

Universidade de Évora – Escola de Artes

Mestrado em Práticas Artísticas em Artes Visuais

Dissertação

A transmutação da bifana de Vendas Novas da cultura popular para a arte contemporânea

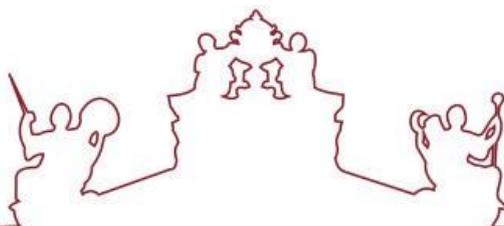
Francisco Damasceno dos Santos

Orientador(es) | Filipe Rocha da Silva

Pedro José Alves Portugal de Andrade

Évora, 2024





Universidade de Évora – Escola de Artes

Mestrado em Práticas Artísticas em Artes Visuais

Dissertação

**A transmutação da bifana de Vendas Novas da
cultura popular para a arte contemporânea**

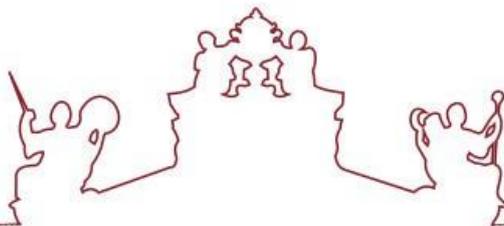
Francisco Damasceno dos Santos

Orientador(es) | Filipe Rocha da Silva

Pedro José Alves Portugal de Andrade

Évora, 2024





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

Presidente | Teresa Veiga Furtado (Universidade de Évora)

Vogais | Filipe Rocha da Silva (Universidade de Évora) (Orientador)

Vítor Manuel Gomes (Universidade de Évora) (Arguente)

Évora, 2024



A transmutação da bifana de Vendas Novas da cultura popular para a arte contemporânea

Mestrando: Francisco Damasceno dos Santos

Orientação: José Filipe Moreira Rocha da Silva

Co-orientação: Pedro José Alves Portugal de Andrade

Évora, 2024

Agradecimentos

Agradeço ao meu orientador Prof. Dr. José Filipe Moreira Rocha da Silva e ao meu co-orientador Prof. Dr. Pedro José Alves Portugal de Andrade pela disponibilidade, o rigor e a vontade imprescindíveis. A todas as pessoas, colegas e em especial aos técnicos dos ateliês e laboratórios, Marius Araújo e Sílvio Matos, pela cooperação e motivação ao longo do percurso. Aos meus pais, ao meu irmão e à minha irmã, e aos meus amigos, pela paciência, força e apoio incondicional. Aos meus conterrâneos, à cidade de Vendas Novas e ao Alentejo.



Índice

Introdução	10
1. A transmutação da bifana: o projeto prático.....	13
1.1. A primogénita	14
1.2. Bifana Split	17
1.3. O Becado	18
1.3.1. O Becado Acidental	20
1.4. Bourgeois Bifana.....	22
1.5. Bif.....	25
1.6. Bifanorama.....	28
1.7. Bullfana	32
1.8. Moistana	34
2. O que é e Bifana de Vendas Novas?	35
2.1. Crónicas de uma cidade	36
2.1.1. Património vendas-novense.....	38
2.1.2. Produção artística e ofícios	40
2.2. A sanduíche	45
2.3. A bifana como identidade gastronómica	48
2.3.2. O Franchise.....	49
2.4. Elucubrações em redor da bifana de Vendas Novas	50
2.5. O produto alimentar e os seus elementos regionais (O Corpo)	51
2.5.1. Ingredientes, Temperos e aromas da típica bifana venda-novense....	55
2.6. A receita.....	55
3. A contemporaneidade na cultura popular	58
3.1. Circuito antropológico	59
3.2. Prós e contras da cultura popular na arte	62
3.3. Visão duchampiana e a Pop Art.....	65
3.4. O Pós-Modernismo (e a bifana)	68
3.5. Casos de estudo	71
Conclusões	73

Referências Bibliográficas.....	76
Webgrafia.....	80
Anexo.....	83

Resumo

Atualmente associa-se a bifana, o vulgar bife de porco, a uma marca regional. É para a cidade de Vendas Novas um símbolo promocional deveras incontornável. No entanto, encontra-se presa a um ciclo instantâneo de produção massiva, resultando na perda da sua qualidade. Reduzida à mera categorização de produto alimentar, a sua imagem oferece alguma relutância contra o sistema consumidor e capitalista que a tem acompanhado até à atualidade. Apesar do seu desmedido sucesso, a bifana de Vendas Novas foi colocada sob os alicerces da contaminação cultural e de uma evidente desmoralização institucional.

Descortinado o ponto de uma possível transversalidade, pretendo explorá-la alegoricamente, de forma ampla e intuitiva, saturando-a por via da repetição e da diferença, da dimensão e da materialidade, cultivando um pensamento frutivo e conceptualmente satírico, capaz de a sintetizar no mundo da arte contemporânea.

Palavras-chave: Cultura Popular, Alegoria, Arte Contemporânea, Humor, Bifana

The Vendas Novas bifana's transmutation from popular culture to contemporary art

Abstract

Bifana, the common pork steak, is now associated with a regional brand. It is an essential promotional symbol for the city of Vendas Novas. However, it is trapped in an instant cycle of mass production, resulting in a loss of quality. Reduced to the mere categorization of a food product, its image offers some reluctance against the consumer and capitalist system that has accompanied it to this day. Despite its unbridled success, the Vendas Novas bifana has been placed under the foundations of cultural contamination and obvious institutional demoralization.

Having uncovered the point of a possible transversality, I intend to explore it allegorically, in a broad and intuitive way, saturating it through repetition and difference, dimension and materiality, cultivating a fruitful and conceptually satirical thought, capable of synthesizing it in the world of contemporary art.

Keywords: Popular Culture, Allegory, Contemporary Art, Humour, Bifana

Introdução

Questões principais:

- **A bifana já um é ícone emblemático da cultura popular portuguesa, um pilar da gastronomia regional. Poderá ela ser convencionalmente transmutada, dentro dos moldes utópicos da arte contemporânea?**
- **Visto que a imagem da bifana se encontra circunscrita a um ceticismo rudimentar, poderá este conceito garantir que a abordagem seja progressiva e significativa para a sua tradição?**

Este projeto só pôde avançar para uma próxima fase depois de refletir intrinsecamente sobre o assunto e de o mastigar tanto, ao ponto de conseguir digerir o “bolo alimentar” que possibilitou debruçar-me sobre algumas dúvidas existenciais relativamente ao conceito da bifana.

Não se trata apenas de carne no pão, é um bife de porco, tenrinho e de excelente qualidade, que é martelado até ao ponto, manualmente. Frito num molho divinal - há quem diga que a sua composição é um segredo - e servido dentro da carcaça torrada, ainda estaladiça. É uma típica refeição que se encontra ao passar pela avenida da Boavista, zona onde se patenteou.

Verifica-se que, como produto local, mais propriamente com origem em Vendas Novas, a bifana entrou na espiral da atividade nacional. Foi ampliada e moderadamente bem dinamizada no circuito gastronómico. Todavia, existe “o risco de cair ou num romantismo identitário ou num mimetismo das últimas tendências da moda”¹, tal como aconteceu quando o galardoado chefe cozinheiro Gordon Ramsay confecionou uma bifana que gerou tanta polémica quanto as críticas a que esteve sujeita, desencadeando uma discussão acesa, não só entre a comunidade de internautas portugueses como também alguns chefes aclamados. Posterior ao sucedido, foi escrito pela jornalista

¹ DINIZ, 2017, p.9.

Mafalda Ganhão, do jornal Expresso (2021), um artigo que expressamente levantou uma questão importantíssima: seria um “logro ou uma reinterpretação legítima?”. Não demorou muito a voltar a ser motivo de falatório e contestação, a bifana, quando a “carismática” apresentadora Cristina Ferreira subiu ao palco da Web Summit e, a fim de terminar o seu discurso, num tom emotivo e motivacional, ergueu a bifana e disse “Mesmo que a minha carreira na televisão acabe e tenha de começar de novo, tudo bem! Como? Vou vender bifanas e serei a melhor vendedora de bifanas.” A fama “atormenta” a bifana. Esta nova retórica catalisadora permitiu-me aproximar anatomicamente do que se trata ser uma região recheada de história e um património heterogeneamente rico que, por motivos bem explícitos, me deu a impressão de suscetibilidade absoluta, o que, no meu ponto de vista, até pode ser positivo.

Da superficialidade à exclusividade, – não que seja entendida como um objeto sagrado, de imenso valor, comparando neste sentido aos princípios do conservadorismo religioso ou ao exclusivismo académico, mas sim que se expande proporcionalmente e com fluidez – é um ícone emblemático da tradicional gastronomia regional com uma longa e terna linha temporal.

Nota-se, pois, um desenvolvimento exponencial na produção da bifana bem como na sua rede de exportação. Apesar de serem o ex-libris de Vendas Novas, as bifanas ultrapassaram as fronteiras locais, encontrando-se agora por todo o lado, em estâncias comerciais e estabelecimentos, tanto em restauração como cafés, espalhadas pelo país, de norte a sul do país e pelo estrangeiro, inclusive. Em Lisboa a bifana já reivindicou a sua identidade, fazendo de uma maior exceção as bifanas à moda do Porto, que têm um grau de reconhecimento igualmente forte.

O intuito é claro: instigar a uma nova visão da tradicional bifana de Vendas Novas, atribuindo-lhe validez numa outra semântica. Efetivamente o interesse está em descompô-la do plano dimensional e hermenêutico a que sempre esteve limitada.

Carregadas pelo peso regional e pela mera designação enquanto artigo singular, como foi referido anteriormente, a bifana, - exemplificando com a lata/garrafa de coca cola, cuja reprodutibilidade dentro de determinados moldes já foi posta em prática - sobretudo por ser classificada como unidade pertencente a uma cultura massificada,

também aparenta emanar um *savoir-faire*² favorável. Tecnicamente, a bifana pode muito bem alcançar outro patamar, de maneira transigível, bem como vir a agregar ao espólio da região a consecução de mais uma obra nacional.

A sua transmutação implica que a observe como objeto antropomórfico, elemento prosaico extensível propenso a ocupar o campo artístico. Este é, no fundo, o fundamentalismo do projeto.



Figura 1 – Francisco Damasceno, Gordon approves, 2023. Pintura a acrílico sobre tela. 50 cm x 50 cm. Coleção do autor.

² *Saber fazer* ou *know how to*. Aos objetos raramente são atribuídos aptidões ou competências, muito menos a artigos alimentares. Apesar de serem inanimados e de não terem características humanas, são parte de uma congregação funcional e evolutiva, uma simbiose com o ser humano nas mais diversas formas e padrões.



1. A transmutação da bifana: o projeto prático

1.1. A primogénita

Esta peça é mais do que aparenta, é um paradoxo, um metaforismo ambíguo. Para além de ter sido o ponto de partida do projeto, a primogénita surge da tentativa de criar uma conexão, mais precisamente uma ponte entre o passado e o futuro, a tradição e a modernidade. Desafiando a noção do efêmero na culinária, justamente a da bifana, esta peça salienta o poder que a industrialização teve no quotidiano e o modo como articula o natural com o artificial. Tecnicamente, é como se simulasse um artefacto histórico, - a réplica de um modelo ornamentado num passado intangível ou uma relíquia fossilizada de um futuro distante – um objeto cuja sua reprodutibilidade poderia ser encarada como um *mass symbol*, - um símbolo de bom gosto - da gastronomia popular portuguesa ou até mesmo um objeto étnico inconcebível. É também – vagamente - possível confundir a expectativa de quem a observa, julgando que se trata de uma bifana putrefata, podendo refletir na importância de saber viver a vida e de a aproveitar.



Figura 2 – Registo do porta-chaves da bifana, 2023.
Fotografia digital a cores. Coleção do autor. Fotografia:
Rodrigo Balhana.

Foi a primeira experiência que produzira nestes moldes. Após um scan completo da bifana – com a assistência do técnico Marius Araújo, no ArteriaLab, espaço do polo de Artes da Universidade de Évora – o resultado foi um modelo tridimensional particularmente bem detalhado, adjacente à textura da carcaça, e à da carne. As áreas

cujo scanner não conseguiu obter uma leitura tão correta, foram posteriormente aperfeiçoadas por mim num software de modelação 3D. Reproduzi, em simultâneo, o mesmo processo, mas a uma escala reduzida.

Com a sua base impressa em resina, material durável e consistente, houve quase que um pós-processo clínico após a impressão, na qual se cura a resina a uma temperatura mais elevada – preferencialmente entre os 24 e os 32 graus – depois de a limpar com álcool – etílico ou isopropílico – durante algum tempo, - uns 15, 30 minutos ou até mesmo 1 hora - consoante a dimensão do modelo. Optei por lixar e polir a superfície da peça e as extremidades que mais acentuadas ficaram com a marca dos suportes da impressão e posteriormente, atentando à sua opacidade, qualidade da resina que foi utilizada, decidi aplicar um primário, garantindo melhor aderência da tinta para no fim a pintar.



Figura 3 - Francisco Damasceno, A primogénita, 2022. Impressa em 3D. Escala real de uma bifana. Coleção do autor.

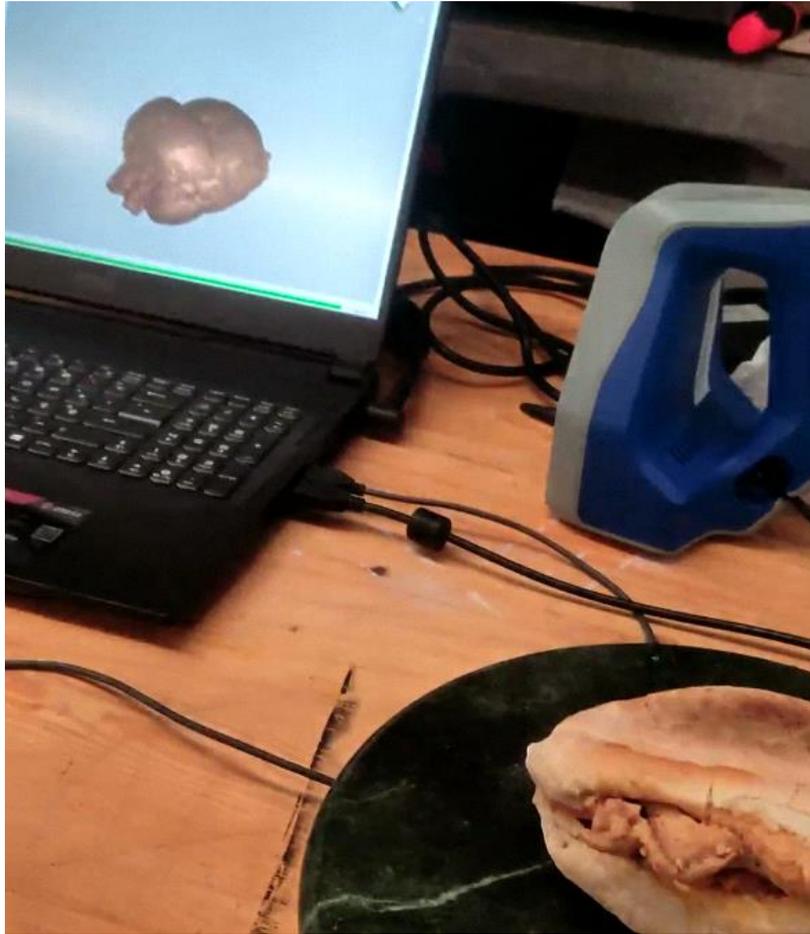


Figura 4 - Francisco Damasceno, registo da peça em resina, 2022. Vídeo, 00:19 seg. Coleção do autor.



