

Maria Alzira da Silva Damas Vargas Revés

**Museu Regional da Alimentação - Reutilização do
Mercado Municipal de Vendas Novas**

Dissertação apresentada para a obtenção do Grau de Mestre em Museologia no Curso de Mestrado em Museologia conferido pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias.

Orientador: Professor Doutor Mário Canova de Magalhães Moutinho.
Co-Orientador: Dr. António José Castanheira Maia Nabais

Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

Departamento de Arquitectura, Urbanismo, Geografia e Artes Plásticas

Lisboa

2008

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer em primeiro lugar ao meu Orientador, Professor Mário Moutinho, pelo apoio e atenção que sempre me dispensou.

Agradeço numa forma especial ao meu Co-Orientador, Dr. António Nabais, pelo carinho, disponibilidade, amizade, interesse e empenho com que sempre me apoiou, sobretudo nos momentos mais difíceis.

À Arquitecta Madalena Revés pelo apoio que me prestou na elaboração das Plantas.

À Secção Técnica da Câmara Municipal de Vendas Novas que me forneceu elementos importantes para a realização do trabalho.

Ao Senhor José Filipe Godinho Barradas, ex - presidente da Câmara Municipal de Vendas Novas pelo interesse com que acompanhou o projecto durante o seu mandato.

Ao Presidente do Conselho Executivo do Agrupamento de Escolas de Alcácer-do-Sal, que me facilitou a frequência da parte Curricular do Mestrado, com horários adequados.

Agradeço de forma particular à família e amigos, sem os quais nada seria possível ou valeria a pena.

RESUMO

A temática alimentar é na sua essência efémera. Mesmo ao nível da pesquisa arqueológica os vestígios alimentares são poucos e pouco precisos e a história social só muito recentemente deixou de ser um ramo pobre da história. Por todas estas dificuldades o interesse pelo tema foi aumentando e com ele a necessidade de o investigar.

O objecto da investigação desde cedo se centrou na cultura alimentar da região Alentejo. Região com forte presença de culturas mediterrânicas, preservadas ao longo dos séculos e onde ainda hoje é possível comer iguarias de preparação idêntica à realizada há cinco séculos.

Com a expansão de culturas estereotipadas que nos chegam pelas mais diversas formas, toda a tradição alimentar da região se poderá vir a perder.

Assim a pouco e pouco foi surgindo a ideia de musealizar a alimentação do Alentejo, fazendo em Vendas Novas o Museu Regional de Alimentação.

Local que se pretende de rejeição do conceito de museu dedicado à simples exposição de peças, mas sim um local de interacção e estudo de todas as forças vivas locais e regionais.

Para vir a sediar o projecto, o local que se apresentou como adequado foi o actual Mercado Municipal, instalação com mais de meio século, com toda uma tradição de utilização ligada à alimentação. Espaço em vias de ser desactivado e para o qual o executivo camarário não possui ainda ideias quanto à sua futura utilização.

Assim o presente trabalho consiste no estudo para a transformação do actual Mercado Municipal de Vendas Novas em Museu Regional da Alimentação.

ABSTRACT

The list of themes concerning food is ephemeral. Even at the level of archaeological research the alimentary vestiges are scarce and not accurate, and only recently did social history stop being a less important division of history. Due to all these difficulties the interest for the subject increased and with it the necessity of investigating.

The object of the inquiry since early was centered in the alimentary culture of the Alentejo region. This is a region with a strong presence of mediterranean cultures, preserved through the centuries, and where still today it is possible to find dishes of identical preparation to the ones of five centuries ago. With the expansion of stereotyped cultures which get to us in the most diverse forms, all the alimentary tradition of the region may be at risk.

Therefore the idea of the creation of a museum of food of the Alentejo developed little by little, leading to the making of the Regional Museum of Food in Vendas Novas.

The idea is not to have a museum which simply shows pieces, but to have a place of interaction and study of all local and regional influences.

