fogos. Função: Fazer o fogo para cozinhar e para fumeiro. <i>Fazia-se o fogo, para fazer a comida, mas nem toda a gente tinha casa de fogo. Quem não tinha fazia o fogo na casa de dentro ou na rua.</i>	Espaço: Não descreve. Função: Cozer o pão. Uso do forno como fornalha. <i>Havia quem usa-se o forno como fornalha. Sempre era melhor que fazer o fogo no chão.</i>	Espaço: Espaço frente à habitação, empedrado ou delimitado por um muro. <i>O pátio era em frente a casa, junto ao pial. Muitos não tinham muro nem nada, mas frente a casa era sempre o pátio.</i> Função: Descansar, socializar entre vizinhos e tarefas domésticas.	Espaço: Não descreve Função: Debulhar os cereais. Espaço por vezes partilhado por dois ou mais núcleos familiares.	Almeixar
	Casa de Fora		Fornalha	Poial		
	Espaço: Não descreve. Função: Espaço de estar e de refeições. Actualmente é onde passa grande parte do tempo.	Palheiro / Ramada	Espaço: Não descreve. Função: Cozinhar. <i>Era onde se fazia a comida. Para não fazer fogo em casa. Tínhamos a fornalha, faziam o fogo e cozinávamos a comida ali. (...) Faziam o fogo e deixavam lá as panelas, em cima das brasas a manhã toda. Ia cozendo devagarinho, dava outro sabor à comida.</i>	Espaço: Descreve como <i>Banco em pedra, junto as casas</i> ou no interior da habitação. <i>“Na casa de fogo ou na casa de dentro. O pial de casa tinha arcos em baixo, para guardar os cântaros.</i> Função: <i>O pial da rua era para descansar e apanhar fresco.</i> <i>A matação do porco era no pial. Metíamos o porco ali em cima, arrumada à parede, com os homens a segurar.</i>	Espaço: <i>Fazíamos junto à casa, onde apanhasse mais sol, para secar bem os figos. Havia quem fizesse no pátio. (...) Metíamos os figos nas esteiras a secar e para os cães e os bichos não irem lá roubar fazíamos uma espécie de curralinho com lenhos e mato, em volta das esteiras. Fazíamos isso ali junto às casas.</i> Função: Secar figos.	
	Casa de Despejo	Função: Armazenamento de forragens para o gado, no palheiro, e espaço para o gado na ramada.				
	Espaço: Descreve como (...) <i>uma mistura entre a casa de dentro e o palheiro.</i> Função: Guardar diversos bens. <i>Guardávamos as colheitas na casa de despejo. As batatas, as farinhas, essas coisas.</i>					

Tabela 24 – Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, entrevistado 5.

Entrevistado 5					
		Gênero: Masculino Idade: 47 Naturalidade: Mértola		Profissão: Motorista Relação com Fortes: Habitante sazonal	
Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade					
	Pão	Azeite	Vinho	Frutos secos	Sociabilidade
	<p>Cultivo: Menciona o cultivo dos cereais na época em que os pais habitavam no monte. <i>Antes, estas terras, era tudo semeado em trigo e cevada. O meu pai conta isso. Agora nem há quem queira semear. Nem sabemos semear.</i></p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Consumo diário do pão, presente em todas as refeições</p>	<p>Cultivo: Menciona a existência de olival nos arredores de Fortes. <i>Ainda há quem venha cá apanhar a azeitona. Durante os fins de semana.</i></p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Consome regularmente. Azeite adquirido em lagares ou em superfícies comerciais.</p>	<p>Cultivo: Menciona a existência de vinha, encontrando-se grande parte abandonada. <i>Havia muita vinha e faziam vinho. O meu pai mesmo depois de sair daqui ainda voltava, às vezes, para vir tratar das parreiras.</i></p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Consumo regular de vinho.</p>	<p>Cultivo: Refere o estado de abandono das figueiras, amendoeiras e alfarrobeiras.</p> <p>Preparação: Não descreve</p> <p>Consumo: Consome com pouca regularidade.</p>	<p>Descreve a sua habitação em Fortes como o seu espaço de eleição para passar os fins de semana entre família e amigos, em momentos de convívio, geralmente em torno das refeições. É comum a partilha da habitação por diversos membros da família para momentos de lazer.</p>

Tabela 25 – Habitação da serra do sotavento algarvio, entrevistado 5.

Entrevistado 5		Gênero: Masculino Idade: 47 Naturalidade: Mértola		Profissão: Motorista Relação com Fortes: Habitante sazonal	
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de dentro	Casa de despejo	Palheiro/ Ramada	Fornalha	Poial
	Espaço: Reconhece o espaço mas não o descreve. Função: Espaço de dormir. <i>Antes era a casa de dentro, agora é o quarto.</i>	Reconhece mas não é parte da sua habitação.	Reconhece mas não é parte da sua habitação.	Reconhece mas não é parte da sua habitação. Refere o fogo feito no exterior da habitação com recurso a um fogareiro.	Espaço: Reconhece o espaço mas não o descreve. Função: Zona de descanso e de apoio à refeições que decorrem no pátio.
	Casa de fora	Casa do fogo	Forno	Pátio	Eira
	Espaço: Refere as alterações eu decorreram neste espaço, adaptando-o a cozinha. Função: Cozinhar, refeições e espaço de estar. <i>Serve para tudo. Cozinhamos ali, comemos e descansamos. Quando vem gente cá, se não há lugar no quarto, dormem aqui.</i>	Reconhece mas não é parte da sua habitação.	Refere a ruína de um forno que existiria frente à sua habitação. A mesma foi demolida para dar lugar a uma instalação sanitária e a uma dispensa.	Espaço: Descreve como o espaço empedrado, frente à habitação. Função: Espaço de refeições e convívio. É habitual a colocação de mesas neste espaço, que permanecem no mesmo durante todo o tempo de estadia na habitação.	Reconhece mas não é parte da sua habitação. Almeixar Reconhece mas não é parte da sua habitação.

Tabela 26 – Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade, entrevistado 6.

Entrevistado 6					
		Gênero: Masculino Idade: 45 Naturalidade: Faro		Profissão: Vendedor Relação com Fortes: Habitante sazonal	
Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade	Pão	Azeite	Vinho	Frutos secos	Sociabilidade
	<p>Cultivo: Menciona o cultivo dos cereais antigamente e o abandono dos terrenos.</p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Refere o consumo diário do pão.</p>	<p>Cultivo: Refere o olival.</p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Consumo regular de azeite, habitual em grande parte dos pratos confeccionados.</p>	<p>Cultivo: Não descreve</p> <p>Preparação: Não descreve.</p> <p>Consumo: Consumo regular de vinho.</p>	<p>Cultivo: Menciona o abandono dos pomares de sequeiro, outrora fonte de rendimento para os habitantes de Fortes.</p> <p>Preparação: Não descreve</p> <p>Consumo: Consume com pouca regularidade.</p>	<p>Uso da habitação de Fortes como espaço de convívio entre familiares e amigos.</p>

Tabela 27 – Habitação da serra do sotavento algarvio, entrevistado 6.