Figura 5 - Francisco Damasceno, registo do scan tridimensional da bifana, 2022. Vídeo, 00:10 seg. Coleção do autor.

1.2. Bifana Split

Como o próprio título assim sugere, o conceito para a Bifana Split surgiu de um diálogo absolutamente espontâneo. Enquanto descrevia e se discutia em paralelo as poucas maneiras de como a bifana é usualmente empratada e servida, - cortada ao meio, partida em duas metades – a transposição do termo dividir – split – irrompeu pela conversa, originando esta grutesca proposição. Em vez de serem dispostas no mesmo prato, ficam lado a lado, separadas uma da outra.

Lentamente elaborei a peça, aplicando várias camadas de cola branca sobre as duas metades de uma bifana perfeitamente comestível. Obtendo a consistência desejada, tanto a carne como o arcaboijo emanam da sua composição orgânica um aspeto sintético, que apenas é detetado quando observadas de perto.



Figura 6 - Francisco Damasceno, Bifana Split, 2022. Metade (esquerda) de uma bifana sobre um prato de barro vidrado. Coleção do autor.



Figura 7 - Francisco Damasceno, Bifana Split, 2022. Metade (direita) de uma bifana sobre um prato de barro vidrado. Coleção do autor.

1.3. O Becado

“Once you see it, you can’t unsee it”³. Limitada – mas não definitivamente - ao espaço que ocupa, esta tela tem como objetivo a criação de um contraste visual: o vazio temporário com o do mapeamento reconstrutivo, no sentido em que é inevitável conseguir imaginar trincar aquela bifana. Do elemento em si, por frações de tempo é a paleta de cores do bife que sobressai à vista, que foi deliberadamente escolhida para revelar que o bife está cru. A carnificina aqui explícita contém uma mensagem subliminar, criticando o modo como olhamos para as coisas, para objetos e pessoas, não excluindo as experiências humanas, assimilando-as e desfragmentando-as em camadas e nuances nunca exploradas. Para além de contemplarmos a obscuridade que abrange todo o espaço vasto – imensurável - que abraça a bifana, é a dentada bem afincada que destaca profundidade à pintura e que seduz o olhar. O abismo é surreal, e é desse surrealismo que somos feitos enquanto indivíduo ou coletivo, incapazes de combater os estímulos autodestrutivos que próprio ser humano reconhece como pecados.



Figura 8 – Francisco Damasceno, vista da pintura *Detalhe da Última Ceia*, do séc. XVI, autoria de Martin de Vos, 2022. Imagem digital a cores. Museu Nacional Frei Luís do Cenáculo, Évora. Coleção do autor.

³ Citação de Arundhati Roy.



Figura 9 - Francisco Damasceno, O Becado, 2022. Pintura a óleo. 1,60 cm x 1,50 cm. Coleção do autor.



Figura 10 - Francisco Damasceno, Exposição Íterim, Biblioteca Municipal de Évora, 2022. Coleção do autor. Fotografia: Sílvio de Matos.



Figura 11 - Francisco Damasceno, Preparação da tela, 2022. Coleção do autor. Fotografia: Pedro Almeida.



Figura 12 - Francisco Damasceno, Pintura no processo, 2022. Coleção do autor.

1.3.1. O Becado Acidental

Este pensamento conteve um elo vinculativo com a pintura acima, corresponde a uma experiência que serviu de condição para a consecução de duas obras. Numa relação complexa entre a gastronomia e a arte, esta peça desafia à reinterpretação da bifana e extrapola os limites da mesma, permitindo criar de forma deliberada com o espetador uma certa correspondência com a perspetiva contemporânea. Um cenário que, para o sujeito expectante, resulta na convencional norma de recetividade: a complacência e o ceticismo. A incerteza e o humor provocativo são características particulares desta peça.

Sendo do conhecimento geral, como referido uns parágrafos acima – o facto da comida ser efémera -, o resultado foi inconveniente, mas previsível. Submetida ao ambiente exterior e sem qualquer revestimento, foi parcialmente devorada por formigas durante a noite. Em 1970, o artista alemão Dieter Roth inaugurou uma exposição que fora imediatamente forçada ser suprimida pelos inspetores de saúde. Intitulada de *Staple Cheese*, encheu cerca de 37 malas com queijo e prensou queijo à parede, com



Figura 13 - Francisco Damasceno, O Becado Acidental, 2022. Bifana sobre um prato de barro vidrado. Coleção do autor.

a intenção de que escorresse pela parede abaixo. Como é de supor, no dia da inauguração, a sala tinha-se enchido de moscas e de vermes, declarando o próprio destes serem a audiência pretendida - excerto retirado do artigo *A Brief History of Food as Art*, da autoria de Sharon Butler, de 2017 -. Nunca tendo sido este um dos meus propósitos, e por consequência não havendo registo do incidente, sobrando unicamente alguns restos e umas migalhas, para resolver a situação decidi aplicar a mesma técnica – embalsamando-a com cola branca – que usara anteriormente, convertendo-a num objeto com propriedades artificiais, mas uma aparência orgânica.



Figura 14 - Francisco Damasceno, O Becado Acidental, 2022. Bifana artificializada. Coleção do autor.

1.4. Bourgeois Bifana

O termo bourgeois refere-se à classe média-alta, indivíduos com uma certa reputação na sociedade, que vivem do luxo, prosperando de abundância. Não havendo a necessidade de resistir às suas origens culturais e à sua rica história feita de autenticidade, a bifana é apreciada por indivíduos de todas as esferas sociais, uma sociedade feita de dogmas que valoriza a inclusividade e a diversidade culinária.

Pode ser descrita como uma versão mais refinada da tradicional bifana capaz de integrar espaços interiores – domésticos ou urbanos – e de conectar as práticas artísticas com o design. Funcionando com uma peça central e unificadora, esta obra emana atributos que tornam propício a comunicação com o espectro capitalista.



Figura 15 - Francisco Damasceno, Bourgeois Bifana, 2023. Feita com materiais têxteis. 95 cm x 70 cm x 38 cm. Fotografia digitalizada. Coleção do autor.

Define-se por ser uma réplica em maior escala que, num vocabulário composto de expressões culinárias, seria como se tivesse sido desenvolvida com ingredientes de melhor qualidade juntamente com um procedimento bem mais elaborado. Transcendendo do seu status quo – enquanto aperitivo ou merenda -, a bifana alcança a sua longevidade, tornando-se num símbolo de pura sofisticação e auto perseverança.



Figura 16 - Francisco Damasceno, Enchimento da peça, 2023. Coleção do autor.

A combinação de materiais sintéticos e naturais resistentes conferem destaque à obra devido à tonalidade dos tecidos – cores quentes que se aproximam da cor predominante da bifana e dos seus ingredientes – delicados, com relevo e brilho. As similaridades com a bifana garantem à peça homogeneidade e o singelo caráter contemporâneo.



Figura 17 - Francisco Damasceno, Corte e costura do tecido, 2023. Coleção do autor.

1.5. Bif

“Of the two options, the red pill is more often discussed (it is Neo's choice, after all). Yet as the world grows more polarized and less courteous, that blue pill is starting to look mighty swallowable. After all, life is hard, bad news is everywhere, and maybe, just maybe, ignorance *is* bliss.” (2019).

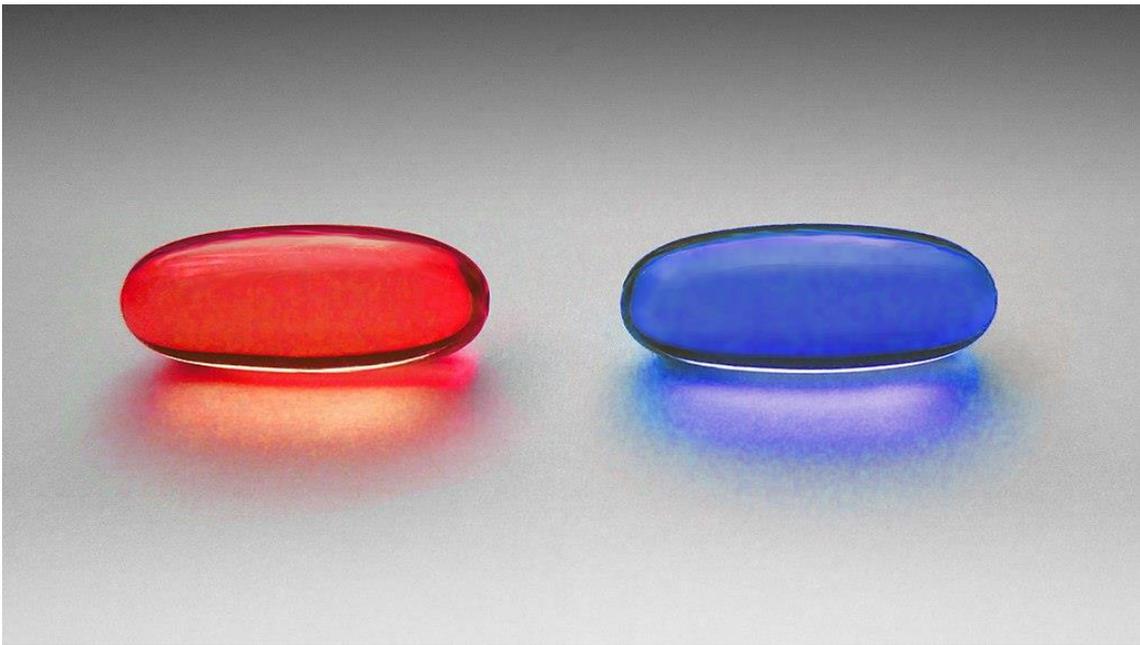


Figura 18 – Red Pill and Blue pill, 1999. Obtido a 3 de Junho de 2023, do site da wikipedia.

Excerto retirado de um artigo da Wired, uma entrevista onde as duas internautas e escritoras americanas, Emma Ellis e Emily Dreyfuss, discutem intrinsecamente sobre uma cena icónica e bem explícita do filme *The Matrix* (1999). Nessa cena, o intérprete principal, Neo, – Keanu Reeves – é defrontado por um intenso veredito: - ter de escolher entre a pílula azul e a vermelha, respetivamente – viver na ignorância, permanecendo numa ilusão, ou confrontar os ocasionais obstáculos que condicionam a sua existência no mundo real.

Levantadas essas questões morais, - assuntos consequentemente anexados um ao outro, como o livre-arbítrio sobre a obediência e a ingenuidade sobre a sabedoria – e mesmo que se trate de ficção, retrata uma percepção da realidade que, cinematograficamente, foi introduzida, no início do século XXI, num dos modelos mais empolgantes e distintos de sempre. Essa realidade é, por juízo de factos, reflexo do quotidiano contemporâneo. A tentativa de reproduzir essa visão assenta nesta obra através da repercussão da bifana. Estas bifanas, apesar de não serem comestíveis ou sequer ingeríveis, assemelham-se às duas pílulas representadas na figura 18.



Figura 19 – Francisco Damasceno, Registo de um aperitivo parecido a uma bifana, 2023. Imagem digital a cores. Coleção do autor.



Figura 20 - Francisco Damasceno, Bif-A, 2023. Bifana em pasta de modelar. 5 cm x 2 cm. Fotografia digital. Coleção do autor.

O único pormenor que as distingue, a Bif-A – azul – da Bif-B – vermelha – é o mimetizar de uma dentada ou algo que se assemelhe, potencializando a ideia de que esta é a mais apetecida, não enquanto um objeto que ilustra a irrefutável maçã de Adão, mas sim, como aquela que ninguém nega e todos comem.



Figura 21 - Francisco Damasceno, Bif-B, 2023. Bifana em pasta de modelar. 5 cm x 2 cm. Fotografia digital. Coleção do autor.

1.6. Bifanorama

É sobre a tábua que a carne se martela, bate e esfola, por assim dizer. Esse ato de martelar é um processo que leva tempo e deve ser feito com paciência e brio. Para esta obra precisei de muita destreza e de uma tábua, não para martelar, mas sim para amassar, e modelar com as minhas mãos um bife e um pequeno conjunto de porcos em miniatura, com pasta de modelar.



Figura 22 – Francisco Damasceno, Vista de um diorama, 2022. Imagem digital a cores. Fórum Alegro, Montijo. Coleção do autor.

Este bife (figura 25) tem uma particularidade. Para além de não ser de carne, caso o fosse, não seria um bife de porco, mas sim um bife que resultou da fusão de vários porcos. Estaria a falar de um bife que só mesmo inventado por Mary Shelley, – a escritora britânica, autora do intemporal romance literário *Frankenstein* - talvez por um ambicioso alquimista, mas na verdade, e refletindo sobre o assunto, é motivo para se dizer que o porco é realmente uma mistura de vários porcos. Na sua alimentação, o

porco – onívoro - come tanto alimentos de origem natural como animal. Se a um só porco lhe derem a comer da sua própria carne, esse funde-se com outro, e assim por diante. Na prática, esta peça foi inspirada na mais comum forma de representar a crença nas festividades natalícias: o presépio (figura 38). Sarcasticamente, a crença está num paradoxo.

A tábua de madeira é mais que um simples utensílio culinário. É um plano dimensional onde os porcos se despegam uns dos outros, do gradual composto de carne, e caminham curiosos, procriando e alimentando-se de sim mesmos. Existe um ciclo repetitivo sem fim à vista.

O branco e o preto são cores neutras e não estão associadas ao tom de pele, seja do porco ibérico, seja do porco branco, mas simbolizam o que se pode entender como uma metamorfose em movimento, porém estática.



Figura 23 - Francisco Damasceno, Demonstração da escala, 2023. Coleção do autor.



