

NOTA APERITIVA. ELOGIO DA LENTIDÃO. A IMPARÁVEL MARCHA DOS CARACÓIS RUMO AO NORTE DE PORTUGAL: GASTRONOMIA ESTIVAL E FRONTEIRAS CULTURAIS

por

Jean-Yves Durand¹

Resumo: As evoluções recentes do consumo de caracóis em Portugal, em particular na região do Minho, apagam um marcador de uma antiga fronteira cultural. A antropologia deveria prestar mais atenção aos fenómenos de difusão.

Palavras-chave: Fronteiras culturais; práticas alimentares; caracóis; Portugal.

Abstract: The recent evolutions of snail consumption in Portugal, especially in the Minho region, erase an old strong cultural frontier. Anthropology should pay more attention to diffusion phenomena.

Key-words: Cultural frontiers; foodways; snails; Portugal.

Os discursos identitários portugueses contemporâneos, consoante os contextos e os referentes nacionais ou regionais em que são produzidos, evocam com frequência certos *clichés* gastronómicos. Alguns destes referem-se a alimentos que tendem a ser agora apreciados no país inteiro (eventualmente depois da resolução de antigas variações sociais ou regionais), enquanto outros evocam elementos das cozinhas regionais. Entre os mais recorrentes, alguns são muito conhecidos pelos visitantes estrangeiros (bacalhau e sardinhas, principalmente), mas outros, nem tanto (o cozido à portuguesa, frequentemente designado como “o meu prato favorito”).

¹ Centro em Rede de Investigação em Antropologia-UMinho. UID/ANT/04038/2013. Quanto à ortografia, o autor escreve o melhor que pode.

Ao mesmo tempo, certos traços marcantes, ou mesmo distintivos, da alimentação nacional não são alvos de uma atenção tão consciente nem suportam o mesmo orgulho gastronómico. A empresa Delta abriu dois espaços comerciais no aeroporto do Porto que se apresentam, em inglês, como representantes da *Portuguese coffee culture*. E de facto são muito raros os portugueses que não apreciam o seu “cafezinho”. Poucos parecem contudo cientes da subtileza (ou, pelo menos, não a costumam evocar), enriquecida por muitas variações lexicais regionais, da “cultura” desta bebida no seu país ou da tradição de “chás” (tecnicamente: infusões) que a completa e que inclui uma modalidade ao que parece sem equivalente noutras regiões do mundo: o carioca de limão. É comum ouvir depreciações do café servido em Espanha, visto como “muito queimado” – uma divergência de gostos que constitui um dos marcadores culturais vivos no quotidiano dos dois países. Em contrapartida, não é tão frequente os portugueses reivindicarem uma qualidade à altura dos melhores padrões internacionais para a “bica” lisboeta ou o “cimbolino” portuense. Todos os meus “estudantes Erasmus” italianos se mostram no entanto dispostos a elogiar a qualidade dos expressos locais, que surpreende também muitos turistas. A omnipresença (que certas cadeias de *fast food* souberam reparar e aproveitar), inclusive ao almoço, de sopas declinadas numa ampla gama de variações é, quanto a ela, um caso talvez único entre os países da Europa ocidental. Trata-se de um exemplo, merecedor de um estudo, de resiliência nas refeições quotidianas de um prato agora menosprezado noutras paragens por ter ficado associado às limitações de um regime alimentar determinado pela pobreza.

Na realidade, a alimentação no dia-a-dia tem convergido de maneira notável entre as regiões portuguesas e nunca foi tão homogénea de Norte a Sul do país e nas ilhas. No entanto, as pequenas e grandes oportunidades festivas, ou pelo menos dominicais, seja um ritual familiar ou um encontro de amigos, continuam sendo momentos de cristalização de práticas com carga afetiva em que particularidades locais têm possibilidades de se manifestarem e serem reivindicadas, mesmo se elas também evoluem. Por altura do Natal, as movimentações de bacalhaus em cardumes, de perus em bandos, de polvos em enxames revelam que certas fronteiras separando territórios alimentares antigos, por exemplo, entre regiões interiores ou litorais, são cada vez mais porosas. Um dos motores destas evoluções encontra-se provavelmente nas simplificações da retórica comercial. Embora cada vez mais frequente, o bacalhau da ceia natalícia não será na realidade tão generalizado no país como o descrevem inevitáveis publicidades anuais feitas pelas marcas de azeite; o polvo opõe-lhe forte resistência nas zonas interiores e raianas.