The present Municipal Market turned out to be the most suitable site to develop the project as it is a place over half a century old and with a tradition concerning alimentation. Furthermore, this space will shortly be closed and, at present, the City Council has not yet got ideas for its future use.

Therefore, this work consists of the study to transform the present Municipal Market into the Regional Museum of Food.

ABREVIATURAS

As abreviaturas utilizadas foram as seguintes:

ICOM - International Council of Museum

MINOM- Movimento Internacional para uma Nova Muscologia

NUTS- Nomenclatura de Unidades Territoriais

EUA- Estados Unidos da América

OMG/OGM- Organismos Genéticamente Modificados

BIO- Biológico, de natural

PDM- Plano Director Municipal

ÍNDICE

- INTRODUÇÃO.....	12
- METODOLOGIA.....	16
- MUSEU REGIONAL DA ALIMENTAÇÃO - REUTILIZAÇÃO DO MERCADO MUNICIPAL DE VENDAS NOVAS	20
- O QUADRO	
1. O território.....	22
2. O tempo.....	26
- DEFINIÇÃO DE CONCEITOS	
1. Museu e museologia.....	28
2. Alimentação, gastronomia.....	31
- CAPÍTULO I – ÁREA DE INFLUÊNCIA E OS PÚBLICOS	
1. Enquadramento regional do concelho de Vendas Novas.....	35
2. A comunidade local e regional.....	36
3. O museu e os seus públicos.....	40
4. O museu na política museológica regional.....	42
- CAPÍTULO II – O PATRIMÓNIO MUSEOLÓGICO	
1. Investigação.....	47
2. Património tangível e intangível.....	50
3. Incorporação.....	52
4. Inventário e registo.....	54
5. Conservação e restauro.....	58
- CAPÍTULO III - PROGRAMA MUSEOLÓGICO	
1. As grandes opções.....	60
2. Exposição quase permanente.....	61
Sector histórico.....	62
Sector etnológico.....	65
Sector científico.....	66
3. As exposições temporárias.....	69
4. O serviço educativo.....	70
5. Os espaços comerciais.....	73
- CAPÍTULO IV – O EDIFÍCIO	

1. Enquadramento histórico.....	74
2. Os espaços e a sua utilização.....	78
3. Um cenário para os acessos e circulação.....	81
4. Os espaços de acesso público.....	82
5. Os espaços de acesso reservado.....	85
6. Espaços privados.....	86
7. Mapa de áreas.....	88
- CAPÍTULO V - OS MEIOS	
1. Placamento.....	90
2. O orçamento.....	91
3. O pessoal.....	92
- CONCLUSÃO.....	95
- FONTES E BIBLIOGRAFIA	
Bibliografia citada.....	96
Bibliografia de referência - muscologia.....	100
Bibliografia de referência - alimentação.....	104
- ÍNDICES	
Índice de quadros.....	7
Índice de figuras.....	8
Índice de fotografias.....	9
Índice de mapas.....	10
Índice de plantas.....	11
- ANEXOS	
Plantas.....	I
Museus de temática - alimentar.....	II
Exemplar de inquérito realizado.....	III

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1- Museus de temática alimentar em Portugal, página 48

Quadro 2- Museus com espólio de temática alimentar, página 49

Quadro 3- Planeamento do projecto, página 90

Quadro 4- Quadro de pessoal do museu, página 94

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1- Ficha de inventário em utilização (frente), página 56

Figura 2- Ficha de inventário em utilização (verso), página 57

ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS

- Figura 1- Fachada lateral, rua Estevam de Almeida (estado actual), página 74
Figura 2- Parte da fachada principal, rua 1º de Maio (estado actual), página 74
Figura 3- Bancas de venda no interior do Mercado (estado actual), página 77

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1- Alentejo - Divisão Administrativa, página 25

Mapa 2- Limites do Município de Vendas Novas, principais vias de acesso, página 35

Mapa 3- Distribuição de Muscus no Alentejo, página 45

ÍNDICE DE PLANTAS

Figura 4- Planta de localização e área coberta do actual Mercado Municipal de Vendas Novas, página 78

Figura 5- Planta de localização com intervenções, página 81

INTRODUÇÃO

A ideia de criação de um museu dedicado à temática alimentar não é nova em Portugal, já em meados da década de 90 se falava da necessidade da sua criação. Na altura chegou a possuir local destinado no forte de S. Francisco no Município de Viana do Castelo.