Figura 24 - Francisco Damasceno, Elementos da Bifanorama, 2023. Porcos em pasta de modelar. Fotografia digital. Coleção do autor.



Figura 25 - Francisco Damasceno, O Bife, da obra Bifanorama, 2023. 15 cm. Coleção do autor.



Figura 26 - Francisco Damasceno, Bifanorama, 2023. 30 cm x 16 cm. Coleção do autor.



Figura 27 - Francisco Damasceno, Detalhe da obra, 2023, Coleção do autor.

1.7. Bullfana

O canhão das bifanas é uma criação absolutamente fora da caixa, extravagante e inusitada. A ideia por detrás deste engenho é muito simples: dispara bifanas. Sim, dispara bifanas, e por muito que eu quisesse, estas não são comestíveis.



Figura 28 - Francisco Damasceno, Registo da peça desmontada e ainda inacabada, 2023. Coleção do autor.

Embora seja fácil qualificá-lo como um potencial dispositivo lúdico, o canhão das bifanas apresenta um elo vinculativo à Escola Prática de Artilharia de Vendas Novas, património cultural e histórico da cidade.



Figura 29 - Francisco Damasceno, Bullfana, o canhão, 2023. Tinta de spray e acrílica sobre cartão. 1,0 m x 80 cm x 50 cm. Coleção do autor.



Figura 30 - Francisco Damasceno, Bullfana, a munição, 2023. Tinta de spray sobre esponja. 16 cm cada, aproximadamente. Coleção do autor.

1.8. Moistana



Figura 31 – Francisco Damasceno, A Moistana, 2023. Tinta de spray e acrílica sobre espuma expansível e tecido. 34 cm x 30 cm, aproximadamente. Coleção do autor.

Num súbito momento de pressão e algum desespero, ao apertar com extrema confiança uma embalagem de mostarda, e de não me aperceber que esta ainda estava selada, sucedeu-se um infortuno que gerou uma autêntica bodeguice e, em simultâneo, uma valente risada. Momentos como este conservam-se, são memoráveis e invocam o humor e a sensibilidade. Passado uns meses tomei a decisão de exteriorizar a imagem que permanece algures intacta. Transformei-a numa assemblage exagerada.

Reproveitei um dos protótipos que fiz da bifana têxtil e, para imitar a mostarda, apliquei espuma expansível sobre a superfície de um prato, deixando-a alastra-se até preencher toda a área em redor.



2. O que é e Bifana de Vendas Novas?

2.1. Crónicas de uma cidade

Vendas Novas nasceu de uma estrada com cerca de quinhentos anos, estrada essa que por muitos foi espezinhada, quilómetros de longitude que muitas coisas viram passar. Desde a travessia do rei D. João V em 1728 - e da dita cuja princesa das Astúrias, D. Bárbara – que foi assinalada a atribuição de localidade de passagem, elevando “a categoria desse tal lugarejo e atribuindo-lhe uma importância doravante fundamental para a região”. A construção do Palácio Real, que eventualmente se passou a designar de Palácio das Passagens – posteriormente até à atualidade, passando por várias interferências, passou-se a designar como sede da Escola prática de Artilharia – não passou de um pretexto, este consumado pelo rei e a determinação da princesa para com o seu futuro casamento “com um príncipe do outro lado da fronteira” e o propósito de os albergar durante a noite. Esta ocorrência contribuir, para o desenvolvimento de “um lugar até então praticamente ermo”, que “viveu duzentos anos uma vida apagada quase sem história”, para se tornar num local que adquiriu destaque no mapa de “caminhos do país”.

Com a expansão dessa nova estrada internacional que com o prolongar do século XVII até ao seu findar “suplantava a antiga, nas comunicações com Montemor-o-Novo, Évora e Espanha e com a “construção da Estalagem Real de Vendas Novas pelos Filipes”, que “as Vendas Novas nasceram, ganharam direito a existir e lentamente foram alcançando um outro estatuto...de umas novas vendas que começaram aparecendo na charneca deserta para servir os que seguiam por essa nova passagem, até se tornarem no que são hoje.”.

Mais tarde, com a já existente e bastante promovida atividade agrícola, bem como com o avanço industrial e tecnológico, as estradas de ferro vieram a “ligar mais profundamente Vendas Novas ao mundo das mercadorias e do progresso técnico”, acompanhando o surgimento das indústrias. ⁴

⁴ Entre aspas estão citações de António Borges Coelho e de Gustavo Marques do livro Vendas Novas: história e património, publicado em 1991 (2020). Obtido a 15 de Janeiro de 2023. <https://www.cm-vendasnovas.pt/municipe/evora/imagem-institucional/era-uma-vez-uma-princesa/>.

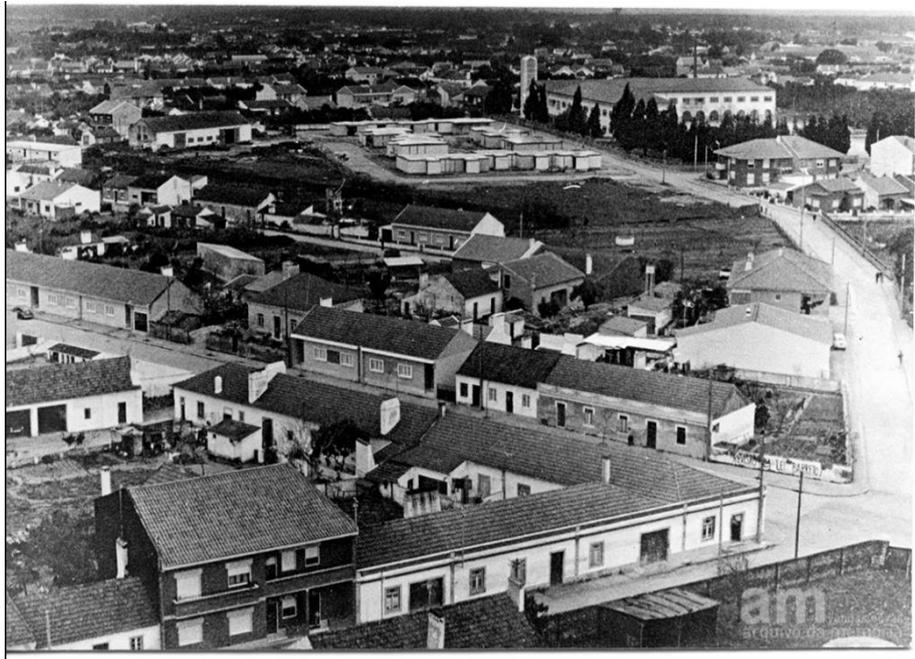


Figura 32 - Vendas Novas, vista panorâmica da cidade, a cercar os anos 70. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023. Autoria de Fernando Ferra Inácio.

Já se passaram pelo menos cerca de 50 anos, senão mais, desde que foi instituída, na Rua da Boavista, a primeira casa de bifanas, – A adesão foi tão grande que atualmente já se conta com mais de 15 estabelecimentos – incluindo a original. O que começou por ser mais uma casa tipicamente alentejana, que servia caracóis, cozinhava uma feijoada de vez em quando ou preparava umas empadas, posteriormente, com a corrida às emblemáticas bifanas, que já eram bem consagradas, o setor da restauração apercebeu-se que se encontrava numa posição em que se teve de ceder à vontade do freguês. Não só por ser o mais rentável e procurado pelos aficionados, mas foi também uma solução economicamente viável que, de inovador não trouxe muito, mas revolucionou a cozinha regional e transformou o convencional pão com bife de porco num artigo pontífice.

2.1.1. Património vendas-novense

O concelho de Vendas Novas - constituído pela união das freguesias de Vendas Novas e da Landeira – é feito de muitos encantos e de uma riqueza vasta, que deriva tanto de aspetos culturais como daquilo que a natureza fornece.

Existe uma relação colossal entre as tradições da terra – “paisagem de recursos tangíveis (...) habitada por outros tantos contornos intangíveis” (Valagão, 2017, p.17) -, e o seu povo. É esse o modelo de representação que a sua população promove, um legado particularmente interessante e entusiasta.



Figura 33 - Vista de uma vinha. Obtida do Arquivo de Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.

À medida que se desvendam e se percorrem as ruas e os caminhos que delineiam a cidade de Vendas Novas, permanecem na memória imagens que perduram, - a sequência dos “montes brancos de cal, das povoações com os seus jardins, hortas e pomares; o lento movimento dos animais, em pastagem (...) O campismo, a caça, a pesca, (...)” (Marques, 1991, p.80) – em tempos de pobreza, de sacrifício e de luta constante, mas raramente de escassez, quer fosse dos alimentos provenientes da natureza, da terra ou do campo que, refletidos no contexto atual, em que o domínio da expansão comercial e industrial ocupou grande parte do território e da civilização local,

transformando toda a fauna e a flora em património que deve ser preservado e valorizado, mesmo que agora seja apenas e simplesmente um deleite visual.



Figura 34 - Cooperativa "Estrela da Manhã", 1984. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.

A influência manuelina teve um enorme impacto em todo o concelho, não só na arquitetura, com a construção de igrejas e capelas, como também na arte, essencialmente sacra – pinturas, dos quais os frescos e os quadros aludiam ao “imaginário popular (...) na emergente temática do género”. (Saldanha, 2008, p. 219)

“É o mundo de trabalho de gerações herdado por todos nós, que vamos continuando a fazer. (...) são coisas que não transportamos, mas que vivem em nós até à velhice. (...) o que se diz, o que se faz, constituem para a vida de todos, a inteligência que está à nossa volta, que nos chama às realidades, e dia-a-dia, nos faz sonhar, amar, viver. (...) A vila é uma entidade com corpo e alma. (...) A presença direta dos monumentos, realidade com séculos, no tecido vivo das vilas, merece a nossa

primeira atenção. (...) As raízes da Cultura, substância abstrata, estão entre nós, convivendo dia-a-dia conosco, (...) A comida, as casas, os utensílios, são agentes dessa cultura, que anónimos e persistentes, marcam as regiões e as suas gentes, com jeitos especiais, seus.”. (Marques, 1991, p.86; p.148)

2.1.2. Produção artística e ofícios

Duchamp clarifica na sua entrevista com Pierre Cabanne, em 1966, que alegadamente, dentro do espectro moderno, qualquer indivíduo que crie ou incite à criação artística é subitamente, de forma inconsciente, rotulado de artista. Não discordo desta afirmação, muito pelo contrário, até porque de facto esta progressividade modificou o papel da arte e conseqüentemente a função do artista. “The generic answer is that skill is a trained practice.”. (Sennett, 2008, p.37)

Autonomia, aptidão e autodeterminação são três das condicionantes laborais de um artesão, mas o apreço estava em aspirar a ser melhor, a alcançar um estatuto de excelência, segundo o arcaico arquétipo da antiga Grécia⁵. Com o surgimento da economia industrial, dois espectros convergem num só, fazendo com que a procura de indivíduos dotados de intelectualidade se sobrepusesse à qualidade da experiência posta em prática. Eventualmente, com a tecnologia, a sociedade moderna passou a desenvolver um comportamento imparcial perante o artesão.

Em Vendas Novas sempre se praticaram várias atividades, dentro dos costumes tradicionais, que estiveram e ainda estão vinculados às raízes da região – foi sendo transmitido de geração em geração, tal como foi definido por antropólogos ao longo de vários séculos, todo o conhecimento de autênticos artesãos para verdadeiros “intrrometidos” – pois são poucos os indivíduos que possuem o ímpeto, a habilidade e a sensibilidade para a execução deste tipo de atividades - de forma a perpetuá-las no tempo e a conservá-las – que resultaram na produção de inúmeras peças e ferramentas que atualmente são vistas como parte da iconografia e simbologia da região alentejana e a bem dizer de praticamente todo o território centro-sul do país.

⁵ Hefesto (Hephaestus), o deus do fogo (vulcano).

- Bonecos de trapo;
- Flores de casca de cebola;
- Metalurgia (miniaturas);
- Peças em cortiça;
- Pintura em cerâmica;
- Pintura em mobiliário;
- Tapeçaria;
- Trabalhos em madeira;



Figura 35 - A praça, local de promoção cultural e artística em Vendas Novas, 2020. Obtida a 15 de Janeiro de 2023. <https://www.cm-vendasnovas.pt>.

“The craftsman represents the special human condition of being *engaged*. (...) The emotional rewards craftsmanship holds out for attaining skill are twofold: people are anchored in tangible reality, and they can take pride in their work. But society has stood in the way of these rewards in the past and continues to do so today.(...) Technical skill has been removed from imagination, tangible reality doubted by religion, pride in one’s work treated as a luxury. If the craftsman is special because he or she is an engaged



Figura 36 - Sr. Manuel Papança, Artesão. Autor desconhecido. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.



Figura 37 - Serafim Parrulas, Artesão. Autor desconhecido. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.

human being, still the craftsman's aspirations and trials hold up a mirror to these larger issues past and present." (Sennett, 1943, p. 20; p. 21)

O talento inabalável de escritores e poetas conterrâneos, desta e de outras regiões da periferia, também se fez notar, – alguns vingando na pintura e na escultura – deixando como herança para os seus futuros prossecutores audaciosos o saber de uma vida repleta de lições e de conhecimento astral. Apesar da grande maioria ser meramente para fins decorativos, muitas delas miniaturas, até mesmo réplicas das originais, os objetos em questão são fruto de um processo cíclico que, da recuperação e reutilização residual de matérias-primas e industriais resulta a sua transformação num produto final, mais versátil e apelativo, por vezes até funcional. Concebeu-se na região alentejana um maior interesse na difusão destas práticas, num prisma quase que desmistificador, terapêutico e importante, não só no propósito de aludir e apoiar à sua consecução como também de não a deixar estagnar.



Figura 38 - Grupo de mulheres a coser os icónicos tapetes de arraiolos. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.



Figura 39 - Demonstração de Olaria. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.