Obviamente, estes fluxos alimentares locais podem resultar pelo menos em parte da força de correntes económicas globais. Isso é bastante claro no caso do

azeite, alimento beneficiando de grande notoriedade e valor distintivo em consequência da sua associação à ficção duma dieta mediterrânica (Hubert 1998) e da respetiva promoção patrimonial. A mesma influência pode ser menos notória no caso de outras práticas alimentares; mais discretas, associadas de maneira muito menos direta a certas identidades coletivas, mas suscetíveis de motivar declarações entusiásticas. Adepto do princípio segundo o qual os antropólogos poderiam estudar um pouco menos o que eles acham interessante e um pouco mais o que toca e sensibiliza as pessoas, resolvi tentar seguir um tal objeto: o pequeno caracol apreciado em certas regiões de Portugal como acompanhamento de uma cerveja bem fresca. Além de observar algumas evoluções recentes deste *slow food avant la lettre*, tratar-se-á de tentar ver se o animal não carrega consigo, além da sua concha, grandes pedaços de cultura e de sociedade, como acontece com objetos de estudo anódinos e aparentemente insignificantes.

A insignificância é aliás sempre relativa. A página *Wikipedia* espanhola dedicada ao caracol é muito mais desenvolvida do que a portuguesa e diz que os caracóis são elementos importantes da cozinha mediterrânica, especialmente em França e em Espanha – país onde existe uma grande variedade de receitas e onde o caracol branco (*vaqueta*) é muito procurado e atinge preços elevados na região valenciana. O pequeno animal vê-se assim promovido a potencial vetor de património, o que hoje em dia não é caso para brincar. É verdade que, à escala da Europa, o seu consumo tem sido comum entre populações do Sul (e mais generalizado em situações históricas de crises alimentares). Em França, a *cargolade* de caracoletas assadas na brasa é emblemática da convivialidade gastronómica na Catalunha Norte. Até constitui o tema de uma obra de um pintor regional com alguma notoriedade no início do século XX, Lluís Delfau (“La cargolade”, visível no museu da Casa Pairal, em Perpignan). Uma empresa da região, L’Escargotière du Roussillon (2018), diz na internet que “le ramassage excessif, la pollution ainsi que l’agriculture intensive ont contribué à la disparition des escargots comestibles dans la nature en France” e que, assim, “l’élevage d’escargots, appelé héliciculture, est une activité qui préserve les ressources naturelles et les espèces en voie d’extinction”. Apesar do subtítulo “un peuple, une tradition”, que liga também esta produção à diversidade cultural, o *site* não associa a *cargolade*, “qui bien plus qu’un plat est devenu [*sic*] une représentation d’un certain mode de vie” às reivindicações políticas agitando a região a sul da fronteira: “L’escargot est un mets français très culturel. Il fait partie des animaux consommés par les français qui font la renommé [*sic*] de notre gastronomie. Notamment à Perpignan, en Catalogne, avec la célèbre cargolade”.

Mas é sobretudo a Norte das zonas propriamente mediterrânicas de França, na Bourgogne ou em regiões atlânticas, que se cristalizou a imagem da associação identitária do caracol à gastronomia tradicional local: os turistas que procuram apreciar em Avignon uma refeição apresentada como típica da Provença não estão à espera de comer os caracóis que descreveram autores regionalistas no século XIX (Mistral 1859) ou recentemente (Mauron 1977) e que “ainda são vendidos hoje esporadicamente nos dias de mercado em Aix-en-Provence ou Marselha” (Lebaudy e Magnin 2008: 133). O caracol pode, portanto, ser algo traiçoeiro. Aliás, ao contrário do que se pensa, nem sempre é lento e a sua traçabilidade pode reservar surpresas. Encontra-se agora no Sul de França um pequeno caracol branco, *Xeropicta derbentina*, que não é considerado comestível em razão do seu reduzido tamanho e cuja impressionante multiplicação (podendo chegar aos 10.000 indivíduos/m²) é vista localmente como uma “invasão”, o que motivou a elaboração de um projeto de estudo por Annie-Hélène Dufour, uma atenta observadora da cultura regional (Lebaudy e Magnin 2008). Esta proliferação terá começado com alguns indivíduos chegados em 1944 em camiões de exército americano que tinham transitado pela Grécia, uma das regiões de ocorrência natural da espécie. Aparentando apreciar o transporte motorizado, este gastrópode continua a viajar clandestinamente em automóveis e tem sido observado deslocando-se rumo a Norte a mais de 130 km por hora nas autoestradas francesas (Lebaudy e Magnin 2008: 160). A criatura merece, por conseguinte, alguma atenção.