Entrevistado 6 Gênero: Masculino Idade: 45 Naturalidade: Faro Profissão: Vendedor Relação com Fortes: Habitante sazonal					
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de dentro	Casa de despejo	Palheiro/ Ramada	Fornalha	Poial
	Reconhece o espaço mas não o descreve.	Reconhece mas não é parte da sua habitação.	Reconhece mas não é parte da sua habitação.	Reconhece como parte da sua habitação mas não descreve	Reconhece como parte da sua habitação mas não descreve
Habitação vernácula da serra do sotavento algarvio	Casa de fora	Casa do fogo	Forno	Pátio	Eira
	Espaço: Reconhece o espaço mas não o descreve. Função: Espaço de estar, sendo actualmente chamado de sala.	Espaço: Não descreve Função: Refere que a casa do fogo, cozinha, sala de jantar e de estar são um só espaço com as diversas funções.	Reconhece como parte da sua habitação mas não descreve	Espaço: Não descreve. Função: Descreve como espaço de estar exterior e onde decorrem algumas refeições.	Reconhece mas não é parte da sua habitação.
					Almeixar Não reconhece.

Anexo 6

Tabelas das características construtivas, espaciais e funcionais

Tabela 28 - Características construtivas, espaciais e funcionais: Casa de dentro e casa de fora.

Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações	
	Original	Alterações	Original	Alterações	
Casa de dentro	Em alvenaria de pedra. Telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e com caniçada no interior. Espaço apenas com o vão da porta, que pode dar para o exterior ou para a casa de fora.	Em alguns casos foram rebocadas as paredes no interior e no exterior, bem como a colocação de novos pavimentos cerâmicos.	Armazenamento de bens alimentares e objectos relacionados com tarefas domésticas. Zona de dormir ou de cozinhar, nos casos em que a habitação não tinha casa de fogo.	Adaptação do espaço para quarto ou arrumos. Em alguns casos foi transformado em cozinha.	Observou-se num dos casos a existência do “friso”. Saliência numa das paredes da casa de dentro, a cerca de 2 metros de altura. Tem como função dispor objectos e uso do cotidiano como loiças.
Casa de fora	Original	Alterações	Original	Alterações	Observações
	Em alvenaria de pedra. Telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e com caniçada no interior. Com um ou mais vãos para o exterior. Espaço mais cuidado da habitação.	Em alguns casos foram rebocadas as paredes no interior e no exterior e colocação de novos pavimentos cerâmicos. Substituição das caixilharias origina por novas em alumínio.	Espaço de estar e para receber visitas. Utilizado também como zona de refeições.	A grande maioria não apresenta alterações nos seus usos, continuando a ser espaço de estar e de refeições.	Espaço onde se passa agora a grande parte do tempo.

Tabela 29 e 30 - Características construtivas, espaciais e funcionais: Casa de fogo e palheiro/ramada.

Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações	
Casa do fogo	Original	Alterações	Original	Alterações	O fogo foi substituído pelo fogão, sendo raros os casos em que o fogo é feito no interior da habitação
	Em alvenaria de pedra. Telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e com caniçada no interior. Com ou sem chaminé para extracção de fumos. Geralmente com poial de apoio, onde eram preparados os alimentos e colocados os utensílios. Debaixo do mesmo era comum encontrar os cântaros da água.	Anulação dos poais de apoio. Em alguns casos observou-se a colocação de revestimento cerâmico no pavimento e nas paredes, bem como a instalação de água canalizada e sistema de escoamento de águas.	Espaço onde era feito o fogo no interior, para preparação de alimentos ou e para aquecimento. Também utilizada para fazer fumeiro. Espaço de estar, principalmente nas noites de inverno.	Adaptação a novas necessidades, como electrodomésticos. Este espaço é agora denominado de cozinha.	
Palheiro/ Ramada	Original	Alterações	Original	Alterações	É possível encontrar no interior alguns objectos relacionados com as antigas funções destes espaços. Quase todos conservam as suas características construtivas originais.
	Alvenaria de pedra, com cobertura de uma água, com estrutura em madeira, e com caniçada e telha de canudo. Ausência de vãos (apenas a porta). Manjedouras no interior, em alvenaria de pedra ou madeira	Alguns exemplares encontram-se rebocados ou pintados no exterior. Em raros casos houve a substituição das portas originais por portas de ferro ou alumínio.	Armazenamento de alfaias e outros objectos relacionados com a actividade agro-pastoril. Armazenamento de produtos agrícolas. Estábulo de gado e animais de trabalho.	Armazenamento de todo o tipo de objectos e materiais. A grande maioria encontra-se abandonada e em ruínas	

Tabela 30 - Características construtivas, espaciais e funcionais: forno e fornalha.

Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações	
	Original	Alterações	Original	Alterações	
Forno	De planta circular ou quadrada, em alvenaria de pedra e taipa, complementada com elementos cerâmicos no interior, como restos de telhas ou ladrilhos. Com cobertura plana ou cónica, em telha de canudo. Solo do forno em ladrilhos e arco da porta em adobes.	Em alvenaria de tijolo, de planta quadrada. Uso de tijolo refractário no interior, solo do forno e arco da porta.	Utilizado regularmente para a cozedura do pão, sendo também utilizado na confecção de alguns pratos sazonais, como os bolos de carnaval, ou para torrar figos.	Raramente utilizado, apenas na confecção de pratos festivos ou de carácter comunitário. A maioria dos fornos encontra-se abandonada.	Substituição do antigo forno por instalações sanitárias e despensa, de uso privado. Abandono das práticas associadas ao forno como o fabrico do pão.
Fornalha	Original	Alterações	Original	Alterações	Observações
	Em alvenaria de pedra, por vezes incorporada em poiais, de fogo alto ou fogo baixo.	Em alvenaria de tijolo, rebocada e pintado. Demolição de alguns exemplares.	Confecção de todo o tipo de refeições no exterior da habitação. Utilizado principalmente na confecção de alimentos para alimentação dos animais.	Mantem as funções originais, sendo utilizado maioritariamente e na preparação de grelhados ou determinados pratos. Pouco utilizada.	Apenas foi identificado 1 exemplar de carácter permanente. Existem outros exemplares de carácter móvel ou temporário.

Tabela 31 - Características construtivas, espaciais e funcionais: poial pátio.

Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações	
Original	Alterações	Original	Alterações		
Poial	<p>Original</p> <p>Poial no exterior: Construído em alvenaria de pedra, à vista ou caiada, junto á fachada principal da habitação. Com aproximadamente 60cm de altura e 40cm de largura. Com lajeta de pedra no topo. Poial no interior: Em alvenaria de pedra ou de adobes. Com aproximadamente 80cm de altura e 40 de largura. Com laje de pedra no topo e com arcadas na parte inferior</p>	<p>Alterações</p> <p>Uso de alvenaria de tijolo na construção de novos exemplares, com reboco de argamassa de cimento. Uso de reboco de argamassa de cimento no restauro de antigos poiais em alvenaria de pedra, sendo posteriormente caiados ou pintados de branco. Os poiais no interior foram adaptados a bancadas de cozinha ou demolidos.</p>	<p>Original</p> <p>Poial no exterior: Elemento de apoio às actividades domésticas e agrícolas. Zona de trabalho e social no exterior. Poial no interior: armazenamento de cântaros de água na parte inferior e zona de apoio onde eram preparados os alimentos e colocados os utensílios.</p>	<p>Alterações</p> <p>Poial no exterior mantém as funções originais, sendo maioritariamente utilizado como espaço de estar e de convívio no exterior. Os poiais interiores existentes também as principais funções.</p>	<p>Poial no exterior presente na grande maioria das habitações de Fortes. Os poiais no interior não são tão comuns actualmente, tendo grande parte, sido destruído.</p>
Pátio	<p>Original</p> <p>Localizado frente à fachada principal. Delimitado, total ou parcialmente, por muros ou poial, em alvenaria de pedra. Em alguns casos este espaço é apenas delimitado pelo pavimento, empedrado ou com lajetas de pedra. Completado com elementos como o poial, parreiras e floreiras.</p>	<p>Alterações</p> <p>Muro ou os poiais em alvenaria de tijolo ou rebocados com argamassa de cimento. Pavimento cerâmico.</p>	<p>Original</p> <p>Espaço onde decorrem actividades relacionadas com trabalhos domésticos ou agrícolas, como o tratamento de produtos hortícolas. Espaço de transição entre o privado e o público, funcionando como prolongamento do espaço privado para o exterior.</p>	<p>Alterações</p> <p>Serve as mesmas funções, sendo maioritariamente utilizado como espaço de estar exterior e como zona de receber visitas. Em alguns casos é utilizado como zona de refeições, em particular nos meses mais quentes.</p>	<p>Observações</p>

Tabela 32 - Características construtivas, espaciais e funcionais: Eira e Almeixar.

	Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações
	Original	Alterações	Original	Alterações	
Eira	<p>Delimitada por assentamento de pedras que criam um pequeno muro. Refeita todos os anos, no mesmo local. Era deitada água no local e era colocado o gado, normalmente ovelhas, a pisar o barro até este endurecer.</p>	<p>Todos os exemplares encontram-se abandonado e parcialmente destruído.</p>	<p>Tratamento de produtos agrícolas. (debulha de cereais, “descamisar” o milho, secagem de frutos secos)</p>	<p>Abandonadas e sem qualquer tipo de uso.</p>	<p>Seria habitual alguns membros da família pernoitarem na eira, nas noites de maior calor.</p>
Almeixar	<p>Feito junto as figueiras ou junto as habitações, em lugares com muita exposição solar. Colocação de palha ou de esteiras de cana no chão, podendo estas ser rodeadas por uma espécie de vedação provisória feita com mato e lenha, de modo a proteger os figos dos animais.</p>	<p>Não existem almeixares actualmente em Fortes.</p>	<p>Secar figos, para conservar ou para torrar.</p>	<p>Não existem almeixares actualmente em Fortes.</p>	<p>Não é possível identificar almeixares em Fortes, sendo a sua existência provada através das entrevistas realizadas aos habitantes Fortes.</p>

Anexo 7

Glossário

Glossário

Açoteia - Do árabe *as-sotaihâ*, “o terracinho”, mirante, terraço. Terraço no alto de uma casa, que substitui o telhado no encerramento do espaço habitacional.

Adiafa - Refeição festiva oferecida pelo patrão no final da obra ou trabalho agrícola.

Ajudas [ou ajudadas] – Auxílio que os pequenos agricultores se prestam reciprocamente nos trabalhos de campo.

Albardar – Envolver num polme (preparado com ovo e farinha), antes da fritura.

Alimar – Retirar as peles, serralhas e algumas espinhas de carapaus, cavalas e outros peixes pequenos, após leve cozedura.

Almeixar [ou almanxar] – Do árabe *al-manxar*, estendedouro. Local onde se secam os figos ou outros frutos.

Arjamolho – Sopa fria ou salada aquosa, consumida nos dias quentes. Confeccionada com pão duro, embebido num molho com vinagre, azeite, alho, sal e água fria. Com origem na cultura árabe, tendo sido enriquecido com recurso a alimentos vindos das américas, como o tomate, pepino e pimentos, e que terá dado origem ao gaspacho.

Boca do forno – Porta do forno.

Boqueirão – Vão deixado aberto numa das paredes ou cobertura do palheiro, para arrecadação de palha. De dimensões consideráveis, aparece, frequentemente, a cota elevada, de modo a facilitar o enchimento total do palheiro.

Cafelar – Rebocar

Caiair – Pintar com cal.

Caniço – Esteiras de cana ou estevas, executadas directamente sobre os caibros de cobertura, para assentamento das telhas ou de revestimento, que poderia ser continua (caniço cerrado) ou espaçado (em pulo de rato). Nalguns casos o caniço cerrado poderia também servir como estrutura de aplicação de argamassas em paredes divisórias.

Casa – Cada um dos compartimentos da habitação, incluindo dependências.

Casa de dentro – Compartimento acessível a partir da casa de fora, casa de fogo ou outra casa de dentro. Geralmente despromovida de iluminação e ventilação natural, que servia simultaneamente como espaço de dormir e de arrecadação de produtos agrícolas.

Casa de despejo – Compartimento de servia para arrecadar produtos agrícolas, que disponha, frequentemente, de um acesso directo a partir do exterior.

Casa de fogo – Compartimento onde se fazia o fogo e o fumeiro.

Casa de fora – Compartimento de entrada na habitação, onde geralmente se recebe e que, frequentemente, constitui o único espaço com iluminação natural.

Caseirão – Edifício em ruína desde há muito tempo abandonado e do qual não se guarda qualquer memória de utilização anterior.

Cataplana – Recipiente de cozedura, inventado no Algarve, em meados do século XX, formado por duas calotes esféricas, ligadas por uma dobradiça. Primitivamente feita de cobre e com interior estanhado.

Chupão – Lareira de pequenas dimensões que cobria apenas a superfície do lar do fogo, em muitos casos executada num canto da cozinha a partir de um madeiro, assente na diagonal, em duas paredes.

Comidas de panela – Pratos como cozidos, ensopados ou caldeiradas, onde os alimentos eram rentabilizados, tirando o maior valor nutricional dos mesmos.

