

FRANCO, José Eduardo (dir.); BRAGA, Isabel Drumond (coord.) (2023). *História Global da Alimentação Portuguesa*. Lisboa: Temas e Debates, 608 pp., ISBN: 978-989-644-755-7.

A alimentação tem sido, nos últimos anos, um campo de crescente interesse para a historiografia cultural, económica e social, revelando-se uma lente privilegiada para a compreensão das dinâmicas identitárias, dos processos de globalização e das formas de poder. Nesse sentido, a obra *História Global da Alimentação Portuguesa*, desenvolvida por José Eduardo Franco e Isabel Drumond Braga, apresenta-se como um contributo ambicioso e multifacetado para a compreensão da história de Portugal através das práticas alimentares, explorando não apenas o que se comia, mas também como, porquê, com que simbolismo e com que consequências sociais, económicas e culturais.

O volume reúne contributos de diversos especialistas de várias áreas, desde as humanidades às ciências sociais, propondo reconstituir o percurso histórico da alimentação em Portugal, desde os tempos antigos até à contemporaneidade, adotando uma perspetiva simultaneamente diacrónica e transnacional. Ao invés de organizar o conteúdo por períodos estanques ou apenas por produtos, os autores optaram por uma abordagem que cruza temas estruturantes com momentos-chave da história portuguesa. Assim, os capítulos exploram questões como os sistemas de produção e distribuição alimentar, os rituais e práticas sociais associados à mesa, as desigualdades no acesso ao alimento e o papel do comer na construção das identidades culturais. Esta abordagem temática permite identificar permanências e ruturas, mostrar como certos padrões alimentares se enraizaram, adaptaram ou desapareceram consoante os contextos históricos, políticos e ecológicos. Longe de levar a cabo um olhar centrado exclusivamente no espaço nacional, o estudo evidencia as múltiplas interações globais que moldaram os hábitos alimentares portugueses, ou seja, desde as influências mediterrânicas e atlânticas até à profunda marca deixada pela expansão ultramarina e pelas trocas interculturais com África, Ásia e América.

O livro revela também como o território português foi, ao longo dos séculos, um espaço de confluência de produtos, técnicas, crenças e sabores, que resultaram num sistema alimentar híbrido, permeável a influências externas, mas também capaz de gerar formas próprias de apropriação cultural. Neste sentido, o estudo responde à proposta de uma história global, não eurocêntrica, que reconhece a interdependência dos mundos e a dimensão relacional das práticas humanas, incluindo as alimentares. Ao fazê-lo, contribui também

para desestabilizar as narrativas essencialistas ou nostálgicas sobre a “tradição gastronômica portuguesa”, mostrando que esta é, na verdade, o resultado de séculos de circulação, adaptação e conflito.

Entre os principais méritos da obra destaca-se a articulação entre escalas, por outras palavras, local, nacional, imperial e global, que permite pensar a alimentação como uma prática situada, mas também como um fenómeno de circulação. A análise da introdução de produtos como o açúcar, o milho, o tomate, o cacau, o chá ou a batata no território português revela com clareza essa dinâmica de trocas e transferências culturais que caracterizou os períodos da expansão e da colonização. O açúcar, por exemplo, inicialmente cultivado na Ilha da Madeira e depois no Brasil, não só se tornou um bem de consumo e prestígio nas mesas europeias, como também sustentou um sistema económico baseado na escravidão e na monocultura. O tomate e a batata, originários da América, foram gradualmente incorporados à dieta europeia, transformando profundamente a culinária popular e camponesa portuguesa, embora nem sempre com aceitação imediata. A batata, em particular, enfrentou resistências culturais antes de se afirmar como alimento de base.