Qualquer observador da sociabilidade quotidiana portuguesa depara-se com um sinal da entrada no verão social: o aparecimento, nas montras de cafés e restaurantes, de pequenos cartazes feitos à mão ou, com cada vez mais frequência em computador, que são variações à volta do tema “Há caracóis”. Incluem por vezes ilustrações mais ou menos realistas ou mesmo humorísticas, como a substituição da palavra “caracóis” por “vagarosos”. E os cartazes têm uma ocasional indicação temporal “Hoje há caracóis”. Porque o caracol, embora vagaroso, pode ser elusivo. Nem sempre o há, nem em qualquer estabelecimento. Não só é lento, como o seu aparecimento se faz esperar ao longo de meses: só é oferecido nas tascas e os cafés entre finais de maio e o início de setembro. E o bom caracol merece-se, um bom endereço é algo que não se indica a qualquer um.

O caracol mais consumido em Portugal, *Otala lactea* ou *O. punctata*, é pequeno, com um diâmetro próximo de 15 mm, achatado, com riscas escuras. É preparado com azeite, alho, pimenta e outras ervas aromáticas e especiarias cuja variação e proporção fazem a particularidade – e a reputação – de certos cafés e de receitas familiares transmitidas com todo o secretismo que é possível imaginar. Artigos dedicados aos melhores caracóis de Lisboa, de Portugal, do Algarve, etc.,

ou debates acerca das virtudes comparadas do caracol e da caracoleta (um pouco maior, de consumo menos comum em Portugal) são inevitáveis todos os anos em revistas e jornais desesperados por encontrar assuntos dignos de interesse durante a *silly season*, com tonalidades que podem ir da manifestação entusiástica de deleite amador até à crítica gastronómica profissional. E a internet está também repleta de opiniões sobre o assunto.

Esses textos celebram as receitas de cozinheiros que podem ser homens ou mulheres e cujo nome fica com frequência associado ao estabelecimento onde officiam. Aliás alguns nomes já se tornaram numa marca e funcionam num modelo de *franchising*, com cartazes estandardizados. Um exemplo é o *Zé dos Caracóis*, representado no verão de 2017 num café de Idanha-a-Nova, onde os participantes no Encontro Ibérico, no fim de longos e quentes dias de trabalho podiam apreciar esta iguaria na sua forma de consumo mais habitual: em aperitivo, por vezes acompanhado de pão e em geral regado com cerveja. Sabe-se que a cerveja é por vezes chamada de *liquid bread*, “pão líquido”, em razão das suas propriedades nutritivas, e é verdade que esta combinação pode fazer com que a função teoricamente aperitiva de uma dose de caracóis seja na realidade tão eficaz que torna desnecessária uma refeição ulterior.

Nunca vi um prato de caracóis integrado numa refeição tradicional em Portugal, ao contrário do que acontece em França. Neste país, o *petit gris*, de tamanho médio, apreciado no Roussillon (Catalunha Norte) e nas regiões no litoral do Centro-Oeste e que corresponde à caracoleta portuguesa, é objeto de uma modalidade de consumo mais próxima do aperitivo e do registo festivo do que é o caso com o *escargot de Bourgogne*, que é mais habitual encontrar na ementa de refeições formais. Outrora apanhado depois de uma chuvada, muitas vezes por crianças, este é agora quase sempre importado da China. E a possibilidade de o degustar globalizou-se também: pode agora ser encontrado em praticamente todo o mundo em restaurantes com alguma pretensão gastronómica, seduzidos pela sua associação ao registo da alta gastronomia francesa. Faz assim parte de um conjunto de alguns marcadores do que tem sido construído como uma especificidade nacional, uma preocupação com o bem comer transcendendo a diversidade regional do país, muito importante na sua imagem nacional interna e externa, e que, entre outras especialidades, inclui as coxas de rãs, a carne de cavalo crua ou a *andouillette* – uma salsicha confeccionada com intestino grosso de porco, com um certo cheiro ao fluido corporal que transita por esse órgão. A página *Wikipedia* francesa diz que “Son goût et son odeur, parfois très prononcés, peuvent surprendre” e o seu equivalente inglês precisa que “True andouillette is rarely seen outside France and has a strong, distinctive odour related to its intestinal origins

and components. Although sometimes repellent to the uninitiated, this aspect of andouillette is prized by its devotees.”