O tema, pela sua própria essência efémera, foi pouco ou nada documentado ao longo de séculos. O primeiro manuscrito de cozinha em português, intitulado, "Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal" data de finais do século XV princípios do século XVI¹ e o segundo, atribuído a Álvaro Martins, cozinheiro-mor, em Castela, da princesa D. Joana de Áustria, mãe de D. Sebastião, data de 1615². Apenas em 1680 saiu o primeiro livro dos prelos, a "Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues". Até ao final do século XIX existiram apenas seis livros de culinária em português, o que temos que concordar, é manifestamente pouco. Ao nível da pesquisa arqueológica os vestígios alimentares por se degradarem rapidamente, raramente são significativos, sendo poucos e pouco precisos em termos de utilização. Ficando a transmissão do conhecimento nesta matéria a cargo da tradição familiar e regional.

No Mundo, a Suíça, a França e os EUA são os países que mais se dedicaram ao tema com a criação de centros de investigação histórica alimentar e museus da alimentação.

Em Portugal esta abordagem tem sido concretizada através de museus temáticos, sendo já significativos e com bons exemplos, caso do Museu do Açúcar no Funchal, Museu Regional do Vinho do Alentejo no Redondo, Museu Rural e do Vinho do Concelho do Cartaxo, Museu do Vinho da Bairrada, na Anadia, Museu do Café em Campo Maior, Museu do Chá em S. Miguel, Museu do vinho dos Biscoitos, Ilha Terceira, Museu da Água da Espal e o Museu do Pão, em Scia.

Outros museus abordam a temática alimentar inserindo-a no contexto das suas exposições, caso do Museu Marítimo de Ílhavo, Museu do Trabalho Michel Giacometti em Setúbal e Museu/Biblioteca do Paço Real em Vila Viçosa.

No Alentejo a proposta de criação de um museu dedicado à alimentação tem sido abordada um pouco por toda a região, nomeadamente através das suas confrarias gastronómicas. No entanto, além da recriação de tradições em vias de extinção, como a recente polémica da tradicional matança do porco levada a cabo pela Confraria Gastronómica

¹Biblioteca Nacional.(1988). *Livros Portugueses de Cozinha*. Catálogo. Lisboa : INCM

² Ibidem

do Baixo Alentejo, e do seu protesto, junto dos órgãos decisores da União Europeia contra a proibição de se conservar uma tradição ancestral, ou pelas bem conseguidas recriações da Confraria do Pão de Terena, pouco tem sido feito.

Região com um rico passado histórico, por onde sucessivamente passaram diversas culturas Mediterrânicas, soube preservar ao longo dos séculos o que de melhor delas soube tirar, sendo ainda hoje possível comer iguarias de preparação idêntica à realizada há cinco séculos.

Com a expansão de culturas estereotipadas que nos chegam pelas mais diversas formas, dos centros de consumo aos média, da agricultura às pescas, a necessidade que induz as pessoas a fazerem parte das maiorias, que lhes incute a necessidade de consumos que não precisam, irá a pouco e pouco fazer prevalecer o “Donough” em detrimento da “Pupia”. Toda a riqueza da região está ameaçada.