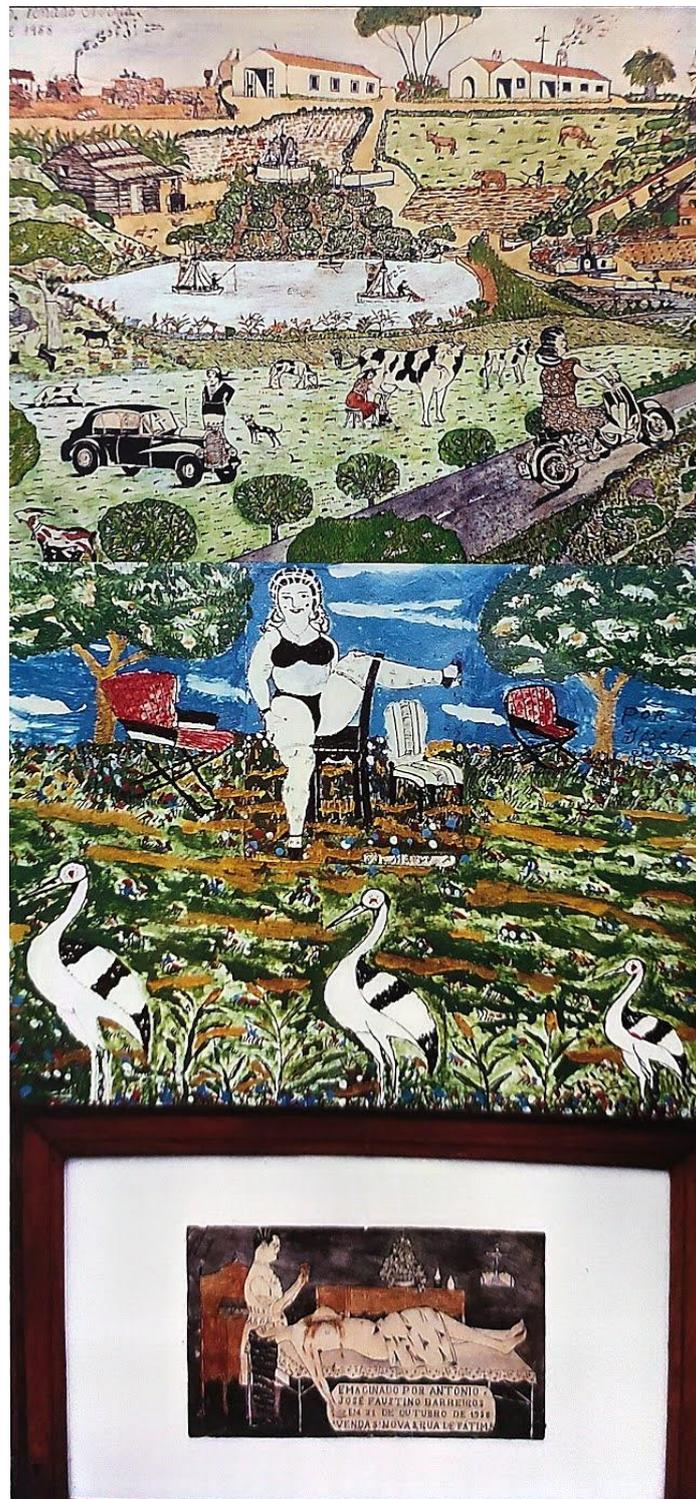


Figura 40 – Pinturas de Antônio José Faustino Barreiros. 1991. Fotografia digital a cores do livro *Vendas Novas: História e património*. Autoria de Gustavo Marques e Antônio Borges Coelho.



Figura 41 - José Ferreira, Miniaturas de canhões do século XVIII feitas com prata e aço. 1991. Fotografia digital a cores do livro *Vendas Novas: História e património*. Autoria de Gustavo Marques e António Borges Coelho.

2.2. A sanduíche

A sandes, ou sandwich⁶, cuja origem tem lugar no passado período grego e mediterrâneo, parte, de facto, de um conceito na prática culinária que sugeria a colocação de comidas mais delicadas, tais como enchidos e queijos, ente duas fatias de pão. Comparando este conceito da sandes com o da bifana de Vendas Novas deparamo-nos com a mesma prática trivial que moderadamente proporcionou um avanço socioeconómico e uma mudança repentina na alimentação quotidiana. Uma invenção gastronómica inovadora que de súbito formatou o tão uniformizado estilo de vida até aos dias de hoje, permitindo que as relações pessoais e interpessoais evoluíssem, bem como as regras de culinária e antecedentes arquétipos gastronómicos.

A sanduiche trouxe essa e muitas outras vantagens, pode ser comida com as mãos e transportada para qualquer lado, o seu cómodo manuseamento e a sua ligeira

⁶ No século XVIII, o britânico John Montagu, fourth Earl of Sandwich, historicamente aclamado como o inventor da sanduiche, título que vindicou convenientemente – foi durante uma das suas expedições ao Leste do Mediterrâneo que viu gregos e turcos a servir as suas sanduiches, pitas, canapés e mezes – por achar pertinente em momentos de ócio, especialmente enquanto jogavam às cartas e queriam petiscar algo de forma a que não houvesse a necessidade de usufruir de utensílios, tomando a iniciativa de se apropriar de um modelo pré concebido, revolucionando-o. Informação obtida a 24 de Abril de 2023. <http://www.open-sandwich.co.uk>.

praticidade desafiaram as regras da gastronomia. “Segundo as regras das ciências nutricionais, o conceito de sanduiche nunca devia de ter sido inventado” (Renner, 1944, p. 224.). Posteriormente, refeições rápidas, saborosas e apelativas, nomeadamente a bifana, surgiram.



Figura 42 - Retrato de John Montagu, fourth Earl of Sandwich, cerca de 1780. Pintura a óleo. Captain Cook Memorial Museum. A autoria é de Thomas Gainsborough. Obtido a 24 de março de 2023. <https://artuk.org>.

Comer é dar resposta à necessidade biológica de subsistência. Enquanto animais, necessitamos de energia para suportar a vida e as atividades quotidianas.⁷

O estilo de vida sempre influiu à condição humana novos estigmas, adequados a determinada época, atuando de forma facultativa e ao mesmo tempo também muito seletiva sobre transformações paradigmáticas, nos atuais costumes gastronómicos, permitindo a sua dinamização num expoente criativo e abrindo assim espaço para que

⁷ Citação de Álvaro Campelo da revista *Ponte de Lima: do passado ao presente, rumo ao futuro*, publicada em 2022. Obtido a 7 de Abril de 2023. <https://journal.cm-pontedelima.pt/index.php/pontedelima/article/download/79/75>.

novas intervenções pudessem ser colocadas em prática. Uma expansão não só racional, cultural e científica como acima de tudo comunitária, passaram a fazer parte de um ritual que se trata efetivamente de saborear em companhia - a própria e a dos demais - ao desfrutar da comida e da bebida. Este novo modelo alimentar passível “de consumo mais rápido, limpo e de pé” (Madureira, 2012, p. 144), por outras palavras, sinónimo de fingerfood, entrou, conscientemente, em piloto automático. O património organolético português é exorável: a gastronomia popular e tradicional portuguesa sempre foi envolvente e modesta, confeccionada com rigor e determinação⁸. Articulou-se à comida o valor espiritual e intimista, que só a nostalgia e a memória ancestral souberam transmitir às seguintes gerações.

Em paralelo com este segmento, destaco alguns fatores que facilmente consigo relacionar com a imersiva obra de Plutarco, – *Obras morais - No Banquete* – representativas de todo este puro epitáfio. Plutarco tinha uma bitola. Para além de ter sido discípulo de Platão – Inspirou-se na sua obra *O Banquete*, também conhecido como *Simpósio* - e ter estudado Aristóteles a fundo, redigiu, em nove livros, o que se pode entender como uma “reminiscência literária” (Ferreira, 2008, p. 24), afirmação retórica que François Fuhrmann introduz, criticando o modo pretensioso com que Plutarco oscila entre transcrições literárias dos seus antecessores e equivoca os seus leitores. Porém, também se pode considerar que Plutarco foi, ou tentava ser, um filantropo e que efetivamente vivia para esse ideal humanitário, verbalizando solícitamente o amor e a amizade.

Situações feitas de atos indiscretos e literais, onde a comunicação entre os respetivos personagens – familiares, amigos e associados de Plutarco - se perdem em diálogos infundáveis, durante e especialmente depois de um banquete, em que o melhor a fazer é ficar a beber e a conviver. Essa interação deriva dos estímulos que, durante esses momentos são colocados sobre a mesa, em que só a empatia e a convicção para conversar parecem fazer sentido. São diálogos e monólogos que se complementam, maduros e imaturos, amizades e muitas questões insignificantes e completamente díspares, atitudes e comportamentos que se deve de ter, normas e regras de etiqueta e, por fim, aqueles assuntos que já tinham sido pensadas aquando da sobriedade. Todos estes anos de progresso e dinamização resultaram numa extraordinária

⁸ Madureira, 2012, p. 63

gastrologia subsistente. Os bons costumes lusitanos refletem-se assim passivelmente nestas obras. A predileta bifana é uma sanduiche envolvente que não pode faltar num bom convívio.



Figura 43 - 1º Feira da bifana de Vendas Novas, 2018. Vídeo, 03:10 min. Obtido a 12 de Abril de 2023, da página do Facebook do Município de Vendas Novas.

2.3. A bifana como identidade gastronómica

Verificando-se a tendência, trouxe um impacto tremendo, não só para a cidade património, como também para a região do Alentejo e arredores. MadreMedia (2017), uma corporação que tem parceria com a Sapo24 comunicações publicou um artigo sobre a famosa bifana de Vendas Novas, distinguindo-a de todas as outras dos concelhos alentejanos, que, afinal de contas, foi o seu berço. Segundo os dados revelados à agência Lusa, calculou-se que eram “cerca de três mil bifanas vendidas diariamente” e que em cerca de um ano contavam com uma estimativa de “quase um milhão” de vendas anuais.

Os estabelecimentos e cafés, estes locais de consumo e de ritualismo à bifana encontram-se ao longo da travessia nacional EN4, e por esse exato motivo, a cidade detém um título histórico por ser classificada como “terra de passagem”, no panorama geográfico nacional e internacional, mais concretamente peninsular. Inclusive, durante

o primeiro semestre da pandemia, foi revelado pelo Público (2020) num artigo escrito pela Lusa, que de modo complacente com as restrições impostas na altura pelo SNS e para evitar que houvesse prejuízos no negócio, foram colocadas esplanadas em frente aos estabelecimentos mais frequentados – ou formar-se-ia uma fila descomunal para entrar, junto à estrada, obrigando o município a fechar as ruas intercetoras. Essa medida foi aprovada e passou a ser adotada por quase todos os proprietários dos restaurantes da famosa bifana, proporcionando-se uma harmonização dentro dos conformes e respetivos padrões higiénicos tomados em consideração até hoje.

A massificação da bifana e o desvirtuar da sua tradicional essência são ambas consequências pertinentes, que condicionam a sua identidade singular. Contudo, fenomenologicamente, o peso do regionalismo acaba por ser regularizado.

2.3.2. O Franchise

O franchising, é um “contrato mediante o qual o produtor de bens e/ou serviços concede a outrem, mediante contrapartidas, a comercialização dos seus bens, através da utilização da marca e demais sinais distintivos do primeiro e em conformidade com o plano, método e diretrizes prescritas por este, que lhe fornece conhecimentos e regular assistência”⁹.

Foi com a criação da marca “Bifanas de Vendas Novas – Alentejo” em 2008, promotora do produto a nível nacional em 2011, e da sua identidade gráfica – “as originais” -, que o seu dinamismo tem vindo a crescer benefícios à região, passou a salvaguardar a exclusividade do uso da marca e ser uma referência gastronómica imensamente importante para a freguesia, uma mais-valia para a economia local. É usado desde então um logótipo com a figura de um boneco que caracteriza o tradicional alentejano.

Existem dois franchises registados em Portugal, nomeadamente Bifanas de Vendas Novas - As Tradicionais e Bifanas de Vendas Novas - Casa Original. Mediante o regulamento escrito pelo Município de Vendas Novas sobre o uso da marca, qualquer entidade ou estabelecimento autorizado deve de concordar com os objetivos e de

⁹ Citação d’o Prof. Dr. António Pinto Monteiro. Informação obtida a 5 de Maio de 2023, do site <https://associacaofranchising.pt>.

obedecer às regras e condições estipuladas, cooperando corretamente e de forma progressiva, produtiva e enriquecedora.

Atualmente, a bifana de Vendas Novas continua a ser, a nível nacional, um dos artigos mais rentáveis e em constante crescimento. Este tipo de franchising funciona porque cria mais postos de trabalho e aproxima os principais clientes, atendendo às suas necessidades e tendências atuais. Ora seja numa abordagem mais tradicional, num centro comercial ou numa loja de raiz, ora mesmo num veículo itinerante, a bifana de Vendas Novas já se deslocou do norte ao sul do país.

2.4. Elucubrações em redor da bifana de Vendas Novas



Figura 44 - Suzette Fernandes e a sua bifana detentora do recorde, 2022. Obtida a 30 de Abril de 2023. <https://www.lusopress.tv>.

Não é do meu conhecimento qualquer tipo de elucubração artística em redor da bifana de Vendas Novas. Todavia, foi em França que se concebeu a maior bifana até ao

momento. Em função de conseguir angariar dinheiro para o Téléthon¹⁰ e também de poder celebrar a gastronomia portuguesa durante e após o jogo da seleção portuguesa contra a Coreia do Sul no mundial de futebol, o desafio promovido pela associação Les' Hirond'Ailes, liderado por Suzette Fernandes, foi o de cozinhar uma bifana que pudesse entrar no livro de recordes do Guinness, não só pelo seu delicioso sabor, mas principalmente pela sua dimensão gastronomicamente inédita, tendo alcançado mais de um metro e contendo cerca de 18 quilos de carne. É sem dúvida um marco gastronómico.

2.5. O produto alimentar e os seus elementos regionais (O Corpo)

Natureza, gastronomia e lazer, por via da tradição e da inovação alimentar, formam assim uma trilogia indissociável.¹¹ A gastronomia portuguesa anda pelas bocas do mundo, literalmente. O Alentejo, no caso, é a região do país que é mais aclamada devido à sua gastronomia inconfundível.

Como é óbvio, o foco é a bifana, uma refeição bastante frequente, de confeção simples e acessível, mas elaborada, - podendo ser frita ou grelhada – que parte de uma alimentação habitual constituída por pão e carne, - uma carcaça e carne de porco - esta que pode ser da perna ou do lombo. A carne do porco contém as suas propriedades e características únicas: caso seja do lombo é bastante suculenta, no entanto mais magra; caso seja da perna há que saber usufruir da sua versatilidade. Podem ser extraídas do porco preto, carne essa mais gordurosa e saborosa.

¹⁰ O Téléthon é uma campanha de angariação de fundos decorrente em França desde 1986. A especialização deste projeto é a de garantir fundos para a investigação de doenças auto imunes raras. Informação obtida a 31 de Abril de 2023, do site <https://www.afm-telethon.fr>

¹¹ Valagão, 2017, p. 13.



Figura 45 - Porco preto ibérico, 2022. Obtida a 5 de Maio de 2023.
<https://www.porcopretoalentejano.com/raca-porco-preto.html>.