É a mesma busca de distinção e de elegância que motivou, no contexto social francês de ingestão de *escargots de Bourgogne*, a elaboração de um talher destinado a este uso específico: a *fourchette à escargots*, um garfo de tamanho reduzido, estreito, de dois dentes. O uso de uma *pince à escargots* para segurar o *bourgogne* sem se queimar é quanto a ele muito raro e conota um certo snobismo. Em Portugal extirpa-se o molusco da sua concha com um instrumento rudimentar, barato, descartável e substituível, de presença frequente nas mesas dos restaurantes e cujas dimensões são mais adaptadas ao tamanho da espécie de caracóis preferida: o palito de madeira. É menos frequente ser proposto ao consumidor uma ferramenta mais sofisticada do ponto de vista da sua técnica de fabricação, o alfinete de costura. Quanto ao gancho metálico de alguns centímetros, montado num curto cabo de matéria plástica, nunca observei o seu uso fora de estabelecimentos conhecidos pela sua especialização na preparação do gastrópode e cuja ementa inclui a caracoleta, como o Filho do Menino Júlio dos Caracóis, na rua Vale de Formosa de Cima, em Lisboa. A procura é, no entanto, suficiente para justificar a produção deste acessório por marcas de cutelaria de difusão nacional, como a Sico (2018), que propõe um “espeto para caracol” (arrumado no catálogo entre os utensílios para ostras...) com uma gama de 10 cores para o cabo.

Mas, mais do que de Portugal, seria mais exato falar no “Sul de Portugal”, um Sul, noção sempre relativa, que é muito difícil definir com precisão. A presença dos caracóis na documentação etnográfica portuguesa é deveras discreta, com uma única ocorrência na *Bibliografia Analítica de Etnografia Portuguesa*, de Benjamim Pereira (1965: 623), indicando um texto (Castelo-Branco, s.d.) segundo o qual são um “dos aspetos mais típicos e característicos da cozinha” do Algarve. Quanto à canção *Caracóis* (com a sua letra algo críptica), é originária do Ribatejo e só alcançou uma certa notoriedade nacional com a sua interpretação por Amália Rodrigues. Estes dois casos de relação explícita com o caracol remetem para o Sul do país, e a vida quotidiana no Minho não me tem permitido descobrir exemplos mostrando que ele interessaria de alguma maneira os habitantes da região. Apanha, preparação, modalidades de consumo são práticas revelando um universo de representações e precisando o estatuto biológico, alimentar e simbólico do animal (Dufour *in* Lebaudy e Magnin 2008: 150) que, em França vários folcloristas têm abordado sobretudo através dos jogos, das danças, das lendas e dos provérbios que inspirou (Le Gall 1957; Van Gennep 1949, Seignolle 1963). Durante o Encontro Ibérico tive a oportunidade de conversar com alguns frequentadores dos cafés de Idanha que ostentavam o anúncio “Há caracóis”. As suas opiniões quanto

à presença tradicional do petisco na região ou à sua possível introdução recente foram contraditórias e inconclusivas. Especializado na questão da memória social, Luís Cunha, colega que também participou no encontro, originário da Covilhã, a Norte de Idanha, lembra-se que no tempo da sua juventude era possível encontrar caracóis na cidade, mas provavelmente sem a densidade que a sua presença tinha mais a Sul. Se as fronteiras administrativas são claramente traçadas no espaço, é mais habitual os limites culturais serem imprecisas zonas de transição (Bromberger e Morel 2001), margens mais do que linhas. Só um estudo realizado num apropriado passo de caracol etnográfico permitirá talvez destrinçar este mistério: existe um limite setentrional do gosto pelo consumo alimentar do caracol em Portugal?