Existem pois razões para a criação do museu da alimentação do Alentejo que se passam a enumerar:

A alimentação tem sido, no Alentejo em particular, um dos aspectos que mais distingue a sua sociedade. Aspectos diferenciadores esses que de uma forma, de certa modo empírico, mas ao mesmo tempo sábio, se tem conseguido preservar, quer no interior das suas famílias, quer já como imagem comercial. A preservação destes aspectos, poucos, que ainda poderão ser preservados e que nos possam vir a distinguir dos demais será um dos objectivos do museu.

Passando a problemática alimentar por ciências tão dispares como a botânica, a química, a genética, a agronomia, a engenharia, mas também a sociologia, a antropologia, a história e a arqueologia, e em particular o estudo da sua evolução, quer científica, quer histórica, quer mesmo social, não tem existido em Portugal investigação com carácter continuado sobre este tema, aparecendo ultimamente alguns trabalhos académicos em particular na área da história. Justifica-se, pois, que se proceda a uma investigação sistemática de modo a acautelar as informações, os vestígios e os objectos ainda existentes.

Sendo Vendas Novas uma cidade recente com uma localização privilegiada, quer no contexto regional, quer na sua proximidade com a área metropolitana de Lisboa, justifica-se que aí seja instalada a sede do museu, não invalidando que outros núcleos ou pólos o venham a integrar distribuídos por outros Concelhos da região.

Por outro lado, o Museu da Alimentação permitirá recolher um vasto conjunto de objectos do quotidiano, nalguns casos ainda recentes, mas que devido ao carácter efémero do

tema, e fruto das intensas campanhas da forte indústria do sector, estão em permanente mudança.

Igualmente o projecto do Museu da Alimentação permitirá salvaguardar o património histórico da cidade de Vendas Novas, definindo-lhe novas funções, sem recurso a grandes demolições e sem grandes encargos financeiros, transformando o actual mercado diário de produtos alimentares e antiga fábrica de latas de conserva de peixe, e dando-lhe nova utilização.

Segundo Fernando João Moreira e Isabel Margarida André para se avançar para a criação de um museu, há que encontrar uma justificação plausível e colectivamente credível.

"(...)Um museu para recolher e conservar as manifestações de um passado considerado importante enquanto referência do presente e guia do futuro: estaremos em presença de uma base justificativa com fundamento mas que, entendemos revelar uma incompreensão básica das potencialidades da instituição museu e/ou uma ambição bastante limitada, de tal forma que poderá mesmo, através de uma análise fria de custo/benefício, pôr em causa o fundamento social do museu; por outro lado, o museu enquanto conservatório (museu armazém) colocou a questão de saber se não seria económica e socialmente mais adequada uma outra formatação, por exemplo, uma fototeca ou uma videoteca, ou, ainda, um simples armazém de peças; é que, se a conservação de vestígios materiais e imateriais com relevância local é, em si, um fim nobre, muito mais nobre será ainda a sua extensão a outras dimensões, a mais básica das quais será, sem dúvida, a valorização dessas memórias e vestígios; e é precisamente neste particular - o da valorização - que entra o museu encarado não como uma instituição de contemplação mas de acção(...).

O Museu da Alimentação pretende vir a enquadrar-se num modelo de museu,

"(...) capaz de funcionar, a um tempo como instrumento de desenvolvimento pessoal e, a outro como instrumento de desenvolvimento local; falamos de um museu cujo acervo são os problemas das pessoas enquanto indivíduos e colectivo, um museu em que a contemplação seja o fermento da acção, um museu em que os processos sejam tão importantes como os fins perseguidos; uma instituição desta natureza, independente, incómoda e inquietante por natureza, pode desempenhar um papel primordial em qualquer processo de desenvolvimento local; daí a sua utilidade, daí a sua justificação e, também, daí a vertez que jamais se tornará um repositório do pó; assim, existam problemas, assim exista vontade de os ultrapassar, assim exista o Museu. (...)"

