



O PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL  
EM PORTUGAL

CONFERÊNCIA

*Tradições*

ALIMENTARES

EM

LISBOA

UM PATRIMÓNIO IMATERIAL A DESCOBRIR

PROGRAMA

13 DE OUTUBRO 2018

PAÇOS DO CONCELHO



ORGANIZAÇÃO



PCI

Associação Portuguesa  
para a Salvaguarda do  
Património Cultural Imaterial

APOIO



LISBOA  
CÂMARA MUNICIPAL

## INTRODUÇÃO

Da cozinha de certos produtos e do uso de determinados utensílios, o que é que permanece dos perseverantes hábitos alimentares que tradicionalmente tinham (têm) lugar na capital? A duradoura ligação da cidade ao rio Tejo, como se traduziu na alimentação? A mesa dos reis, da aristocracia e dos governantes republicanos permaneceu distinta e inalterada, com ostentação, etiquetas e formas de confeção, sem influências das classes populares? O cosmopolitismo «abafou» ou aboliu a tradição? Os habitantes de Lisboa não permaneceram duradouramente na cidade, nem nela se enraizavam? Ou, para além da presença constante de viajantes de várias partes do mundo, a vida na cidade contava com residentes constituídos em comunidade ou bairro que davam continuidade geração após geração a certas práticas tradicionais, entre as quais, as alimentares, sejam no quotidiano ou em momentos festivos, de acordo com os tempos marcantes do calendário? Da alimentação ritual, como a que sucede na noite de Santo António, ainda existem contemporaneamente outros exemplos?

Com o inestimável contributo dos vários conferencistas convidados e com o debate que a eles se seguirá estaremos, certamente, mais próximos de atingir a imaterialidade do «saber-fazer» culinário que aqui foi persistindo, isto é, transmitido ao longo dos séculos e que ainda presentemente, em parte, se mantém vivo ou se conserva na memória dos frequentemente chamados «alfacinhas».

Com esta conferência, com o conteúdo nela apresentado, estaremos a contribuir, seguramente, para a «**descoberta**» de certas práticas alimentares que, eventualmente, se poderão integrar no que atualmente se designa por **património cultural imaterial**. Ou seja, para alcançar um «saber-fazer» tradicional, certos comeres, uma cozinha que hoje, provavelmente, por preconceito ou por desconhecimento ainda não é suficientemente valorizada, mas que poderá, a seu tempo, ser merecedora ou suscetível de ser considerada **património imaterial lisboeta**.

Luís Marques

## **SONDANDO TRADIÇÕES ALIMENTARES EM LISBOA: UM ITINERÁRIO EM BUSCA DO PATRIMÓNIO IMATERIAL**

Isabel Drumond Braga

Doutora em História, especialidade em História Económica e Social (séculos XV-XVIII), pela Universidade Nova de Lisboa (1996) e agregada pela Universidade de Lisboa (2006). Leciona na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa desde 1990. Foi Professora Visitante na Universidade Federal Fluminense (Brasil) de agosto a dezembro de 2009, na Università di Catania (Itália), em julho de 2011, na Universidade Federal da Uberlândia (Brasil), em novembro de 2013, e na Universidade Estadual de Londrina (Brasil), em agosto de 2015. A produção científica desenvolvida tem versado temas como: inquisição, minorias étnico-religiosas, religiosidade popular, relações diplomáticas, parenética, assistência e vida quotidiana, com destaque para a história da alimentação.

\

## **COMIDAS LISBOETAS - O PATRIMÓNIO IMATERIAL ENTRE A TRADIÇÃO E A MODERNIDADE**

Manuel Paquete

Licenciado em História pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Jornalista e redator. Investigador de temas relacionados com a História da Alimentação. É o autor da obra *História Gastronómica de Lisboa. Tradição, Sociabilidade e Pratos Típicos* (2016), tendo publicado, dentro desta temática, através da Colares Editora, os seguintes livros: *Cozinha Saloia - Hábitos e Práticas Alimentares no Termo de Lisboa* (2001); *A Cerveja no Mundo e em Portugal* (2003); *O Azeite na Cultura e no Património Alimentar* (2009).

\

## **“OS PETISQUINHOS DE LISBOA” COMO LEVANTAMENTO DE PATRIMÓNIO IMATERIAL**

Carlos Consiglieri

Investigador do património cultural de Lisboa, em particular da sua gastronomia. Dos trabalhos publicados, alguns em coautoria com Marília Abel, destacam-se *Os Pestiquinhos de Lisboa - Comidas e Bebidas*

(1995, Ed. Esculápio); *Os Comerres do Mar da Palha* (1998, Colares Editores); *Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa* (1999, Colares Editora); *Oh! Sardinha Linda* (2000, Colares Editora); *Um Rei à Mesa* (2005, Dinalivro) e *Bifes da Meia-noite* (2006, Dinalivro).

## **LISBOAS E ALIMENTAÇÕES TRADICIONAIS - UM OLHAR IMATERIAL**

Carlos Campos Ventura

Pós-Graduado em Património Cultural Imaterial. Professor de Alimentação Natural e de História da Medicina Natural. Naturopata e Fitoterapeuta. Perito em Fitoterapia da ACSS (Administração Central do Sistema de Saúde). Autor das obras *Saúde Natural em Portugal Séculos XIX-XXI* (2018, Ed. Biblioteca Nacional de Portugal) e *Pequeno Livro dos Alimentos Saudáveis* (2004, Ed. Gradiva). Revisão científica dos livros *Relatório do Senado para as Orientações Dietéticas do Povo Americano* (1978, Ed. O Sétimo Círculo) e *Manual Completo de Medicina Natural* (1993, Ed. Estampa).

## **ENTRE A TASCA E A PASTELARIA - RONDA POR LISBOA**

Appio Sottomayor

Jornalista. Olisipógrafo. Autor de mais de duas mil crónicas sobre Lisboa, publicadas em «A Capital» e noutros órgãos de comunicação. Algumas dezenas de trabalhos foram reunidos em livros: *O Poço da Cidade* (1993, Ed. Notícias); *Lisboa d'Outros Tempos* (2002, Ed. Impreopa); *Lisboa de Santo António* (2004, *Idem*). Colaborou ainda, com vários temas, em obras coletivas como o *Dicionário da História de Lisboa, A igreja de Santo António* e outros.

## **MODERAÇÃO:**

Luís Marques (Doutor em Antropologia - FCSH-Universidade Nova de Lisboa, Presidente da Associação Portuguesa para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial)