Trata-se de um tipo de interrogação pouco comum se considerarmos a globalidade das investigações antropológicas agora realizadas em Portugal. Seria aliás difícil de enquadrar na Agenda 2030 dos “objetivos de desenvolvimento sustentável” definidos pelas Nações Unidas e que devem doravante nortear qualquer projeto de investigação elaborado com a pretensão de obter um financiamento público. No entanto, a questão das fronteiras culturais dentro de Portugal foi durante décadas uma preocupação central na antropologia e na geografia humana do país, em boa parte a propósito da relação Mediterrâneo/Atlântico. Mas o projeto dum *Atlas Etnográfico de Portugal* lançado nos anos 1940 (Dias 1948) só produziu, antes de ser abandonado 30 anos mais tarde, 8 mapas que incidem quase todos na alfaia agrícola. O tema das fogueiras rituais de São João constitui a única exceção situada fora do campo da cultura material, e nenhuma prática alimentar foi considerada pela equipa de Jorge Dias. Cada vez mais integrados no diálogo antropológico internacional, trabalhando num país politicamente coeso e atravessado por variações culturais superficiais, os investigadores portugueses seguiram a tendência que tem levado a disciplina a focar mais hibridismos do que separações. A questão das fronteiras culturais passou a ser esquecida pelas ciências sociais, para não dizer que, formulada nestes termos, se tornou praticamente tabu, e um investigador que diria hoje achar que o assunto não perdeu toda a sua relevância fica exposto à suspeita de uma certa rusticidade epistemológica, apesar do que se pode observar no mundo.

A expressão mais incisiva deste reparo foi proposta há quase 20 anos por Marshall Sahlins (1999: 399): “Ironic it is (...) that anthropologists have been to so much trouble of late denying the existence of cultural boundaries just when so many peoples are being called upon to mark them”. Num texto aberto por esta citação, Bromberger e Morel (2001) observam que a ideia de fronteiras culturais perdeu a sua força de sedução sobre a antropologia porque, além de poder ser usada para reforçar a objetivação de entidades etnoculturais de que a disciplina sabe

que são fluidas e dinâmicas, evoca velhos “cadáveres teóricos e conceptuais”: a leitura reducionista das realidades culturais proposta pelo determinismo geográfico, agora esquecida pelas ciências sociais, e, sobretudo, o difusionismo. Os excessos de algumas teorias difusionistas são obviamente errados, como o hiperdifusionismo de Elliot Smith, com as suas implicações racistas, segundo o qual certas inovações tecnológicas ou culturais tiveram uma origem única na civilização mediterrânica tida por superior e centrada sobretudo no Egipto antigo, ou como as reconstruções de contactos diacrónicos imaginários a partir da constatação da existência de formas semelhantes em regiões afastadas, esquecendo a existência de inventividade local. Bromberger lembra, no entanto, que diversas escolas difusionistas, atentas às variações contextuais, elaboraram instrumentos úteis para a reconstituição de uma história cultural desprovida de documentação escrita. Os mapas que produziram não devem ser lidos a partir de um redutor ponto de vista fixista, mas numa perspectiva dinâmica; são representações da distribuição espacial de um fenómeno num certo momento, que devem ser interpretadas também à luz do fator temporal, das variações sociais e das múltiplas interseções destas três dimensões.

Em Portugal, os espaços de identificação de culturais regionais locais suscitam manifestações afetivas relativamente fortes, combinadas com referências às “províncias” instauradas em 1936 no quadro da política regionalista do Estado Novo, definidas a partir das “regiões naturais” delineadas no país pelo geógrafo Amorim Girão (embora estas unidades administrativas tenham sido abandonadas há muito). O sentimento da existência de realidades culturais distintas motivou, em particular no primeiro terço do século XX, a criação de “casas” das diversas regiões em Lisboa ou em cidades de emigração. Hoje, quando nunca um minhoto, por exemplo, foi objetivamente tão parecido com um lisboeta ou um alentejano, as ativações deliberadas e explícitas da perceção subjetiva de uma identidade minhota diferenciada traduzem-se por iniciativas de instrumentalização patrimonial e turística (que são em geral, por razões estratégicas, ancoradas em particularismos: concelhos, freguesias...). Contudo, à cartografia das fronteiras regionais tradicionais do país vieram sobrepor-se outras distinções, realçadas pelo discurso político recente, entre “interior” e “litoral” e entre Norte e Sul ou, com talvez maior frequência, Lisboa.