Dia de cozedura [ou dia da amassadura] - Dia em que se fazia o pão, começando este a ser preparado no dia anterior, com a preparação da farinha e do fermento, feito com a massa velha da última cozedura.

Esteiras - Espécie de tapete, feito com canas, tábuas pequenas ou jungo, sobre as quais eram colocados os figos a secar no almeixar.

Estoucas [ou toucas] – Utensílio composto por trapos atados num cabo de madeira. Os trapos seriam molhados e utilizados para limpar o solo do forno, retirando as cinzas e baixando a temperatura do mesmo, se necessário, preparando o forno para o pão.

Friso – Prateleira de laje de xisto, habitual nas casa de fora e casa de fogo, para arrumos, principalmente de loiças.

Jantar – Nome antigo da refeição do meio-dia, no Algarve. Prato confeccionado com leguminosas secas ou verdes, carnes de porco ou enchidos que temperam e são cozidos em conjunto, acrescentado com vegetais da época e arroz ou massa (ex. jantar de grão, jantar de feijão...)

Lagareta – Pequeno lagar, onde era feito o azeite em casa.

Lavrador – Proprietário das maiores explorações, que contratava pessoal para os trabalhos agrícolas e arrendava terras à razão aos trabalhadores dos montes próximos.

Malhada – Expressão para mencionar os alojamentos para os animais.

Mancheia [ou manchinha] – Mão cheia, porção.

Moidêa – Mó manual de uso doméstico, utilizada para farinhas, composta por duas mós de pedra, picadas, assente uma sobre a outra. Os grãos eram introduzidos no orifício central e a mó era accionada de modo manual, através de uma pega, de madeira, colocada num orifício na mó de cima ficando perpendicular à mesma.

Monte – [no barlavento] Unidade habitacional isolada e apartada de outros assentamentos. [no sotavento] pequeno monte, constituído por alguns fogos habitacionais e complementado por elementos como eiras ou hortas.

Ouvido do forno – Pequeno orifício no forno, geralmente deixado aberto, em oposição à porta do forno, para facilitar o processo de combustão.

Palheiro – Compartimento dissociado onde era armazenada a palha para alimentação dos animais, bem como outros bens relacionados com as actividades agrícolas.

Pangaio – Guarita que protege as escadas de acesso à açoteia, quando este acesso é feito pelo interior da habitação.

Poial – Assento ou bancada de pedra, construído no interior ou no exterior da habitação, aparecendo muitas vezes disposto ao longo da fachada principal e/ou associado ao forno, servindo de apoio a este.

Poial dos cântaros – Bancada presente na casa de fora ou na casa de fogo, em muitos casos junto à porta de entrada, onde se dispunham os cântaros da água.

Queijeira [ou burra] – Lagar arcaico que consistia numa armação de madeira, geralmente madeira de azinho, em forma de mesa, inclinada. Nesta eram prensadas as uvas ou as azeitonas, para fazer vinho ou azeite artesanalmente. Também era utilizada no fabrico de queijos.

Ramada [ou arramada, ou cabana] Estábulo para equídeos e rezes, podendo estar associado a um curral.

Regréssimo – Espaço exterior afecto a uma habitação ou a um monte. Pode ser entendido como espaço exterior de serviço de uma habitação, não estando marcado por qualquer elemento construído. Pode significar o mesmo que rossio.

Rodo – Utensílio em madeira utilizado para puxar as cinzas do forno.

Sobrado – Piso superior, resultante do prolongamento da vertente de uma cobertura ou da implantação em declive, onde podiam ser arrecadados bens agrícolas como forragens para consumo do gado.

Solo da casa – Pavimento.

Solo [do forno] – Pavimento do forno.

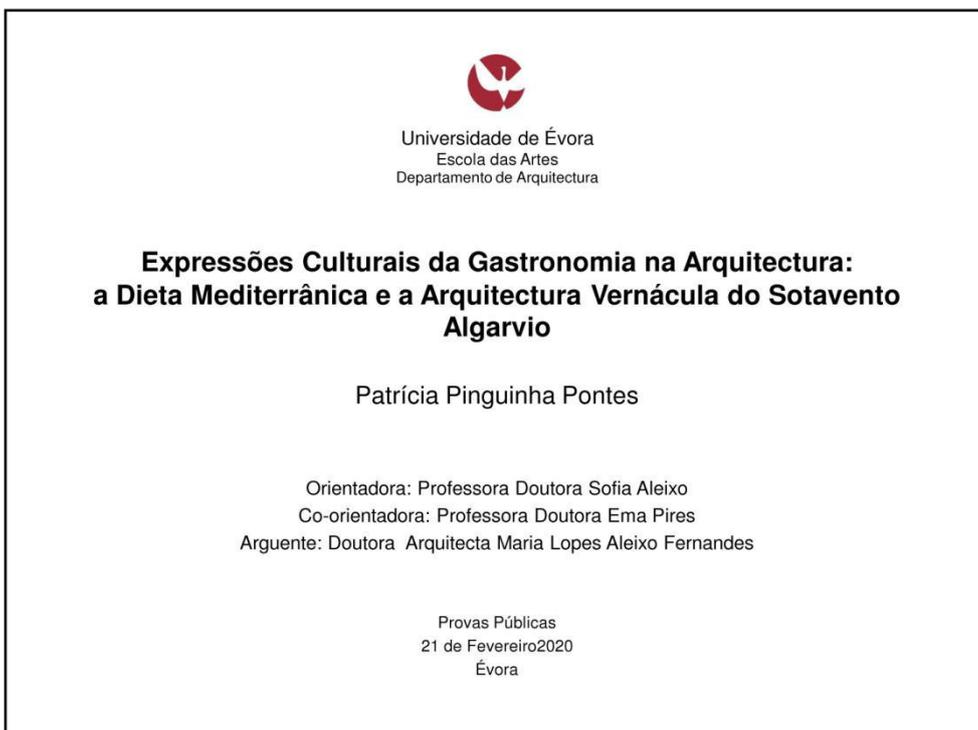
Tiborna – Pão grelhado, embebido em azeite, que na sua génese, está associado ao ritual da prova do azeite novo nos lagares. Pão acabado de sair do forno, esfregado com alho e embebido no azeite novo. Tradicionalmente são temperadas com sumo de laranja e azeite ou, na versão doce, com sumo de laranja, açúcar e canela.

Xarém [ou xerém] – Farinha de milho usada para confeccionar as papas de milho. Actualmente dá-se o nome de xarém ao prato confeccionado, com muitas versões, como o xarém de amêijoas, xarém de torresmos, xarém de conquilhas ou outros.