A produção de suínos em Portugal até aos anos 50 do século passado baseou-se na exploração de duas raças autóctones: Bísara e Alentejana. Maior parte da carne é obtida de porcos criados em terras e propriedades locais, controladas e condicionadas ao seu bem-estar e longevidade. O desenvolvimento sistemático da suinicultura e a “alteração dos hábitos alimentares” e das “atividades de produção de ruminantes” no termo dos anos 90 e início do século XXI enquadraram a “produção de suínos de raça alentejana” numa resolução evolutiva e fez disparar a sua procura no mercado com a “proteção e certificação de autenticidade” dos “produtos transformados de elevada qualidade” por via de instrumentos de designação e “certificação” (L. Fernandes, 2008, p. 1, p. 2).

A raça do porco alentejano leva a uma alimentação rigorosa. A suposta dieta suína deve ser rica em nutrientes e sais minerais provenientes dos tubérculos, legumes, cereais e fruta. No caso do porco preto um dos alimentos que também lhes é fornecido pela natureza e que se pode considerar uma dádiva na sua constituição alimentar é a bolota, conferindo-lhes características únicas. Os porcos pretos iniciam no final de outubro um período de engorda no montado alentejano onde, bolota a bolota, vão ganhar os músculos e a gordura que fazem a reputação do presunto alentejano e da saborosa carne. Como referência, no site Porco Preto Alentejano, especificam o quão controlada é a alimentação desta espécie: “(...) as gorduras do porco alimentado as bolotas estão cheias de ácidos gordos, fonte do bom colesterol, tal como no salmão,

sardinha, sarda e cavalas. (...)” (2022). O segredo da elevada qualidade desta carne deve-se à liberdade de pastagem e sobretudo à alimentação natural da zona – quanto ao seu sabor e aroma.

O consumo de carne tem menor predominância em países árabes. Segundo o *kashrut*¹², existe uma restrição alimentar bastante rigorosa e quer os judeus quer os muçulmanos são incutidos a respeitá-las cegamente. O consumo de carne de porco é proibido porque é um tipo de carne não *kosher*, pois o porco é um animal não ruminante com o casco fendido¹³. A carne de porco é importada em maior abundância para países nórdicos, como é o caso da Alemanha, do que para países no mediterrâneo, fazendo com que a carne de porco se condense geograficamente mais na Europa.

Diogo Amorim, fundador da padaria Gleba, em Lisboa, explica, num artigo divulgado a 3 de Março deste ano pelo Cofina Media que “quando o pão é feito de forma artesanal é um produto mais leve e fácil de digerir” (2023). O tradicional pão alentejano tem um longo historial político no nosso Portugal continental. Para contextualizar, foi desde a instauração do Estado Novo, nos primórdios do século XX, nomeadamente em Vendas Novas, que os trabalhadores agrícolas alentejanos, que tanto fertilizaram o solo, hectares e hectares de terra, mesmo em períodos de maior escassez, vivendo em resiliência contra um regime avassalador que os agregava a todos num nicho circunscrito a viver em solidariedade, relutante e autónomo. O coletivismo e a profusão

¹² Termo utilizado para referir as leis dietéticas do Judaísmo. Informação obtida a 27 de Agosto de 2023. <https://pt.wikipedia.org/wiki/Cashrut>.

¹³ “As carnes para o consumo dos judeus devem ser de animais kosher, ou seja, que ruminam e possuem cascos fendidos, como por exemplo, vaca, carneiro, cabra, bode, etc”. Informação obtida a 27 de Agosto de 2023. <https://pt.linkedin.com/pulse/o-judeu-e-comida-kosher-humberto-cunha>.



Figura 46 - Marcha da Reforma Agrária, cerca 1975. Obtido do Arquivo de Memória de Vendas Novas a 10 de Novembro de 2023.

de erudição e de conteúdos culturais do proletariado agrícola fizeram-se testemunhar perante o “sentimento de injustiça” que sentiram durante quase uma década. Foi mais tarde, com o fechar de um capítulo penoso, logo após o 25 de Abril em 1974, que a Reforma Agrária, um ato revitalizador e catártico de grande magnitude, assentou sobre a estrutura “demográfica e socioeconómica” de um povo até à data reprimido, mas nunca limitado, produtor e sempre intuitivo, uma classe “étnica” que muito lutou contra uma ditadura com o fim de a dissolver e tornar-se independente (Aguiar, 2012, p. 6).

Convenientemente, o pão foi colocado no pedestal da tradicional cadeia alimentar portuguesa. O seu fabrico leva tempo e respeita um processo lento de confeição de ingredientes, passando por várias etapas, tais como a moagem, o amassar e o fermentar, para no final se cozer e repartir.

Em Vendas Novas, é exclusivamente cozido e distribuído pela Panificadora Central, um papo-seco – carcaça ou arcabouço - feito com uma massa composta por cereais colhidos das zonas rurais – solo fértil – que só o Alentejo consegue fornecer.

2.5.1. Ingredientes, Temperos e aromas da típica bifana venda-novense

Com o surgimento de novos critérios e de um estatuto gastronómico em ascensão, na tentativa de - muito provavelmente - fazer corresponder a um maior número de distintos paladares, em particular com a bifana, criou-se um conjunto de variações que derivam da primogénita – nunca removendo o bife - partindo da adição de “novos” ingredientes – queijo, ovo, tomate e orégãos, alface - e da junção de uns com outros que por si já se complementavam bastante bem aquando servidos no prato, o dito intitulado prego. Como a criatividade nunca foi problema e o que não falta são inspirações, foi uma questão de tempo até inventarem as bifanas vegan, uma alternativa que veio a substituir o bife de porco pela beringela, grelhando-a de igual forma, não desvirtuando muito do seu sabor paliativo. Dada a contínua proliferação em prole de uma sociedade consumidora deste género de produtos, mais inclusiva e prevenida, em Vendas Novas foi-se alargando o cardápio deixando-o preferencialmente mais apelativo e com um receituário mais vasto, cada uma com um novo ingrediente suplementar ou uma especiaria olfativamente mais intensa. Alimenta substancialmente bem qualquer indivíduo esfomeado, é de comer e chorar por mais. Atravessar a cidade e parar para comer uma inigualável e saborosa bifana já era antes um requinte.

Para apimentar um pouco, nada melhor que derramar umas gotas a gosto – a quantidade faz toda a diferença – de molho piri-piri, o suficiente para não a desvirtuar. A maionese também é um dos condimentos colocados no cardápio. É geralmente consumido pelos não apreciadores da mostarda, porém, por ser uma gordura produzida a partir de óleos vegetais, torna a refeição um tanto mais calórica. O tempero mais usado, tanto na confeção do bife como na adição de paladar é a mostarda, mais concretamente a mostarda amarela, que devido ao seu aroma mais suave e levemente adocicado acrescenta ao aglomerado alimentício um sabor excepcional.

2.6. A receita

Quanto à receita “...não existe nenhuma novidade, é o costume, manteiga, o alho, o óleo, a cerveja branca, preferencialmente, louro, sal e o piri-piri”.¹⁴

¹⁴ Excerto do diálogo do autor com a entrevistada.

Passou-se mais de meio século e a bifana continua a ser uma admirável iguaria justamente porque se soube conservar natural e transversalmente, dos prolegómenos registados desde então, o segredo da sua essência.

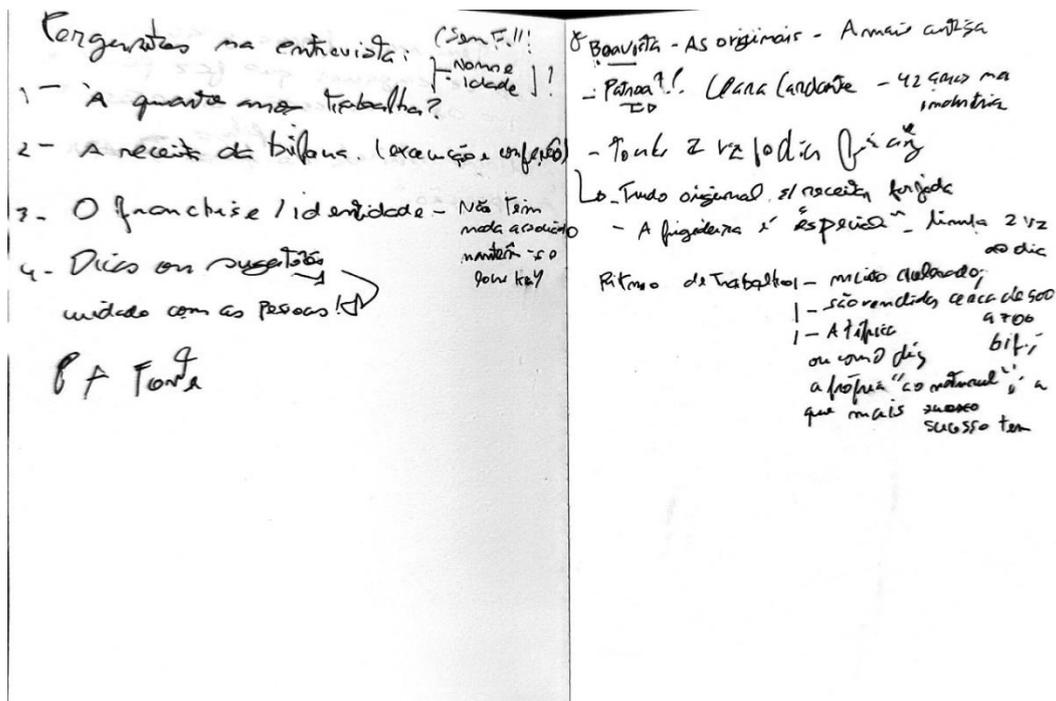


Figura 47 - Francisco Damasceno, Apontamentos da entrevista do autor com a Dona Clara Cardante, 2023. Fotografia digital. Coleção do autor.

Em Maio deste ano (2023) na entrevista com a Dona Clara Cardante, minha conterrânea e proprietária da primeira casa de bifanas alguma vez estabelecida de Vendas Novas, o Café Boavista - As Originais, tive a possibilidade de desvendar alguns dos enigmas e curiosidades forjadas em torno da bifana. Numa conversa breve, tendo em conta que foi durante o horário laboral e o estabelecimento não estava muito cheio, conversámos sobre a origem do negócio de família – foi herança do seu avô que, muito provavelmente, no rematar dos anos 50, decidiu dar início ao que viria a ser um absoluto sucesso – e como gradualmente o conhecimento na sua mestria foi sendo transmitido de geração em geração. A contar já com 42 anos de trabalho, explicou-me como é importante assegurar uma manutenção frequente dos utensílios de cozinha, – para não falar da higiene no local de trabalho – tendo por hábito limpar a frigideira duas vezes por dia, antes e depois de um dia de uso. Esta técnica consagrada apanhou-me

despercebido, pressupondo que a frigideira não era lavada, sequer limpa, durante dias ou semanas. Mito ou não, foi assim que a bifana começou a ser confeccionada, o óleo podia ficar imenso tempo a marinar que a carne, estivesse ela extremamente gordurosa, não havia quem lhe resistisse.

A notoriedade desta casa marcou a região a sul do Alentejo e por esse mesmo motivo, garante a própria, não pondera vincular-se a entidade nenhuma e sim continuar a seguir o mesmo protocolo, discreto e subtil. Ensinou-me que o significado de notoriedade está para lá do que foi ou é escrito e que o verdadeiro segredo está na paixão e no gosto pela tradição, na empatia e na partilha.



3. A contemporaneidade na cultura popular

3.1. Circuito antropológico

“The object of contestation remains, at least in part, the bourgeois institution of autonomous art, its exclusionary definitions of art, audience, identity. But the subject of association has changed: it is now the cultural and/ or ethnic other in whose name the artist often struggles.”.¹⁵

Neste tópico insiro com maior pertinência a crítica analítica feita sobre antropologia e arte no ocidente, mais propriamente a subjugação a que se sujeitam, uma à outra e assim vice-versa, no sentido em que artistas e antropólogos manifestam um desconcerto maior que àquilo que os relativiza e os torna intrinsecamente inseparáveis um do outro. A partir da investigação de José António Dias, Aquilino Ribeiro e dos ensaios de Lucy Lippard – a sua pesquisa epistemológica deu origem à intervenção crítica, dirigindo-se a ambos os polos (artistas e antropólogos) – e de Hal Foster – introduziu o ideal do artista enquanto etnógrafo -, seguiram muitos estudos etnográficos realizados ao longo das últimas décadas do modernismo pós-guerra e adiante, conduzindo a várias problemáticas e opiniões predominantes que, não só definem a atual situação da arte, bem como comprovam que se instaurou uma insurgente discrepância e resistência entre o pensamento artístico e o pensamento antropológico, principalmente aquando do desenvolvimento prático que ocorre dentro destas duas matérias.

I

Susan Hiller afirma, num dos seus textos autocríticos, em 1977, o seguinte: “The investigatory aspects of art practice are today seen as more fundamental than their formal manifestation (...), in fact, the notion of art is necessarily associated with the notion of object or product.” (Fernandes Dias, 2001, p.103). No século XX, constata a própria, que com a expansão das práticas artísticas, o modo articulado como artistas e antropólogos cooperavam no meio sociopolítico e socioeconómico mudou radicalmente.

¹⁵ Foster, 1995, p. 302

Através da sua investigação (1995), Foster identificou que mesmo em sociedades homogêneas, a tendência inata para projetar, de forma deliberada, a institucionalização política imposta pelo capitalismo sobre as denominadas subculturas, o proletariado, – na tese de Walter Benjamin “The Artist as Producer”, de 1970, o próprio menciona que o artista se deveria comprometer a estabelecer uma relação de equivalência com o trabalhador e o seu corpo de trabalho opondo-se assim à alienação que a revolução proletária russa levaria a cargo. Esta estrutura fortaleceu o paradigma de Foster. - tornou-se num modelo a seguir, porém essencial, que alicerçou a linguagem antropológica à prática artística. Deste modo, o discurso crítico no mundo da arte passou a autorizar o domínio dos princípios etnográficos, tais como os mecanismos utilizados na antropologia social para investigar a cultura do outro, isto é, dos oprimidos ou restringidos a uma cultura microcómica, possibilitando a participação do artista como observador e crítico ativo. Sem qualquer relutância, o artista tornar-se-ia num narcisista escrutinado. Para converter positivamente essa curva transitiva de forma a mitigar a pressuposta transformação capitalista, implicaria que o artista e o outro trabalhassem em paralelo num discurso autossuficiente capaz de se enquadrar com a raiz do objeto em observação, evitando contradições e a descompensada ideologia altruísta.