Novas identificações culturais não acompanharam, até agora, o surgimento destas caracterizações que se podem combinar com as mais antigas, entre os marcadores das quais a identidade gastronómica, como já vimos, é habitualmente convocada. Esta avaliação diferenciadora pode alicerçar-se numa referência à maneira de (bem) comer: é comum “uma dose” ser suficiente para satisfazer duas pessoas nos restaurantes das regiões setentrionais e interiores de Portugal, e em particular no Minho, onde é frequente ouvir histórias de quase malnutrição relatadas por quem sofreu

o infortúnio de ter de tomar uma refeição num estabelecimento da capital. Em contrapartida, o uso do sangue de porco, de frango ou de lampreia, a intensidade do sabor de certas especiarias, a consistência das papas, elementos característicos da cozinha minhota, podem suscitar repulsa por parte dos lisboetas – os mesmos que apreciam tanto os caracóis, sinal de um certo déficit civilizacional aos olhos de muitos nortenhos, que parecem nem sequer querer evocar a possibilidade de os provar. Mesmo descontando a hipérbole retórica, isto pode ser ilustrado por um texto intitulado “Gostar de caracóis no Norte”, do blogue *Chispes e couratos* (2008), segundo o qual

É muito difícil a vida de um amante de caracóis no Norte de Portugal. O pessoal do Sul não faz ideia. Para começar, quando dizemos que gostamos de caracóis, as pessoas olham para nós quase como se fôssemos pedófilos, com uma cara de nojo. Por mais que tentemos explicar o quão saborosos eles são, nunca o compreendem nem aceitam, comparam-nos a uma qualquer tribo perdida de África ou da Amazónia que sente prazer em comer os bichos mais horríveis que possam existir.

Por causa deste nosso amor, somos discriminados na vida social e profissional, porque “uma pessoa que goste de comer aquilo não pode ser boa pessoa e bom trabalhador, e de certeza que só gosta de coisas escabrosas e indecentes”. Recomendo, aliás, que alguém faça um estudo sério sobre a taxa de divórcios e de desemprego entre os amantes de caracóis.

Apesar deste nojo culturalmente partilhado no Minho, tem sido possível reparar, ao longo dos últimos anos, numa ainda discreta (e lenta, como só podia ser) investida dos caracóis a partir do Sul do país. O mesmo parece estar a acontecer na Galiza, mas numa translação Este-Oeste a partir de regiões mediterrânicas de Espanha, em particular a Catalunha. Alguns cafés de Braga ostentam agora no verão pequenos cartazes improvisados anunciando que propõem o petisco e os hipermercados da cidade começaram a ocasionalmente vender caracóis vivos, em sacos de algumas centenas de gramas, ou cozinhados. As etiquetas indicam uma origem quase sempre marroquina, mas já há helicicultores nortenhos suficientes para sustentar a existência da *Widehelix*, uma cooperativa de produção, transformação e distribuição baseada em Famalicão (Cardoso 2017). E, num artigo recente, precisando que oito anos vividos no Algarve lhe conferem alguma autoridade no assunto, Raúl Pereira (2017) indica, embora concedendo que se trata de uma exceção, que os melhores caracóis do mundo se encontram num café de uma aldeia de Ponte de Lima, simplesmente porque, por um acaso da vida, a dona, que aprendeu a receita quando viveu em Almada, teve uma oportunidade de os propor aos seus

clientes. O sucesso foi tal que decidiu oferecê-los sempre na sua ementa – isso durante a época, porque nem pensar em congelá-los. Embora ainda limitada, esta evolução da presença nortenha dos caracóis teria sido impensável há dez anos.