Anexo 8

Apresentação

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura: a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio



Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Índice

1 Introdução

2 Arquitectura e Gastronomia

3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo

4 A Dieta Mediterrânica e a Habitação Vernácula no Algarve

5 O Monte de Fortes, em Castro Marim

6 Conclusão

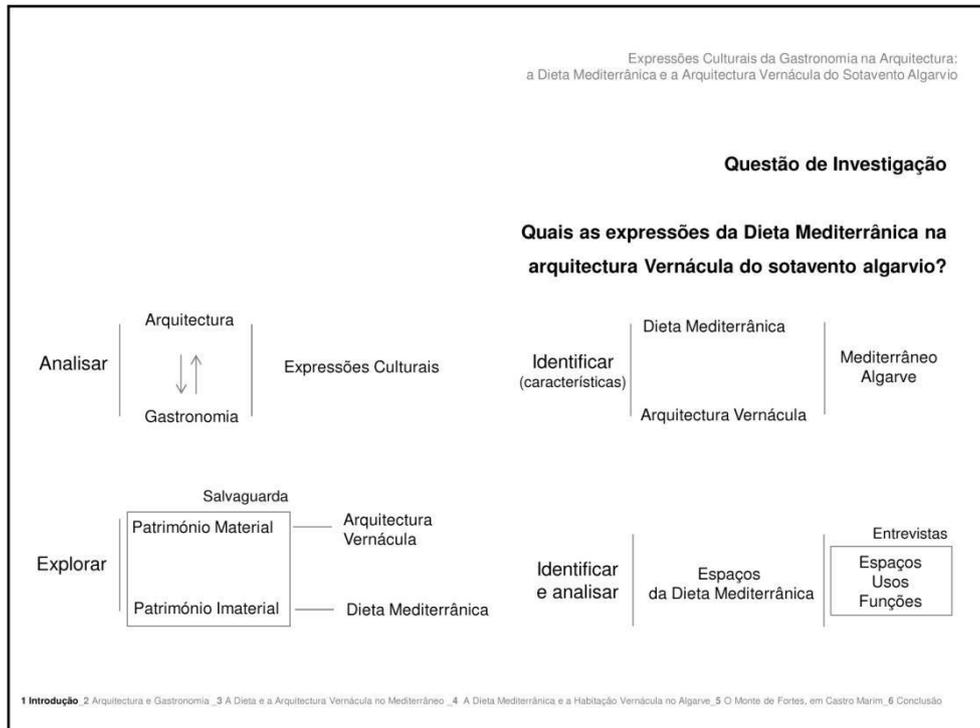
Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Introdução



Fotografia familiar. Loulé, década de 70.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a Habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão



2 Gastronomia e Arquitectura



Hodgson e Toyka (2007)



Salvador (2016)



1 Introdução, 2 **Arquitectura e Gastronomia**, 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo, 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve, 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim, 6 Conclusão

Património Imaterial

Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, Paris, 17 de Outubro de 2003

“(…) práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhe estão associados – que as comunidades, grupos e eventualmente indivíduos, reconhecem como fazendo parte do seu património cultural.”

Património Material

Carta sobre o Património Construído Vernáculo, 12ª Assembleia Geral da ICOMOS, Cidade do México, 17 a 23 de Outubro de 1999.

“Expressão fundamental da identidade de uma comunidade, das suas relações com o território e, ao mesmo tempo, a expressão da diversidade cultural do mundo.”

1 Introdução, 2 **Arquitectura e Gastronomia**, 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo, 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve, 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim, 6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo



Braudel (1983)



Queiroz (2014)



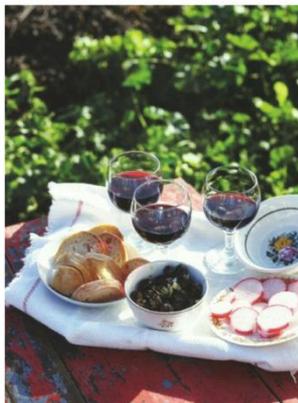
European Commission
Meda-Euromed
Heritage e CORPUS
(2002)



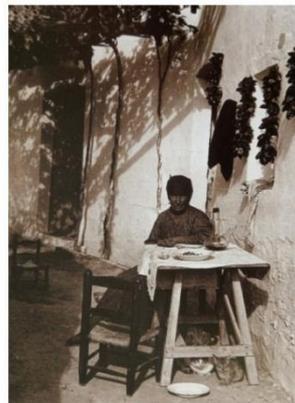
(European Commission Meda-Euromed Heritage e CORPUS; 2002)

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio



Trilogia alimentar. Pão, azeite e vinho.
(Valagão, Célio e Gomes; 2015)



Uso do espaço exterior. (European
Commission Meda-Euromed Heritage e
CORPUS; 2002)

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve



Valgão, Célio e
Gomes (2015)



Sindicato
Nacional de
Arquitectos
(1961)



Costa (2014)



Monte da serra algarvia. Silva e Estevens (2004)

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Gastronomia e Habitação Vernácula no Algarve



Trilogia alimentar pão, azeite, vinho e frutos secos.

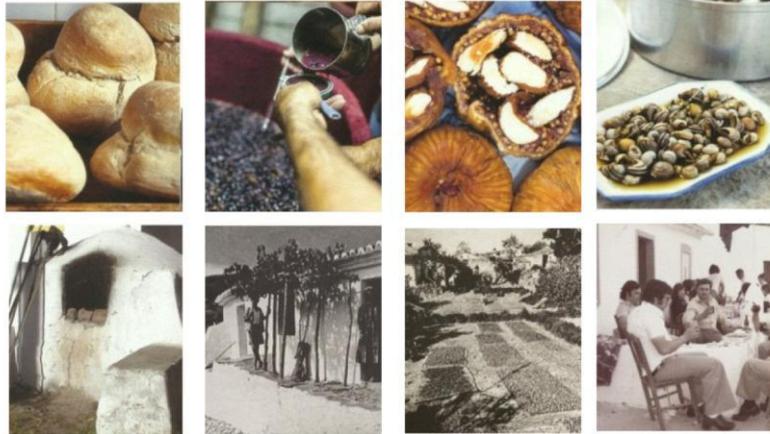


Monte algarvio, Fortes, Castro Marim. (Silva e Estevens, 2004)

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

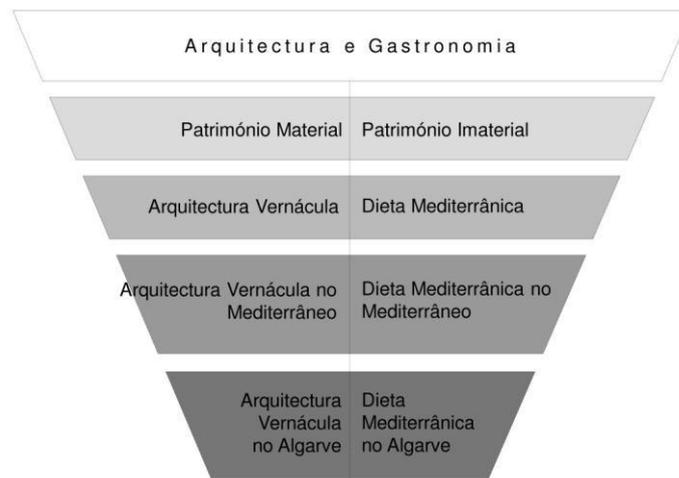
Gastronomia e Habitação Vernácula no Algarve



Alimentos e espaços associados.