Por sua vez, o proeminente trabalho diversificado de Lucy Lippard também recai sobre esta discussão crítica. O facto de ter sido na escrita que mais tempo investiu, escrevendo extensivamente acerca de artistas que souberam como incorporar no seu trabalho novas metodologias e ajustá-las ao progresso etnográfico, foi na sua prática criativa que descobriu a existência do vínculo com a identidade – o feminismo no mundo da arte -, as dinâmicas de poder políticas e as diferentes estruturas sociais, – cultura e tradição – examinando o seu funcionamento enquanto forma de documentação e de representação de diversas culturas, comunidades e problemas sociais.

O colecionismo de artefactos não ocidentais, constitui aquilo a que chamamos da noção de arte e estereotipização antropológica “euro-americana”¹⁶. A partir do século XIX, a etnografia e os museus etnográficos surgiram com a aquisição de objetos denominados de etnográficos, – os artefactos “primitivos” eram adquiridos e trazidos das terras e de povoações indígenas da periferia europeia (África e Ásia) - objetos esses que ocupariam os museus modernos, prosperando de facto artisticamente e

¹⁶ Fernandes Dias, 2001, p.106

politicamente, tanto em termos didáticos e humanistas como culturais – até serem contestados pelas civilizações indígenas quando assumiram a sua posição quanto aos seus “direitos políticos, sociais e culturais”¹⁷. O modelo quase-antropológico é defendido pelo discurso etnográfico nas práticas artísticas, no caso interdisciplinares - também classificado como exotismo - modelo esse que muitos outros críticos definem como a “viragem etnográfica”¹⁸.

Posteriormente, esse centralismo europeu passou a ser integrado num processo de globalização e substituído pela multiculturalidade contemporânea, – a inclusão identitária e social transformam a “figura do primitivo” no que é hoje o eu individual ou eclético – ampliando-a espacialmente e aproximando a etnografia do universo antropológico da arte contemporânea. Os artistas começaram a materializar elementos da cultura popular e tradicional. A paródia inverteu os papéis, a apropriação cultural passou a ser uma espécie de combustível para extirpar a cultura dominante e modificar a objetividade do objeto na arte. O mundo da arte tornou-se instável.

II

O espírito português é compensado por uma densa camada impenetrável de pretensão e algum desdém – traço puro do lusitano –, mas ainda assim o português distingue-se com o seu caráter individual, repleto de honra e de amor-próprio, coragem e, portanto, resiliente, mas também condescendente e brando. Existe um fio condutor, uma sequência lógica, conceptual e relacional, que congrega o corpo e o pensamento. O “mundo popular era ao mesmo tempo um repositório de cultura e genuinidade nacional”¹⁹. Excerto retirado de uma monografia sobre Aquilino Ribeiro onde se compõe,

¹⁷ Fernandes Dias, 2001, p.114

¹⁸ “the ethnographer nowadays aims to comparatively relate his/her own cultural frame to that of the ‘other’, in view of establishing an interactive relation. (...) Ethnographers furthermore look at cultural practices in which attention is paid to inter-subjectivity, where one relates engagement with a particular situation (experience) and the assessment of its meaning and significance to a broader context (interpretation)” (KWON, 2000)”. Da tese *Revisiting the ethnographic turn in contemporary art*, 2013. <https://www.anvandienderen.net>.

¹⁹ Sobral, 2002, p.14

em várias temáticas triviais e ancestrais, a articulação do povo português, no que seria o conceito de homogeneidade da cultura popular, a união de diversas disciplinas étnicas- o intencional percurso identitário manifestado pela difusão literária e material etnográfica - através do paradigma regional e do local. Foi graças à intervenção de José Leite de Vasconcelos e de Joaquim de Vasconcelos, nos finais do século XIX, figuras cimeiras da etnologia portuguesa, que se dá atenção ao mapeamento cultural e material em território português. Vergílio Correia foi também um importantíssimo antropólogo. Escreveu estudos sobre a arte popular alentejana – destacando os seus ofícios e técnicas - que são agora património nacional ou mesmo mundial. (Restivo, 2020)

3.2. Prós e contras da cultura popular na arte

A religião sempre moveu mundos e fundos. Na Europa, o luteranismo foi “na realidade um corte epistemológico”²⁰ feito de procedimentos reformadores que tiveram grande influência no paradigma modernista. No mesmo seguimento, por volta do século XVI, o Barroco desenvolveu-se no território português e difundiu-se numa “corrente estética mais popular (...) acessível a todos”. Captou a atenção não só do “nicho” erudito, que se revoltou com “o perigo da concorrência ou em nome do prestígio da sua arte” – contrariando a forma como se enraizou na sociedade (Saldanha, 2008, p.118, p.119). A arte barroca assumiu um dinamismo tão grande em Portugal, que tal grandiosidade podia ser demais. Josefa de Óbitos foi uma figura crucial na evolução do barroco em Portugal. As suas pinturas sempre remeteram para o virtuoso tema da religião e do sagrado e em especial para o tópico da natureza morta. Concebidas com brio e uma clarividência, características da sua sensibilidade, a sua obra *Natureza morta com doces e Barros*, de 1676, composta de uma rica combinação de cores quentes. A sua composição é feita de flores, bolos e doces de utensílios de cozinha feitos de prata e essencialmente de barro. Transporta-nos para o seu alegórico mundo da confeitaria, apresentando-nos “com feminidade conventual uma lição do que era a confeitaria fria do seu tempo, (...) num jeito de glória teatral às virtudes domésticas da culinária doce.”

²⁰ José Brissos-Lino, 2017. Artigo da Lusa, Diário de notícias. Obtido a 28 de Agosto de 2023. <https://www.dn.pt>

- descrição de Gustavo de Matos Sequeira sobre esta pintura em 1993 -. Tal como foi citado, a arte popular prosperou, e assim continua.



Figura 48 - Natureza Morta com Doces e Barros, 1676. Pintura a óleo. Obtido a 27 de Agosto de 2023. <https://comunidadeculturaearte.com/a-fama-e-a-perfeicao-de-josefa-de-obidos/>.

Motivado pela temática do género, – por representações históricas ou religiosas – o artista retrata a arte religiosa em função da sua devoção pela religião – só da sua e não de um ritual coletivista -, e da sua moral conservadora. A arte sacra assenta na promessa de cultivar o divino dentro de uma comunidade e, de proferir ao culto de forma didática e entusiasta. Estão vinculadas uma à outra e, portanto, complementam-se.

O termo popular, como afirma Saldanha, é dubitável e ambíguo, tal como as convenções artísticas em si. Tanto a arte popular como a arte erudita, através de premissas pré-concebidas, necessitam uma da outra para se autojustificarem. Isto é, revêm-se uma na outra no que toca ao seu devido propósito axiológico e ontológico, mas condicionam-se por meio de fatores sociológicos, culturais e histórico-temporais. São dois conceitos feitos de preconceitos.

É um processo de desconstrução, representação e lógica, uma fusão entre o conteúdo e a forma. Porventura, não se trata apenas de criar uma mimesis ou semi mimesis da mesma, até porque a imitação não é só o princípio da realidade, porém, convoca forças primordiais e até mesmo antecipatórias. Remete para um aspeto de

representação, segundo Aristóteles. A imitação de ideais, da verdade. Por outro lado, não tem de conter uma objetividade, um significado exato. Teve de passar por diversos artistas, aplicando o seu próprio estilo, propondo que se criasse uma autoria sobre essa ação. Já Kandinsky afirmou que a arte é a representação invisível de algo que queremos ver.

Com a constante e preponderante disseminação desses conceitos, a tendência da cultura popular na arte “bem como a criação ou apropriação de imagens canónicas, simbologias e modelos tradicionais, quer através da partilha de processos operativos e métodos de produção como da interpretação e formas de apropriação”²¹ das mesmas, surgiram, por consequente, variações e novas ramificações alternativas à da tradicional vertente popular. A cultura popular em Portugal atravessou - ao longo de uma série de anos de ação política - uma progressiva objetificação, não só para o próprio entendimento do que é no caso o verdadeiro espírito nacional, como também da criação da identidade de uma nação que se encontra uniformizada.

A “saturação da sociedade pelos meios de entretenimento”²² permitiu que, com o desenvolvimento da comunicação na Arte e devido à extensível propagação de informação e do modo como esta é visível, como é exposta e captada pelo público, influenciou não só a maneira como se atua e se pensa, como também possibilitou uma crescente dinamização de conteúdo impulsionada pela evolução e devolução dos tempos modernos. A arte popular categoriza-se como sendo uma vertente artística progressiva, de transformação cíclica e elaborada. É, - “em termos de conteúdo, de temas e de utilização, mas também de estrutura, técnicas, instrumentos e materiais”²³ - muito mais genérica.

²¹ Saldanha, 2008, p.109

²² Saldanha, 2008, p.112

²³ Saldanha, 2008, p.107

3.3. O Novo Realismo e a Pop Art

“Art has nothing to do with stupidity and intelligence, placing it in a dimension that gives enormous persuasive power.”.²⁴

Conforme referido por Duchamp, relativamente ao ready-made, a obra de arte não tem de ser um deleite para olhar do espectador, nem para o artista. A apreciação crítica condiciona o fundamentalismo da arte, aquilo que define o mundo da arte, e desse modo, o que pode ou não ser arte no geral. A definição de arte está para além do que um objeto na sua simplicidade representa, - dependendo do seu propósito substancial - é condição da objetividade artística. Como este, foram vários os aforismos anti convencionais, anti arte e essencialmente anti elitistas que revelaram uma sucessão de pro dadaístas.

I

Andy Warhol foi um dos seus discípulos. O seu espírito representa, para o movimento artístico, não deixando de parte o mundo da arte, o risório contributo de um ícone. Mesmo que a ordinariiedade fosse uma das suas valências, e apesar de muito contestado por isso, a provocação era o seu meio cativo. Funcionava como que um denominador composto de banalidades, um desmistificar assente na amplitude de uma prática que já há muito fora interpolada com o quotidiano - a ubiquidade e a comodidade do comercialismo que o procede desde então (Grudin, 2010) - resultando assim numa pressuposta incompreensão ou ausência de significado.

Foi da banalidade do contemporâneo e da vida em si mesma, que Claes Oldenburg criou uma linguagem estética, capaz de manifestar o fascínio estridente e ridiculamente impressionante pela vida e todo o esoterismo que a envolve. “São décadas de evolução antropomórfica do objeto”.²⁵ Assim foi o destino da comida – constituidora da cultura em massa e do poder capitalista -, passando a ser moldada à

²⁴ Giordano, 2018, p.57

²⁵ Taylor, 1989, p. 33

determinável ótica intelectual e desafiadora da vertente pós-modernista. O objeto transmutado em prol do re-tratamento transversal da objetividade artística sofre uma dicotomia, apelando à sua superficialidade e irrelevância e, em simultâneo, à sua receptividade e aceitação.

A Pop Art foi um estilo que estabeleceu a vanguarda no mundo da arte a partir dos anos 50 do século XX. Protagonizou de forma deliberada um novo sentido artístico – plástico e lírico - capaz de entoar num mundo cada vez mais abstrato. Este movimento partiu de uma compulsiva recolha de imagens e matéria associada à mass culture, e confluuiu numa alegada justaposição e ocasional expansão de limites. Em *Collected Words* (1982), é mencionado por Richard Hamilton uma subcategoria convergente: a Pop Fine Art. A estética da arte tradicional e os elementos da arte contemporânea não se misturavam, existia um contraste demasiado grande até mesmo entre o ser-se erudito enquanto sujeito no mundo da arte e saber valorizar uma cultura insubstituível, e o massificar de uma cultura propagandista que se popularizou repentinamente. O trabalho produzido por artistas utilizando este diálogo inclusivo, intelectual e arcaico, não obstante, mais acessível, favoreceu os inconformistas – considerar como absoluto e sustentável o que previamente foi feito pode indicar uma estagnação, o fixar numa memória desatualizada, na nostalgia e no conformismo criativo. Mudar os valores impostos pela sociedade e refletir sobre a condição da arte foi uma das consoantes do Futurismo, que juntamente com os fundamentos de um Dadaísmo mais apurado, converteu o ideal protocolar num modelo positivamente convincente, sem restrições e frutivo. (Harrison, C, Wood, P, 2003, p. 743) – e pressionou, pressuponho eu, os cétricos a aceitar a mudança.

II

Em paralelo, no seu ensaio sobre o termo avant-garde e o surgimento do movimento kitsch, Greenberg explica a dicotomia entre os dois, e o que resultou da sua proliferação supersticiosa. Visto que este movimento imitava o processo da arte e que o artista começara a tirar partido de axiomas pré-estabelecidos da cultura tradicional, a adaptação foi progressiva e intuitiva. Com a revolução industrial e a deterioração do

trabalho manual, o kitsch contaminou a sociedade, provocando o que foi para ele um retrocesso no cultivo dos valores culturais, e acima de tudo essenciais. Em 1960, Pierre Restani escreveu um manifesto, este chamado de *Nouveau Réalisme* (Novo Realismo) no âmbito de tentar dissecar o alarmante distanciamento entre a arte e a vida real. Recorrendo a um sistema interpretativo da sociologia – ao aproximar-se dessa compressão sociológica da realidade, o artista, que pretende alcançar um estado de emancipação individual transcendendo do prisma conceptual e imaginário que lhe é tão suscetível, encontra uma forma de se fazer expressar naturalmente sem condicionalidades ou influenciado pela erosão dos tempos modernos. (Harrison, C, Wood, P, 2003, p.724, p. 725) – sobre o acelerado avanço do consumismo na arte, a iniciativa passa por tomar proveito do tópico e utilizar a seu favor elementos figurativos dos mass media, objetos e imagens claramente transcritos e preponderantes. Confere um olhar crítico sobre a sociedade consumista podendo classificar-se com sendo um realismo poético e meticuloso.

“Capitalism in decline finds that whatever of quality it is still capable of producing becomes almost invariably a threat to its own existence. Advances in culture, no less than advances in science and industry, corrode the very society under whose aegis they are made possible”.²⁶

Ao longo dos séculos XIX e XXI, e mesmo antes, a gastronomia tradicional portuguesa foi projetada no mundo da arte, e a sua entrega ao fenómeno kitsch aconteceu deliberadamente. Ícones como o galo de Barcelos, feito especialmente em cerâmica e em barro, a sardinha, o bacalhau, o porco e, – tal como os enchidos e as salsichas - inclusive até o pastel de nata, foram sendo adicionados a este nicho que deriva do culto à influente cultura tradicional e regional. São objetos decorativos e encontram-se em casa da maioria do português, tal como a figura da Nossa Senhora de Fátima. Não só se desvalorizou, por apenas se cingir a um público-alvo, como porque se manteve inalterável e pendente dos regressivos e superficiais clichês, como é o caso dos souvenirs, excetuando a bifana. Curiosamente, o seu medíocre, praticamente inexistente, alcance artístico-prático, faz da bifana um dos poucos símbolos populares que parece ter sido evitado.