O que significa esta modalidade pacífica de reconquista – aliás de conquista – “moura” do Norte de Portugal e quais são as suas razões? Dizer que é uma moda constitui uma descrição, mas não uma explicação. Temos os suspeitos de costume: evoluções sociodemográficas, reforço dos fluxos culturais inerentes à modernidade pós-rural e pós-industrial, maiores contactos populacionais (Braga e Guimarães têm uma forte população estudantil oriunda de todo o país), maior curiosidade cultural e desejo de cosmopolitismo que acompanharia o aumento do nível de educação formal... Este feixe de fatores apontaria para um fenómeno sobretudo urbano, acompanhando na região uma tendência visível igualmente em paragens onde o consumo do caracol é tradicional e tem talvez vindo a ser ainda reforçado pelo forte influxo turístico dos últimos anos ou por iniciativas de aproveitamento patrimonial-comercial. Em Marvila, numa área periférica da cidade de Lisboa, os restaurantes especializados na preparação do molusco são tão numerosos na rua Vale de Formosa de Cima que os jornais a designam agora como rua dos caracóis, precisando que já foi descoberta por muitos turistas, inclusive chineses (Carrilho 2013), que devem ficar bastante surpreendidos pela decoração de um estabelecimento como o Filho do Menino Júlio dos Caracóis, norteada por uma dupla obsessão pelo gastrópode e o Sporting. Quanto ao Festival do Caracol Saloio, promovido desde 2000 pelo Município de Loures, uma cidade popular dos arredores de Lisboa, com propostas por vezes surpreendentes no registo *fusion* (caracoleta à Bulhão Pato, feijoada de caracóis, caril de caracóis, *chili* de caracoleta, guilho [ajilho] de caracoleta com camarão salteado, etc.), é uma expressão dos esforços desenvolvidos por muitas localidades no sentido de se constituir enquanto “marca” identificada, o que fazem apropriando-se por vezes de manifestações culturais que não lhes são necessariamente específicas.

Mas, como vimos, começa a ser possível degustar caracóis – em versões mais tradicionais – nalguns cafés rurais no Minho. E os mesmos fatores podem ser convocados para explicar outras evoluções. Por exemplo, embora com variações consoante os meios sociais, o consumo do vinho enquanto bebida do quotidiano tem caído fortemente. Nas festividades juvenis, como as festas ditas académicas, tem sido substituído pela cerveja, as bebidas brancas e diversas misturas. Aliás, o crescimento do consumo da cerveja, este complemento habitual de um pires de caracóis, não tem parado no país ao longo da segunda metade do século XX, acompanhado por sucessivas concentrações industriais. O consumo da cerveja industrial diminuiu em particular nos anos da crise económica, em razão do declínio da

restauração no mesmo período (Silva 2016), e a retoma poderá resultar em parte do interesse crescente suscitado pelas produções das cervejeiras artesanais, cuja expansão, a partir do seu renascimento nos Estados Unidos nos anos 80, tem sido espetacular aqui também (Pereira 2016).

Outras práticas alimentares quotidianas ou da sociabilidade de lazer outrora comuns no Norte do país evidenciam mudanças profundas. As assadas de batatas na areia, descritas no princípio dos anos 1960 por Benjamim Pereira (1961-1962), desapareceram por inteiro, substituídas nas praias por gostos pré-embalados (Durand 2011). A sidra está agora a regressar ao Minho, mas sem referência memorial local apesar da sua antiga presença (Pereira 1961-1962), que foi apagada nas últimas décadas, tal como está a entrar noutras regiões do país onde nunca existiu: de Norte a Sul, os cafés têm anúncios de marcas com sonoridades inglesas, *Strongbow*, *Magners*, *Somersby*, que também são vendidas nos supermercados e que enfrentam uma recente concorrente portuguesa, *Bandida do Pomar*. Sidras industriais, sem surpresa, muito gasosas e açucaradas, por vezes aromatizadas, em todo o caso diferentes da antiga sidra minhota ou da sidra asturiana (elevada quanto a ela ao estatuto de bebida emblemática de uma região de onde nunca desapareceu, motivando a elaboração de uma candidatura à lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade), e que segue os padrões uniformizadores definidos pelo marketing da indústria internacional dos refrescos, contribuindo assim para a epidemia mundial do abuso dos hidratos de carbono. O futuro dirá até que ponto substituirá ou complementarará o consumo de cerveja.

Como se suspeitava no início, os pedaços de sociedade e de cultura arrastados pelo nosso diminuto caracol e pelas evoluções dos comportamentos que o acompanham não são, portanto, pequenos: podem corresponder a tendências observáveis a nível mundial, movidas por interesses económicos consideráveis. A palavra “imparável”, usada no título, pode ser boa para a retórica, mas não tem sustentação empírica. O entrelaçamento dos fenómenos de escalas díspares aqui em jogo é tal que já não é possível identificar fatores determinantes, nem conjecturar quanto ao seu desfecho. Mas espera-se que esta proposta aperitiva de seguir um caracol “passando a salto” uma antiga fronteira cultural ajuda a realçar o porquê da antropologia ter de prestar mais atenção aos fenómenos de difusão cultural, num tempo em que a sua diversidade e as suas consequências nunca foram tão acentuadas.