1 Introdução, 2 Arquitectura e Gastronomia, 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo, 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve, 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim, 6 Conclusão

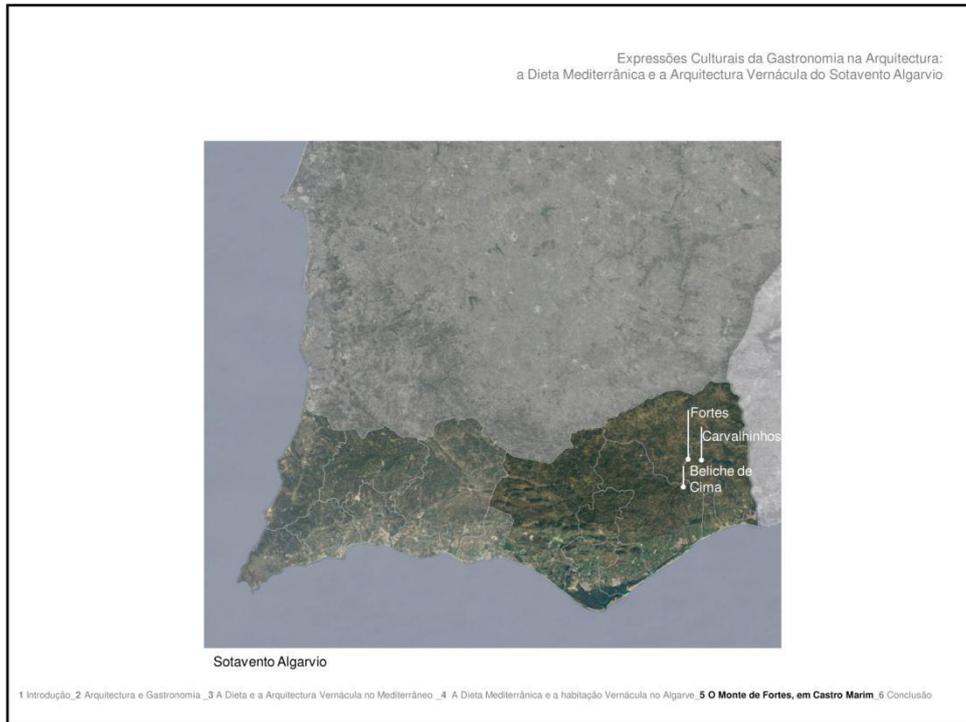
Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio



Arquitectura Vernácula e Dieta Mediterrânica
na Serra do Sotavento Algarvio

1 Introdução, 2 Arquitectura e Gastronomia, 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo, 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve, 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim, 6 Conclusão

Expressões culturais da gastronomia na arquitectura
 – Dieta Mediterrânica e a arquitectura vernácula do sotavento algarvio



Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
 a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

	Características construtivas e formais	Paisagem e culturas	Habitantes	
Carvalhinhos	-	-	-	
Beliche de Cima	+	+	-	
Fortes	+	+	+	

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Análise arquitectónica



Implantação de Fortes.

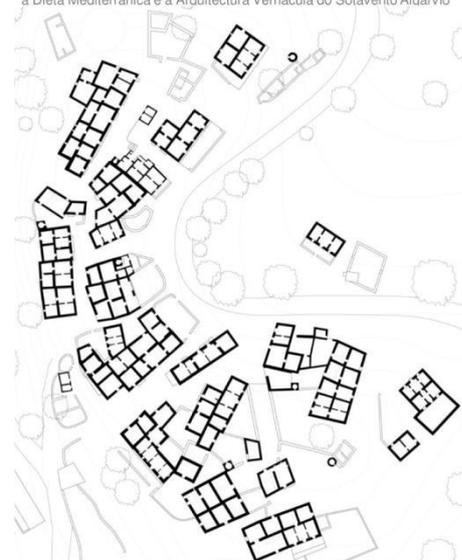
1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio



Planta de reconstrução da organização do conjunto edificado de Fortes em finais do terceiro quartel do século XX (a partir da descrição dos habitantes), (Costa, 2014)

0 6m 12m 24m

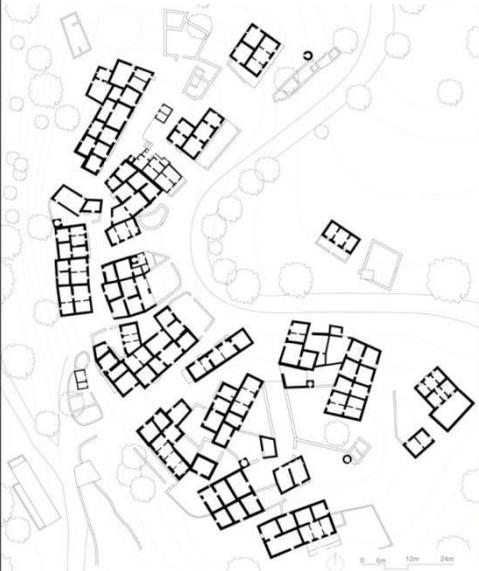


Planta de Fortes feita a partir da vectorização dos levantamentos do Arq. Miguel Reimão Costa, e complementada com novos dados.

0 6m 12m 24m

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio




Planta de Fortes feita a partir da vectorização dos levantamentos do Arq. Miguel Reimão Costa, e complementada com novos dados.

Construções em alvenaria de pedra que preservam as suas características originais. Fortes (2019).