O cacau e o café, ambos com raízes africanas e americanas, chegaram a Portugal através das redes coloniais e comerciais e passaram a marcar profundamente os hábitos de consumo urbanos, ganhando lugar nas casas de elite e, mais tarde, nos espaços públicos como cafés e pastelarias. Já o chá, com origem asiática, sobretudo da China e da Índia, teve um percurso distinto, inicialmente associado à medicina e depois à sociabilidade feminina nos salões aristocráticos, antes de se vulgarizar entre os estratos médios. A obra destaca também a circulação inversa: produtos e técnicas culinárias portuguesas que se expandiram para outras regiões do mundo, como o uso da carne de porco e do bacalhau seco e salgado, a doçaria conventual, ou ainda o pão de trigo, que foi implantado em regiões tropicais mesmo onde não era tradicionalmente cultivado. Este duplo movimento, ou seja, de apropriação e de difusão, inscreve a alimentação portuguesa numa lógica histórica de intercâmbios assimétricos e de interdependência cultural que a obra consegue captar com rigor e sensibilidade. Ao abordar estes alimentos em concreto, o livro evita cair na tentação de celebrar uma falsa harmonia multicultural, ao invés sublinhando as desigualdades, violências e assimetrias que atravessaram as redes alimentares globais. O prato português, tal como o conhecemos hoje, é apresentado como resultado de múltiplas camadas históricas, onde se cruzam sabores de povos colonizados, práticas impostas, adaptações locais e resistências culturais. A alimentação, longe de ser um domínio apenas doméstico ou neutro, surge aqui como um campo político e histórico de primeira ordem.

Do ponto de vista metodológico, a obra valoriza a interdisciplinaridade, convocando saberes da história econômica, da antropologia, da etnografia, da arqueologia e até da medicina e da nutrição. Esta abertura epistêmica é reforçada pela diversidade das fontes mobilizadas, que vão desde tratados médicos e receitas antigas a relatos de viagem, documentação administrativa e fontes iconográficas. Essa riqueza de materiais permite que os autores explorem não apenas o que se comia, mas também os discursos em torno do comer, as práticas associadas, os interditos religiosos, os regimes de gênero e classe, e ainda os imaginários culturais que a alimentação ajudou a construir. Outro aspecto digno de nota é o modo como a obra resgata dimensões frequentemente marginalizadas da história alimentar portuguesa, como o papel das mulheres na preparação e transmissão dos saberes culinários, a importância da alimentação na experiência da pobreza e da exclusão, ou os usos simbólicos do jejum e da abstinência em contextos religiosos. Estes elementos revelam uma preocupação com a dimensão ética e política da história, aproximando a obra de correntes recentes da história social e da micro-história cultural.

Em síntese, a História Global da Alimentação Portuguesa é uma obra inovadora e necessária, que propõe uma leitura alternativa e inclusiva da história de Portugal através da alimentação. Ao explorar a centralidade cultural, econômica e simbólica do comer e do beber, o livro contribui para desconstruir a ideia da alimentação como fenômeno marginal ou trivial, revelando antes a sua potência explicativa e a sua capacidade de refletir transformações mais amplas no tecido social e cultural. A alimentação surge aqui não apenas como um espelho dos contextos históricos, mas como uma força ativa na construção do mundo social: molda práticas quotidianas, consolida hierarquias, alimenta imaginários e traduz sistemas de poder e resistência. O prato português, tal como é apresentado nesta obra, não é o resultado de uma essência imutável, mas sim de processos históricos complexos, marcados por encontros, trocas, conflitos e adaptações.

Neste âmbito, o livro inscreve-se numa linha de investigação comprometida com a crítica das narrativas nacionalistas e com a valorização da diversidade cultural e da interdependência entre os povos. Trata-se de uma obra que convida a repensar a história de Portugal a partir das suas margens, geográficas, sociais e simbólicas, e que devolve centralidade a vozes e experiências frequentemente silenciadas, como as dos povos colonizados, das mulheres e dos grupos subalternizados. Além disso, a sua dimensão pedagógica é evidente: ao tornar acessível um conjunto amplo de conhecimentos rigorosos, fundamentados em fontes variadas e metodologias interdisciplinares, oferece instrumentos valiosos para a renovação do ensino da História e da cidadania.

nia crítica. É, por isso, uma leitura indispensável não apenas para estudiosos da cultura e da sociedade, mas também para todos os que se interessam por entender como os sabores se entrelaçam com a memória, a identidade e o poder, e como a mesa pode ser, também, um campo fértil para fazer e pensar história.

CÁTIA TEIXEIRA

Universidade do Porto, Faculdade de Letras

catia.teixeira90@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8445-3060>