Assim e sintetizando pretende-se um espaço que seja a rejeição do conceito de museu dedicado à simples exposição de peças, mas sim um local de interacção e estudo de todas as

forças vivas regionais que se preocupem com a necessidade de preservar um bem que é de todos, e que foi considerado Património Nacional, a nossa Gastronomia.

METODOLOGIA

Partindo da questão basilar deste trabalho, como musealizar a alimentação no Alentejo seria interessante estudar de onde surgiram e quais as razões que levaram à introdução de determinadas alimentos, de determinadas técnicas de conservação alimentar, ou mesmo de onde virá a tradição doceira conventual alentejana.

Analisámos a bibliografia existente, um conjunto de trabalhos publicados sobre temática histórica alimentar, relativamente recentes, falamos de A.H. de Oliveira Marques³, Salvador Dia Arnaut⁴, Iria Gonçalves⁵, Maria Helena da Cruz Coelho⁶, Maria José Azevedo Santos⁷, abarcando o período medieval, e de Carlos Veloso⁸, Isabel M.R. Mendes Drumond Braga⁹ com abordagens aos Séculos XVIII e XIX; um conjunto de textos dispersos em diversas publicações e actas de congressos; bem como o trabalho que João Pedro Ferro¹⁰ que apesar da sua morte prematura, conseguiu ainda realizar um plano de obra para uma história da alimentação em Portugal.

Normalmente esquecidos em trabalhos académicos, mas de primordial importância pelo contributo que tiveram na divulgação e incentivo a estudos sobre esta temática, os trabalhos dos jornalistas, José Quitério¹¹, Roby Amorim¹² e Manuel Guimarães¹³.

Pelo particular interesse para o presente trabalho os estudos de Alfredo Saramago¹⁴ sobre a temática da alimentação no Alentejo. Constituíndo-se assim como obra de referência para a construção de parte do programa museológico.

³ Marques, A.H. de Oliveira. (1964). *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana*. 1ª ed. Lisboa: Editora Sá da Costa.

⁴ Arnaut, Salvador Dias. (1986). *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*. Lisboa: INCM.

⁵ Gonçalves, Iria. (1992-1993). *A Colheita Régia Medieval, Padrão Alimentar de Qualidade* (Um contributo Beirão). Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, vol.6, Lisboa, 175-189

⁶ Coelho, Maria H. da Cruz. (1990). *Apontamentos sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão em Tempos Medievos, Homens Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI*, vol. 1 (Notas do Viver Social), Lisboa, 9-22.

⁷ Azevedo Santos, Maria José de. (1997). *O Peixe e a Fruta na Alimentação da Corte de D. Afonso V. Breves Notas: A Alimentação em Portugal na Idade Média*. Fontes. Cultura. Sociedade. Coimbra, 1-33.

⁸ Veloso, Carlos. (1992). *A Alimentação em Portugal no Século XVIII*, nos Relatos de Viajantes Estrangeiros. Coimbra: Minerva Histórica.

⁹ Braga, Isabel M.R. Mendes Drumond. (2000). *Portugal à Mesa, Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Ilugin.

Idem. (2004). *Do Primeiro Almoço à Ceia, Estudos de História da Alimentação*. Lisboa: Colares.

¹⁰ Ferro, João Pedro. (1996). *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

¹¹ Quitério, José. (1987). *Livro de Bem Comer. Crónicas de Gastronomia Portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Idem. (1992). *Histórias e Curiosidades Gastronómicas*. Lisboa: Assírio & Alvim.

¹² Amorim, Roby. (1987). *Da Mão à Boca*. Lisboa: Edições Salamandra.

¹³ Guimarães, Manuel. (1991). *Histórias de Ler e Comer*. Lisboa: Vega.

¹⁴ Saramago, Alfredo. (1997). *Para uma História da Alimentação do Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Idem. (1993). *Doçaria Conventual do Alentejo: As Receitas e o seu Enquadramento Histórico*. Sintra: Colares Editora.