²⁶ Harrison, C, Wood, P, 2003, p. 549

3.4. O Pós-Modernismo (e a bifana)

“Postmodernist art is allegorical not only in its stress (...) but, more importantly, in its impulse to upset stylistic norms, to redefine conceptual categories, to challenge the modernist ideal of symbolic totality”.²⁷

Trata-se de um modernismo tardio, protagonizou a época introdutória a uma ausência de valores modernistas e à não regulamentação no que tocava à espontaneidade e à expressão artística, - desafiou a ideia de uma única narrativa universal, diversificada - tal como aconteceu com a cultura popular e a sua multiplicidade. Substancialmente, o surgimento do pós-modernismo implementou no campo artístico contemporâneo uma maior flexibilidade e maleabilidade no discurso artístico e um retorno a métodos paradigmáticos. No entanto, com a sua proeminência, ao observador é-lhe dada também autoria sobre o trabalho do artista, permitindo a colaboração mútua. A pluralidade de estilos, a polifonia, a intertextualidade, a ironia e banalização do quotidiano são princípios do ideal pós-modernista. Surge um desafio: combinar uma variedade de estilos e referências históricas, bem como composições mediáticas e imersivas fruto do hibridismo cultural. O engajamento envolvia a análise e desconstrução da realidade, dos seus significados e hierarquias.

A distinção entre o que é real e o que pode ser simulado reflete-se na tese crítica de Jean Baudrillard (1970) acerca do hiper-realismo. “From medium to medium, the real is volatilized, becoming an allegory of death. But it is also, in a sense, reinforced through its own destruction.”²⁸. A retórica da realidade entrou na espiral do hiper-realismo, isto é, o que é real pode ser facilmente reproduzido, mesmo pelo imaginário, mas para se classificar como real, já teve de ser reproduzido, como um simulacro.

²⁷ Foster, 1996, p.86

²⁸ Harrison, C, Wood, P, 2003, p. 1018



Figura 49 - Van Gogh, Peasant Shoes ou A Pair of Shoes, 1886. Pintura a óleo. Autoria de Van Gogh Museum. Obtido a 5 de Maio de 2023. <https://www.vangoghmuseum.nl>.

“As the word itself suggests, this break is most often related to notions of the waning or extinction of the hundred-year-old modern movement (or to its ideological or aesthetic repudiation).”²⁹



Figura 50 - Andy Warhol, Diamond Dust Shoes (green), 1980. Acrílico, tinta de serigrafia e pó de diamante sobre papel. Obtido do site Phillips. Obtido a 5 de Maio de 2023. <https://www.phillips.com>.

²⁹ Jameson, 1984, p. 53

A imposição pós-modernista teve um grande impacto na história. As imagens acima não fazendo parte deste período, são, no entanto, cruciais no que serve para representar o seu desenvolvimento crítico e desconstrutivo – ou estrutural – no que diz respeito à expressão individual e subjetiva do objeto artístico. Subentende-se, numa primeira observação, o conflito imediatamente visível entre as duas obras. A inércia é das poucas, senão a única, característica que conecta o aspeto generativo e mutacional de cada uma, começando com o fator temporal. Van Gogh selecionou, escolheu e materializou um produto que outrora, preso ao ato simbólico exclamativo da hostil condição humana da época, – da pobreza e do sofrimento – emerge da pintura como que um gesto dignificador, uma sensação utópica, sugere Jameson (1991). Uma reconstrução precisa e vibrante de um objeto elevado ao mais alto nível sensorial. Existe, contudo, uma divisão entre a obra e o mundo real, entre o corpo da obra e a sua natureza para com a verdade que esta pode revelar. Warhol, por outro lado, é um exímio entusiasta. A sua obra é absolutamente explícita, sem grandes rodeios, - concentra-se na comodidade e no fetichismo capitalista - uma repetição mediática feita da replicação fotográfica e do seu negativo. Ao contrário da obra de Gogh, esta evidencia uma verdade absoluta, para além da prematura ligação ao seu passado. Existe, portanto, um diferente tipo de superficialidade e de profundidade significativas. Num lado temos a “inversão”³⁰ do significado da obra - a estridente versão utópica do que se trata ser um mundo brutal e violento – e, do outro, a indiferente exteriorização que se estende para lá da superfície plana ou, noutros casos, do objeto em si.

Por outras palavras, o conteúdo deixou de ser o mais fulcral. O que passa a ser visto como prioridade foi a disposição do sujeito para com o objeto artístico e tudo o que o envolve. “A unicidade da obra de arte faz corpo com a sua integração na tradição. Essa tradição é, aliás, algo de fortemente vivo, de extraordinariamente mutante em si mesmo.”³¹ A bifana de Vendas Novas encontra-se entre o sofrimento de Van Gogh e a indiferença de Andy Warhol. Se outrora foi um artigo que surgiu da mecanização industrial, época das vacas gordas e dos porcos de ouro, - por volta dos anos 80, em Portugal, comprar carne era um luxo que a muitos custava caro - e se salvaguardou a sua imagem ao longo de umas décadas, atualmente não passa de um apêndice regional que advém da cobiça que a popularizou. Daí à sua indiferença ainda vai um longo

³⁰ Jameson, 1991, p. 60

³¹ Benjamin, 2010, p. 18

percurso, mas existe um correspondente sofrimento por parte da comunidade local que vê a sua bifana a ser esmagada pelo capitalismo. A transmutação da bifana reflete sobre esses aspetos. A mudança parece ser apenas uma ilusão, e o esquema para a cultivar na sociedade, antiquado. Este projeto não compromete a sua ilustre imagem, mas transforma a sua recetividade, fazendo da bifana um objeto artístico, capaz de divergir, mas sobretudo abrangente e versátil.

3.5. Casos de estudo

A autenticidade faz parte do registo artístico de alguns dos artistas internacionais – também curadores e entrepreneurs multifacetados - que mencionarei, tais como o americano Daniel Arsham, um artista plástico que transforma arquitetonicamente o tempo e o espaço através da escultura e da pintura, criando peças muito sofisticada, tirando partido da simbologia e da iconografia que consome, fruto da mass culture, o americano Pablo Rochart, um criador digital que explora ativamente a cultura visual digital contemporânea para criar conteúdo único e hilariante, cheio de humor e ironia, o britânico Richie Culver, um artista interdisciplinar com um engajamento bastante diversificado, cheia de formas rudimentares e caricatas que expressam fortemente a sua observação pessoal e autobiográfica de questões voltadas para o existencialismo e identidade e, Jennifer Rubell, uma artista que a certa altura da sua vida se dedicou à



Figura 51 – Ragnar Kjartansson, Não sofra mais, vista da exposição, Bienal de Coimbra, 2023. Pintura do mesmo. Mosteiro de Santa Clara-a-Nova, Coimbra. Obtido a 26 de Julho de 2023. <https://umbigomagazine.com>.

culinária, e portanto, elevou o patamar com as suas peças performativas de caráter comestível.

Ragnar Kjartansson apresentou a sua exposição a solo na bienal de Coimbra. Foi no dia 16 de Julho que tive a oportunidade de ver de perto o seu magnífico trabalho. Expressa-se através da performance, da pintura e da escultura, misturando-as numa espetacular ode visual. Explora a banalidade inerente à beleza. Nas suas performances, a repetição parece durar uma eternidade, eternidade essa que se reflete na natural ordem da vida.

Recorrendo ao panorama nacional português, destaco artistas como o Luís Paulo Costa, que cria excelentes réplicas em bronze pintadas em acrílico, de elementos/objetos do quotidiano, transformando-os em instalações únicas, e Rafael Bordalo Pinheiro, que foi um dos mais notáveis impulsionadores da cultura popular. Figuras emblemáticas como o Zé Povinho, a caricatura do povo português nas décadas de 70 do século XIX, bem como as suas peças em cerâmica, inspiradas na fauna e na flora.

Conclusões

Primeiro, porquê, e segundo, como? Tem de ser. É o que é. Essa epifania foi magistral. Esta obra – todo este projeto – é reflexo de uma memória reincidente, uma ideia utópica, especular e transigente. Por outras palavras, explicitando o sentido desta obra, faço-o em nome da cidade de Vendas Novas e da sua índole cultural, mas sobretudo em meu nome. Pode parecer ousado, mas afinal de contas a bifana deixou de corresponder apenas a um microssistema delicado para integrar o panorama global, e por isso, necessita de ser documentada, amplamente desmistificada. As temáticas, os materiais, o corpo de trabalho por assim dizer, a manufatura de uma bifana que transcenda de uma imagem exteriorizada, resultando num objeto reconfigurado, muito provavelmente acabará por se tornar num artefacto associado ao *mainstream* cultural.

David Hume enuncia que a repetição não muda nada no objeto repetido, mas muda alguma coisa na mente de quem o contempla (Deleuze, 1995). Na prática, ao mimetizar a natureza, o artista não tem de seguir fielmente os seus padrões absolutos, mas tem sim de abraçar as suas imperfeições. Jeff Koons menciona numa entrevista para o *The Guardian* (2009) que o que realmente importa na arte e na vida é a interação humana na mais plena ou ambígua forma de ser. Existirá sempre um espaço fértil para o que é tangível e um discurso nítido para o alegórico. A bifana de Vendas Novas transcende do prato em si, é uma testemunha silenciosa que ilustra a história do nosso país e da cultura popular portuguesa.

Da mesma forma que a grelha se tornou numa figura implacável, um sistema – estruturalmente é, no seu sentido espacial, uma afirmação da autonomia no domínio estrutural da arte por se considerar anti natural, e é, na sua plenitude uma restituição da realidade, resultando em coordenadas ou linhas guias, sobre uma superfície plana (Krauss, 1986) – conducente a um diálogo original e unificador da linguagem visual e da narrativa, as obras - as minhas bifanas - remetem-nos para um lugar nostálgico e significativo, de pertença ou familiaridade com uma tradição e um sentido estético e formal repleto de estímulos. À partida, sucede-se logo um pretendido tipo de *signature*, a trinca, que idealmente expressa um padrão. Esse padrão é explícito e introduz devidamente o fator identitário. Para lá do sabor, da textura e da sua banalidade enquanto um produto sedimentado numa cultura estoica, a bifana é desta maneira desanexada do seu axioma e inserida numa nova mantra, num ritual catártico e

expansível. Convergem em harmonia, respetivamente adjacentes, o indivíduo e a comunidade. Propositadamente, surge de uma vontade inequívoca a criação um diálogo sustentável e intrínseco, devidamente imersivo, entre a obra de arte e o espetador, tradição e inovação. Foi com muita honra e um destemido sentido de humor, que as minhas bifanas, como menciono mais acima, – inclusive todos os restantes elementos que introduzo - são neste projeto usadas como uma metáfora visual, sinteticamente intrigante e surpreendente, quiçá um ponto de partida para algo tremendamente maior, uma supremacia.



Referências Bibliográficas

AGUIAR, João Valente (2012). *Vidas Operárias. A reconstituição etnográfica de contextos históricos em processo de (profunda) erosão social*, *Configurações*, 9. artigo – Trabalho e género: vidas precárias, percursos e acção coletiva,

BENJAMIN, Walter (2010). *A obra de arte na época da sua reprodução mecanizada*, tradução de João Maria Mendes, 1^o ed., Lisboa: Escola Superior de Teatro e Cinema, Amadora.

CABANNE, Pierre (1990). *Engenheiro do Tempo Perdido; Marcel Duchamp; entrevistas com Pierre Cabanne*, Lisboa: Assírio e Alvim Editora (Original work published in 1966)

COELHO, António Borges; MARQUES, Gustavo (1991). *Vendas Novas: História e Património*, Vendas Novas: Câmara Municipal de Vendas Novas

DAVIES, Stephen; STECKER, Robert (2009). *Twentieth-Century Anglo-American Aesthetics*, Londres: Willey Blackwell Publisher

DELEUZE, Gilles (1995). *Difference and Repetition*, Estados Unidos: Columbia University Press

DIAS, José A. B. F. (2001). *Arte e Antropologia no Século XX: Modos de Relação*, Etnográfica, vol. 1, Lisboa

FOSTER, Hal (1985). *Postmodern Culture*, London: Pluto Press

FOSTER, Hal (1996). *The return of the real: the avant-garde at the end of the century*, Estados Unidos: MIT Press

VÁRIOS (2017). *Cultivar- Cadernos de Análise e Perspetiva*, 9^a edição, Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral, Lisboa

GREENBERG, Clement (1989). *Art and Culture: Avant-Garde and Kitsch*, Estados Unidos: Beacon Press

HARRISON, Charles, WOOD, Paul (2003). *Art in Theory -1900 – 2000: An Anthology of Changing Ideas*, 2nd ed., Estados Unidos: Blackwell Publishing (Original work published in 1993)

JAMESON, Fredric (1991). *Postmodernism, or the Cultural Logic of Late Capitalism*, Estados Unidos: Duke University Press (Original work published in 1984)

LEÃO, Delfim Ferreira (2008). *Obras Morais: No Banquete – I : livros I-IV*, Série: Coleção Autores Gregos e latinos, 1º edição, Centro de Estudos Clássicos e Humanistas da Universidade de Coimbra

LIPPARD, Lucy R. (1970). *Pop Art*, Londres: Thames and Hudson Ltd

MADUREIRA, Lígia Afreixo Ferreira. *Comer à mão: projeto de food design português para uma vida melhor*. tese (mestrado) - Departamento de Comunicação e Arte da Universidade de Aveiro, 2012

SALDANHA, Nuno (2008). *Arte popular, Arte Erudita e Multiculturalidade. Influências, confluências e transculturalidade na arte portuguesa, Portugal Intercultural: Razão e Projeto, vol. III*, Lisboa: CEPCEP/ACIDI

SENNETT, Richard (2008). *The Craftsman*, Estados Unidos: Yale University Press (Original work published in 1943)

SILVA, Emanuel Carvalho. *Cozinha badalhoca portuguesa*, tese (mestrado) – Instituto Politécnico de Cávado e do Ave, Barcelos, 2019

RENNER, H.D. (1944). *The Origin of Food Habits*, Londres: Faber and Faber

RESTIVO, Maria Manuela (2020). *A emergência da autoria na arte popular portuguesa: o contributo de Ernesto Sousa: In Alice Duarte*, Seminários DEP/FLUP, Porto, Universidade do Porto

RIBEIRO, C. P. S. (2012). *Cultura popular em Portugal: de Almeida Garrett e António Ferro: População e Sociedade*, vol. 20, Porto: CEPSE