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

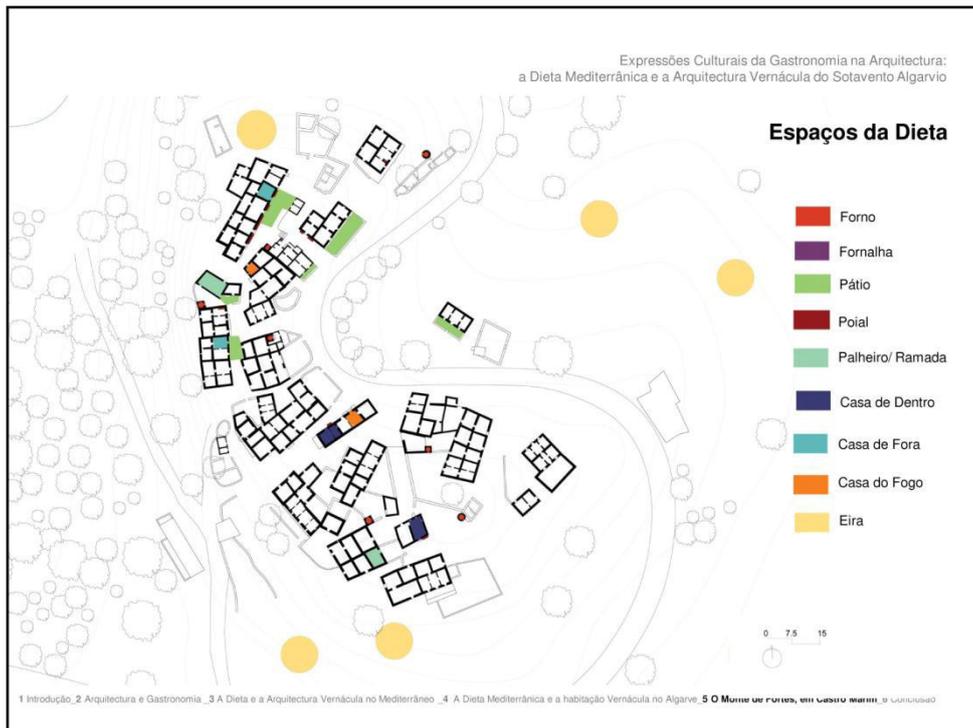
A Dieta

Dieta Mediterrânica no Algarve: Trilogia alimentar + Frutos secos e Sociabilidade	Entrevistado 1 Género: Masculino Idade: 78 Naturalidade: Fortes	Profissão: Reformado (militar) Relação com Fortes: Habitante permanente			
	Pão Este era tudo semeado. Não havia um pé de milho. Chegavam os e as bestas era lavrado com bestas, e não se podia, era curvado, não é não. Semelhante ao trigo, cozido e frito.	Azeite Oficial havia muito, havia e há. Preparação: Menciono o recurso à queijera para o fabrico do azeite. Detecção e processo. As azeitonas eram colocadas em sacas e apertadas, enquanto deixavam alguma quente para tirar o azeite. Para fazerem o azeite sempre havia uma moedora, com duas rodas em madeira e aquilo moía as azeitonas. Aqui no monte havia duas (...). Consumo: O pão era curvado todos os dias. Ainda hoje não passo sem um pedaço de pão.	Vinho Havia aí muito vinho. Chegava a fazer o campo e o campo de uva desde lá de baixo (zona das hortas). Preparação: Quase todos faziam o seu vinho. Era melhor que os outros, mas faziam para aproveitar as uvas. Consumo: Bebíamos um copinho ou dois à refeição, mas sem exageros.	Frutos secos Cultivo: Menciono a existência de figueiras, amendoeiras e alfarrobeiras. Os frutos eram utilizados para o consumo da família e animais e para venda. Preparação: Destaca a amêndoa. Refere o tratamento dado às amêndoas, sendo estas dessecadas e o milho utilizado para consumo da família e o restante vendido, sendo o mais rentável vender o milho do que a amêndoa inteira. Ainda aparha amêndoas para vender. Ainda hoje eu estive aqui, pelando umas amêndoas. Consumo: Menciono os figos secos. Fazia aqueles figos tipo passas	Sociabilidade Não me dá o nome de quem era um convívio. Quando me davam um pouco, juntava-se tudo, um pouco de cada coisa, uma galinha ou um porco. Juntavam-se aí a comer. Havia um forno comunal, mas já não existiam. Era de todos. E depois as pessoas comemoravam os casamentos e então aquilo só servia para um ou outro. Agora não há nada, é cada um em sua casa. Havia um ou outro que serviam as uvas, mas a era não era de meios. E eles acreditavam que se os outros debruçavam lá.
	Preparação: Lavava-se até mocho. Era aí mesmo trigo, talvez moliam moenda para o pouco ou muito animal. Depois a farinha e a mulher paravam, e o leite era para alimentação do porco (...). E amassavam o pão e mediam no forno. Arrancava-se a farinha que havia, os bandedos, apertavam o forno e faziam o pão.	Consumo: Quase toda a comida levava, e leva azeite. E o tempero.			
					Havia um forno comunal, mas já não existiam. Era de todos. E depois as pessoas comemoravam os casamentos e então aquilo só servia para um ou outro.
					Agora não há nada, é cada um em sua casa.
				Havia um ou outro que serviam as uvas, mas a era não era de meios. E eles acreditavam que se os outros debruçavam lá.	

Exemplo de tabela temática. Dieta Mediterrânica no Algarve: trilogia alimentar + frutos secos e sociabilidade.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão





Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Casa de dentro, Casa de Fora e Casa do Fogo

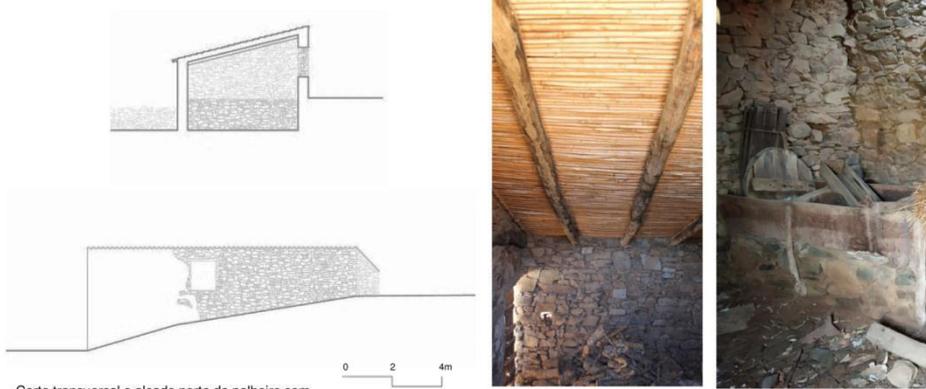
	Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações
	Original	Alterações	Original	Alterações	
Casa de dentro	Em alvenaria de pedra. Telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e com carpçada no interior. Espaço apenas com o vão da porta, que pode dar para o exterior ou para a casa de fora.	Em alguns casos foram rebocadas as paredes no interior e no exterior, bem como a colocação de novos pavimentos cerâmicos.	Armazenamento de bens alimentares e objectos relacionados com tarefas domésticas. Zona de dormir ou de cozinhar, nos casos em que a habitação não tinha casa de fogo.	Adaptação do espaço para quarto ou armários. Em alguns casos foi transformado em cozinha.	Observou-se num dos casos a existência do "friso". Saliência numa das paredes da casa de dentro, a cerca de 2 metros de altura. Tem como função dispor objectos e uso do cotidiano como loiças.
Casa de fora	Em alvenaria de pedra. Telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e com carpçada no interior. Com um ou mais vãos para o exterior. Espaço mais cuidado da habitação.	Em alguns casos foram rebocadas as paredes no interior e no exterior e colocação de novos pavimentos cerâmicos. Substituição das casilhas originais por novas em alumínio.	Espaço de estar e para receber visitas. Utilizado também como zona de refeições.	A grande maioria não apresenta alterações nos seus usos, continuando a ser espaço de estar e de refeições.	Espaço onde se passa agora a grande parte do tempo.
Casa do fogo	Em alvenaria de pedra. Telhado de uma água, em estrutura de madeira, com telha de canudo e com carpçada no interior. Com ou sem chaminé para extracção de fumos. Geralmente com poial de apoio, onde eram preparados os alimentos e colocados os utensílios. Debaixo do mesmo era comum encontrar os cântaros da água.	Anulação dos poiais de apoio. Em alguns casos observou-se a colocação de revestimento cerâmico no pavimento e nas paredes, bem como a instalação de água canalizada e sistema de escoamento de águas.	Espaço onde era feito o fogo no interior, para preparação de alimentos ou e para aquecimento. Também utilizada para fazer lumeiro. Espaço de estar, principalmente nas noites de inverno.	Adaptação a novas necessidades, como electrodomésticos. Este espaço é agora denominado de cozinha.	O fogo foi substituído pelo fogão, sendo raras os casos em que o fogo é feito no interior da habitação