BIBLIOGRAFIA

BROMBERGER, Christian & MOREL, Alain (2001), “L'ethnologie à l'épreuve des frontières culturelles”, in Bromberger C. e Morel A. (eds.), *Limites floues, frontières vives. Des variations culturelles en France et en Europe*, Paris, Maison des sciences de l'homme.

CARDOSO, Margarida (2017), “14 produtores de caracóis do Norte unidos”, *Expresso, caderno Economia*, 28 de janeiro de 2017, <http://expresso.sapo.pt/economia/2017-01-28-14-produtores-de-caracois-do-Norte-unidos#gs.8KbnUVQ>, 2 abril 2018.

CARRILHO, Raquel (2013), “A rua dos caracóis”, *Sol*, 6 de julho de 2013. <https://sol.sapo.pt/artigo/79197/a-rua-dos-caracois>, 2 abril 2018.

CASTELO-BRANCO, Fernando (s.d.), “Culinária e doçaria”, in Colectivo, *A arte popular em Portugal*, Verbo.

CHISPES E COURATOS (2008), <https://chispesecouratos.blogs.sapo.pt/2323.html>, 02 abril 2018.

DIAS, Jorge (1948), “Acerca do Atlas etnográfico de Portugal”, *Trabalhos de Arqueologia e Etnologia*, XI (3-4): 352-357.

DURAND, Jean-Yves (2011), “Du bois ardent pour la morue braisée. Le combustible végétal dans la gastronomie populaire au nord-ouest du Portugal”, in P. Lieutaghi e D. Musset (eds.), *Les plantes et le feu*, C'est-à-dire Éditions.

HUBERT, Annie (1998), “Autour d'un concept: 'l'alimentation méditerranéenne'”, *Techniques et culture*, n.º 31-32.

L'ESCARGOTIÈRE DU ROUSSILLON (2018), <http://escargotiereduroussillon.fr/>, 30 maio 2018.

LE GALL, C. (1957), “Existe-t-il un folklore de l'escargot?”, *Cahiers de l'Iroise*, 4, 1.

LEBAUDY, Guillaume & MAGNIN, Frédéric (2008), “Un petit escargot tout chaud... L'invasion de la campagne provençale par l'escargot *Xeropicta derbentina*: approche ethnologique”, in C. Bromberger e MH. Guyonnet (eds.) *De la nature sauvage à la domestication de l'espace. Enquêtes ethnologique en Provence et ailleurs. Hommage à Annie-Hélène Dufour*, Publications de l'Université de Provence.

MADEIRA, Joana (2016), “Sai um negócio fresquinho?”, *Expresso, caderno Economia*, 13 de agosto de 2016. <http://expresso.sapo.pt/economia/2016-08-13-Sai-um-negocio-fresquinho-#gs.u22wVpw>, 2 abril 2018.

MAURON, Marie (1977), *Traditions de Provence*, Marabout.

MISTRAL, Frédéric 1859 (1944), *Mireille*, Librairie A. Lemerre.

PEREIRA, Benjamim (1961-1962a), “Assadas de batatas na areia”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, vol. XVIII, 1-2.

PEREIRA, Benjamim (1961-1962b), “A sidra no norte de Portugal”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, volume XVIII, n.º 3-4.

PEREIRA, Benjamim (1965), *Bibliografia analítica de etnografia portuguesa*, Instituto de Alta Cultura.

PEREIRA, Raúl (2017), “Onde estão os melhores caracóis do mundo?”, <http://www.ocio.oof.pt/guiasocios/onde-estao-os-melhores-caracois-do-mundo/>, 30 maio 2018.

SAHLINS, Marshall (1999), “Two or three things that I know about culture”, *Journal of the Royal Anthropological Institute*, v. 5, n.º 3.

SEIGNOLLE, Claude (1963), *Le folklore de la Provence*, Maisonneuve et Larose.

SICO (2018), <https://www.sico.pt/pt/produtos/125/ostras/>, 30 maio 2018.

SILVA, Ana Rute (2016), “Consumo de cerveja em Portugal caiu 25% em dez anos”, *Público*, 31 de outubro de 2016.

VAN GENNEP, Arnold (1949), *Manuel de folklore français contemporain*, 1, 4, Paris, Picard.