Índice de Figuras

Figura 1 – Francisco Damasceno, Gordon approves, 2023. Pintura a acrílico sobre tela. 50 cm x 50 cm. Coleção do autor.	12
Figura 2 – Registo do porta-chaves da bifana, 2023. Fotografia digital a cores. Coleção do autor. Fotografia: Rodrigo Balhana.....	14
Figura 3 - Francisco Damasceno, A primogénita, 2022. Impressa em 3D. Escala real de uma bifana. Coleção do autor.....	15
Figura 4 - Francisco Damasceno, registo da peça em resina, 2022. Vídeo, 00:19 seg. Coleção do autor.	16
Figura 5 - Francisco Damasceno, registo do scan tridimensional da bifana, 2022. Vídeo, 00:10 seg. Coleção do autor.	16
Figura 6 - Francisco Damasceno, Bifana Split, 2022. Metade (esquerda) de uma bifana sobre um prato de barro vidrado. Coleção do autor.	17
Figura 7 - Francisco Damasceno, Bifana Split, 2022. Metade (direita) de uma bifana sobre um prato de barro vidrado. Coleção do autor.	17
Figura 8 – Francisco Damasceno, vista da pintura Detalhe da Última Ceia, do séc. XVI, autoria de Martin de Vos, 2022. Imagem digital a cores. Museu Nacional Frei Luís do Cenáculo, Évora. Coleção do autor.....	18
Figura 9 - Francisco Damasceno, O Becado, 2022. Pintura a óleo. 1,60 cm x 1,50 cm. Coleção do autor.	19
Figura 10 - Francisco Damasceno, Exposição Ínterim, Biblioteca Municipal de Évora, 2022. Coleção do autor. Fotografia: Sílvio de Matos.....	19
Figura 11 - Francisco Damasceno, Preparação da tela, 2022. Coleção do autor. Fotografia: Pedro Almeida.	20
Figura 12 - Francisco Damasceno, Pintura no processo, 2022. Coleção do autor.	20
Figura 13 - Francisco Damasceno, O Becado Acidental, 2022. Bifana sobre um prato de barro vidrado. Coleção do autor.	21
Figura 14 - Francisco Damasceno, O Becado Acidental, 2022. Bifana artificializada. Coleção do autor.	22
Figura 15 - Francisco Damasceno, Bourgeois Bifana, 2023. Feita com materiais têxteis. 95 cm x 70 cm x 38 cm. Fotografia digitalizada. Coleção do autor.	23
Figura 16 - Francisco Damasceno, Enchimento da peça, 2023. Coleção do autor.	24
Figura 17 - Francisco Damasceno, Corte e costura do tecido, 2023. Coleção do autor.	24
Figura 18 – Red Pill and Blue pill, 1999. Obtido a 3 de Junho de 2023, do site da wikipedia.	25
Figura 19 – Francisco Damasceno, Registo de um aperitivo parecido a uma bifana, 2023. Imagem digital a cores. Coleção do autor.	26
Figura 20 - Francisco Damasceno, Bif-A, 2023. Bifana em pasta de modelar. 5 cm x 2 cm. Fotografia digital. Coleção do autor.	27
Figura 21 - Francisco Damasceno, Bif-B, 2023. Bifana em pasta de modelar. 5 cm x 2 cm. Fotografia digital. Coleção do autor.	27
Figura 22 – Francisco Damasceno, Vista de um diorama, 2022. Imagem digital a cores. Fórum Alegro, Montijo. Coleção do autor.	28

Figura 23 - Francisco Damasceno, Demonstração da escala, 2023. Coleção do autor.	29
Figura 24 - Francisco Damasceno, Elementos da Bifanorama, 2023. Porcos em pasta de modelar. Fotografia digital. Coleção do autor.	30
Figura 25 - Francisco Damasceno, O Bife, da obra Bifanorama, 2023. 15 cm. Coleção do autor.	30
Figura 26 - Francisco Damasceno, Bifanorama, 2023. 30 cm x 16 cm. Coleção do autor.	31
Figura 27 - Francisco Damasceno, Detalhe da obra, 2023, Coleção do autor.	31
Figura 28 - Francisco Damasceno, Registo da peça desmontada e ainda inacabada, 2023. Coleção do autor.	32
Figura 29 - Francisco Damasceno, Bullfana, o canhão, 2023. Tinta de spray e acrílica sobre cartão. 1,0 m x 80 cm x 50 cm. Coleção do autor.	33
Figura 30 - Francisco Damasceno, Bullfana, a munição, 2023. Tinta de spray sobre esponja. 16 cm cada, aproximadamente. Coleção do autor.	33
Figura 31 – Francisco Damasceno, A Moistana, 2023. Tinta de spray e acrílica sobre espuma expansível e tecido. 34 cm x 30 cm, aproximadamente. Coleção do autor.	34
Figura 32 - Vendas Novas, vista panorâmica da cidade, a cercar os anos 70. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023. Autoria de Fernando Ferra Inácio.	37
Figura 33 - Vista de uma vinha. Obtida do Arquivo de Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.	38
Figura 34 - Cooperativa “Estrela da Manhã”, 1984. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.	39
Figura 35 - A praça, local de promoção cultural e artística em Vendas Novas, 2020. Obtida a 15 de Janeiro de 2023. https://www.cm-vendasnovas.pt .	41
Figura 36 - Sr. Manuel Papança, Artesão. Autor desconhecido. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.	42
Figura 37 - Serafim Parrulas, Artesão. Autor desconhecido. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.	42
Figura 38 - Grupo de mulheres a coser os icónicos tapetes de arraiolos. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.	43
Figura 39 - Demonstração de Olaria. Obtida do Arquivo da Memória de Vendas Novas a 10 de Março de 2023.	43
Figura 40 – Pinturas de António José Faustino Barreiros. 1991. Fotografia digital a cores do livro Vendas Novas: História e património. Autoria de Gustavo Marques e António Borges Coelho.	44
Figura 41 - José Ferreira, Miniaturas de canhões do século XVIII feitas com prata e aço. 1991. Fotografia digital a cores do livro Vendas Novas: História e património. Autoria de Gustavo Marques e António Borges Coelho.	45
Figura 42 - Retrato de John Montagu, fourth Earl of Sandwich, cerca de 1780. Pintura a óleo. Captain Cook Memorial Museum. Autoria de Thomas Gainsborough. Obtido a 24 de março de 2023. https://artuk.org .	46
Figura 43 - 1º Feira da bifana de Vendas Novas, 2018. Vídeo, 03:10 min. Obtido a 12 de Abril de 2023, da página do Facebook do Município de Vendas Novas.	48
Figura 44 - Suzette Fernandes e a sua bifana detentora do recorde, 2022. Obtida a 30 de Abril de 2023. https://www.lusopress.tv .	50

Figura 45 - Porco preto ibérico, 2022. Obtida a 5 de Maio de 2023. https://www.porcopretoalentejano.com/raca-porco-preto.html	52
Figura 46 - Marcha da Reforma Agrária, cerca 1975. Obtido do Arquivo de Memória de Vendas Novas a 10 de Novembro de 2023.	54
Figura 47 - Francisco Damasceno, Apontamentos da entrevista do autor com a Dona Clara Cardante, 2023. Fotografia digital. Coleção do autor.	56
Figura 48 - Natureza Morta com Doces e Barros, 1676. Pintura a óleo. Obtido a 27 de Agosto de 2023. https://comunidadeculturaearte.com/a-fama-e-a-perfeicao-de-josefa-de-obidos/	63
Figura 49 - Van Gogh, Peasant Shoes ou A Pair of Shoes, 1886. Pintura a óleo. Autoria de Van Gogh Museum. Obtido a 5 de Maio de 2023. https://www.vangoghmuseum.nl	69
Figura 50 - Andy Warhol, Diamond Dust Shoes (green), 1980. Acrílico, tinta de serigrafia e pó de diamante sobre papel. Obtido do site Phillips. Obtido a 5 de Maio de 2023. https://www.phillips.com	69
Figura 51 – Ragnar Kjartansson, Não sofra mais, vista da exposição, Bienal de Coimbra, 2023. Pintura do mesmo. Mosteiro de Santa Clara-a-Nova, Coimbra. Obtido a 26 de Julho de 2023. https://umbigomagazine.com	71
Figura 52 – Francisco Damasceno, Interim, Cartaz da exposição intermédia, 2022. Imagem digital a cores. Fundação Eugénio de Almeida, Évora. Coleção do autor.	83

Webgrafia

<https://www.cm-vendasnovas.pt/municipe/evora/imagem-institucional/era-uma-vez-uma-princesa/> - autoria da Câmara Municipal de Vendas Novas. Consultado a 15 de Janeiro de 2023, de <https://www.cm-vendasnovas.pt>

<https://www.facebook.com/municipiodevendasnovas/videos/851050818412505/> - autoria da Câmara de Vendas Novas. Consultado a 12 de Abril de 2023, de <https://www.facebook.com>

<https://www.vangoghmuseum.nl/en/collection/s0011V1962>. Consultado a 1 de Maio de 2023, de <https://www.vangoghmuseum.nl>

<https://www.lusopress.tv/pt/reportagens/informacao/1870-sala-vasco-da-gama-viu-nascer-bifana-gigante-e-solidaria-no-ambito-do-telethon>. Consultado a 30 de Abril de 2023, de <https://www.lusopress.tv>

<https://www.afm-telethon.fr/en/history-telethon>. Consultado a 31 de Abril de 2023, de <https://www.afm-telethon.fr>

<https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/3850/1/Evolu%C3%A7%C3%A3o%20dos%20sistemas%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20porco%20Alentejano%20%28...%29-1.pdf>. Consultado a 10 de Março de 2023, de <https://dspace.uevora.pt>

<https://www.flickr.com/photos/municipiodevendasnovas/sets/> Consultado a 10 de Março de 2023, de <https://www.flickr.com>

<https://www.cm-vendasnovas.pt/municipe/areas-de-acao/cultura/forum-cultural-a-praca/> - autoria da Câmara Municipal de Vendas Novas. Consultado a 15 de Janeiro de 2023, de <https://www.cm-vendasnovas.pt>

<https://www.radiocampanario.com/ultimas/regional/mercado-mensal-regressou-a-vendas-novas-c-fotos> - Consultado a 2 de Fevereiro de 2023, de <https://www.radiocampanario.com>

<https://expresso.pt/sociedade/2021-08-25-A-bifana-de-Gordon-Ramsay-e-um-logro-ou-uma-reinterpretacao-legitima--Chefes-e-criticos-digerem-polemica-que-estalou-nas-redes-sociais-79a34ba9>. Consultado em 20 de Fevereiro de 2023, de <https://expresso.pt>

<https://www.noticiasaminuto.com/fama/1866106/cristina-ferreira-leva-bifana-para-o-palco-da-web-summit>. Consultado em 21 de Fevereiro de 2023, de <https://www.noticiasaminuto.com>

<https://www.porcopretoalentejano.com/raca-porco-preto/alimentacao.html>. Consultado em 22 de Março de 2023, de <https://www.porcopretoalentejano.com>

https://mediationsjournal.org/articles/review-antinomies-of-realism#endref_1. Consultado em 29 de Abril de 2023, de <https://mediationsjournal.org>

<https://24.sapo.pt/vida/artigos/sai-uma-bifana-alias-tres-mil-ao-dia-e-um-milhao-ao-ano>. Consultado em 30 de Março, de <https://24.sapo.pt>

<https://journals.openedition.org/configuracoes/1114?lang=fr>. Consultado em 12 de Abril, de <https://journals.openedition.org>

<https://www.jornaldenegocios.pt/negocios-iniciativas/premio-nacional-de-agricultura/detalhe/diogo-amorim-quando-o-pao-e-feito-de-forma-artesanal-e-um-produto-mais-leve-e-facil-de-digerir>. Consultado em 12 de Abril de 2023, de <https://www.jornaldenegocios.pt>

<https://www.publico.pt/2020/05/26/fugas/noticia/casas-bifanas-vendas-novas-ganham-esplanadas-ruas-cortadas-transito-1918095>. Consultado em 15 de Abril de 2023, de <https://www.publico.pt>

<https://www.vincentvangogh.org/a-pair-of-shoes.jsp#prettyPhoto>. Consultado em 30 de Abril de 2023, de <https://www.vincentvangogh.org>

<https://www.phillips.com/article/29694970/warhol-diamond-dust>. Consultado em 1 de Maio de 2023, de <https://www.phillips.com>

<https://www.cmvendasnovas.pt/wpcontent/uploads/2020/07/marcabifana.pdf>. Consultado em 17 de Março de 2023, de <https://www.cmvendasnovas.pt>

<https://journals.openedition.org/configuracoes/1114>. Consultado a 23 de Março, de <https://journals.openedition.org>

<https://artuk.org/discover/artworks/john-montagu-4th-earl-of-sandwich-17181792-10127>. Consultado a 24 de Março de 2023, de <https://artuk.org>

<https://www.gordonramsay.com/gr/recipes/portuguese-bifana/>. Consultado a 24 de Março de 2023, de <https://www.gordonramsay.com>

http://www.open-sandwich.co.uk/town_history/sandwich_origin.htm. Consultado a Março de 2023, de <http://www.open-sandwich.co.uk>

https://en.wikipedia.org/wiki/Red_pill_and_blue_pill. Consultado a 3 de Junho de 2023, de <https://en.wikipedia.org>

<https://www.wired.com/story/matrix-red-pill-vs-blue-pill/>. Consultado a 3 de Junho de 2023, de <https://www.wired.com>

<https://umbigomagazine.com/pt/blog/2023/06/29/ragnar-kjartansson-nao-sofra-mais-no-mosteiro-de-santa-clara-a-nova/>. Consultado a 26 de Julho de 2023, de <https://umbigomagazine.com>

<https://www.anvandienderen.net/published/article-revisiting-the-ethnographic-turn-in-contemporary-art/>. Consultado a 14 de Agosto de 2023, de <https://www.anvandienderen.net>

<https://associacaofranchising.pt/o-que-e-o-franchising/>. Consultado a 22 de Agosto de 2023, de <https://associacaofranchising.pt>

<https://pt.linkedin.com/pulse/o-judeu-e-comida-kosher-humberto-cunha>. Consultado a 27 de Agosto de 2023, de <https://pt.linkedin.com>

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Cashrut>. Consultado a 27 de Agosto de 2023, de <https://pt.wikipedia.org>

<https://www.cnc.pt/a-gastronomia-portuguesa/>. Consultado a 27 de Agosto de 2023, de <https://www.cnc.pt>

<https://www.smithsonianmag.com/travel/food-art-cultural-travel-180961648/>. Consultado a 29 de Agosto de 2023, de <https://www.smithsonianmag.com>

Anexo



Figura 52 – Francisco Damasceno, Interim, Cartaz da exposição intermédia, 2022. Imagem digital a cores. Fundação Eugénio de Almeida, Évora. Coleção do autor.