Tabela das características construtivas, espaciais e funcionais.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Palheiro e Ramada



Corte transversal e alçado norte de palheiro com boqueirão.

Interior de um palheiro e ramada. Fortes, 2019.

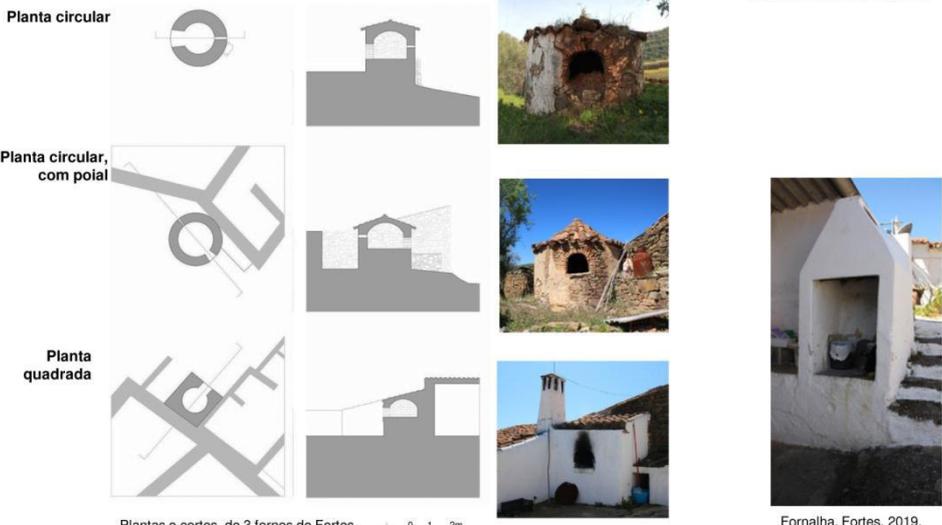
0 2 4m

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Detailed description: This section illustrates the 'Palheiro e Ramada' (hayrack and ramada). It features architectural drawings on the left, including a cross-section and a north elevation of a structure with a stone wall and a wooden roof. To the right are two photographs: one showing the interior of a hayrack with a wooden roof and stone walls, and another showing a ramada, a traditional stone oven used for drying wool. A scale bar indicates 0, 2, and 4 meters.

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Forno e Fornalha



Planta circular

Planta circular, com poial

Planta quadrada

Plantas e cortes de 3 fornos de Fortes.

0 1 2m

Fornalha. Fortes, 2019.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Detailed description: This section illustrates 'Forno e Fornalha' (oven and ramada). It features architectural drawings on the left, including floor plans for circular, circular with a well, and square ovens, and their corresponding elevations. To the right are three photographs of different oven types: a rustic stone oven, a stone oven with a chimney, and a white plastered oven. A scale bar indicates 0, 1, and 2 meters.

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Murado



Parcialmente murado



Delimitado pelo pavimento



Pátio



Pátios com poial e parreira. Fortes, 2019.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Poial



Alçado do conjunto norte, com poiais.. 0 2 4m



Poial exterior. Fortes, 2019.



Poial interiores. Fortes, 2019.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
 a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Eira



Eiras visíveis em fotografia aérea, 2019.



Eira, Fortes, 2019.

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
 a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Almeixar

	Características construtivas e espaciais		Função / práticas, usos e vivências		Observações
	Original	Alterações	Original	Alterações	
Almeixar	Feito junto as figueiras ou junto as habitações, em lugares com muita exposição solar. Colocação de palha ou de esteiras de cana no chão, podendo estas ser rodeadas por uma espécie de vedação provisória feita com mato e lenha, de modo a proteger os figos dos animais.	Não existem almeixares actualmente em Fortes.	Secar figos, para conservar ou para torrar.	Não existem almeixares actualmente em Fortes.	Não é possível identificar almeixares em Fortes, sendo a sua existência provada através das entrevistas realizadas aos habitantes Fortes



Almeixar. (OA, 2004).

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fortes, em Castro Marim_6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio

Conclusão



1 Introdução, 2 Arquitectura e Gastronomia, 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo, 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve, 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim, 6 Conclusão

Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio



Fotografia datada de 1919. (Museu Municipal de Tavira; 2013)



Fotografia familiar. Loulé, década de 70.



Fotografia familiar. Loulé, 2019..

1 Introdução, 2 Arquitectura e Gastronomia, 3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo, 4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve, 5 O Monte de Fortes, em Castro Marim, 6 Conclusão



Universidade de Évora
Escola das Artes
Departamento de Arquitectura

**Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do
Sotavento Algarvio**

Patrícia Pinguinha Pontes

Orientadora: Professora Doutora Sofia Aleixo
Co-orientadora: Professora Doutora Ema Pires
Arguente: Doutora Arquitecta Maria Lopes Aleixo Fernandes

Prova Pública
21 de Fevereiro 2020
Évora

1 Introdução_2 Arquitectura e Gastronomia_3 A Dieta e a Arquitectura Vernácula no Mediterrâneo_4 A Dieta Mediterrânica e a habitação Vernácula no Algarve_5 O Monte de Fertes, em Castro Marim_6 Conclusão



Universidade de Évora
Escola das Artes
Departamento de Arquitectura

**Expressões Culturais da Gastronomia na Arquitectura:
a Dieta Mediterrânica e a Arquitectura Vernácula do Sotavento Algarvio**

Patrícia Pinguinha Pontes

Évora
2020