Trabalhámos ainda com um conjunto de documentos produzidos pelas diversas instâncias nacionais e internacionais da museologia; e com a reflexão de vários autores sobre a museologia; bem como com um conjunto de dados estatísticos pretendemos caracterizar o tecido museológico do Alentejo, nesta medida, levamos a cabo uma análise ao "inquérito aos museus em Portugal" tendo em vista não só obter uma imagem da situação no Alentejo, como posteriormente, se desenvolverem linhas estratégicas de actuação.

Foram ainda realizados contactos institucionais, nomeadamente com a Câmara Municipal de Vendas Novas, para que esta se venha a empenhar e principalmente de forma a alargar a base do projecto.

Mobilizaram-se esforços no sentido da criação de condições para o funcionamento participado do museu; neste particular referem-se desde já a captação voluntária de recursos materiais.

Do ponto de vista metodológico utilizamos os métodos e as técnicas de comum utilização nas ciências sociais, tais como questionários, análise de estatística, e de outros documentos.

Para testar a receptividade do público ao projecto de musealização da alimentação do Alentejo, procedeu-se à aplicação de um inquérito preliminar. Essa versão preliminar do questionário serviu para testar a forma como o inquérito funcionava junto do público.

Os resultados obtidos não são definitivos, mas um indicador acerca do que as pessoas pensam sobre a necessidade de preservar as tradições alimentares da região Alentejo.

O inquérito é composto por três grupos. No primeiro recolhe-se informação acerca dos inquiridos: sexo, residência, idade e habilitações literárias.

O segundo grupo refere-se à relação inquirido- museu: qual a importância que atribui aos museus; com que frequência visita museus; qual o principal motivo da visita e por último se o museu será um local indicado para preservar tradições.

O terceiro grupo diz respeito mais directamente à problemática da alimentação e à pertinência da existência dum museu que verse essa temática.

Os inquiridos foram sessenta e oito. 33,8% são do sexo masculino e 66,1% são do sexo feminino.

Quanto ao local de residência, 63,2% vivem no concelho de Vendas Novas; 20,5% no de Alcácer- do- Sal; 13,2% em outro concelho e 2,4% no de Montemor-o-Novo. No que respeita à idade dos inquiridos, 26,4% situam-se no intervalo de 51 a 65 ; 20,5%, no de 31 a

40; 19,1% no de 41 a 50; 16,1% no de 26 a 30; 10,2% no de mais de 65; 16,1% no de 26 a 30; e 2,9% no de 11 a 15.

Quanto às habilitações literárias, 35,2% dizem possuir uma licenciatura; 16,1% o 4º ano de escolaridade; 14,7% o 9º ou o 12º ano de escolaridade; 10,2% o 6º ano de escolaridade e 4,4% o 11º ano de escolaridade ou o bacharelato.

Quanto ao grupo 2, pergunta 5, com que frequência visita muscus, 41,1% afirma fazê-lo 1 vez por ano; 39,7% 2 a 3 vezes no ano; 11,7% de 6 em 6 meses; 4,4% dizem nunca visitar muscus e 2,9% 1 vez por mês.

Saliente-se que os 3 inquiridos, 4,4% , que afirmaram nunca visitar muscus, assinalaram pretender visitar o Muscu Regional da Alimentação..

Quanto à pergunta 6, qual o principal motivo da visita, 91,1% afirmaram fazê-lo para adquirir cultura geral/ conhecimento; 5,8% por questões de convívio; 1,4% por outros motivos e nenhum dos inquiridos referiu fazê-lo por motivos de investigação.

No que diz respeito à pergunta 7, 66,1% acha os muscus instituições muito importantes e 33,8% importantes.

À pergunta 8, acha o muscu um local indicado para preservar as tradições, 98,5% dos inquiridos responderam afirmativamente e 1,5% negativamente.

Quanto ao grupo 3, pergunta 9, a totalidade dos inquiridos, 100%, considerou importante preservar as tradições alimentares.

À pergunta 10, acha importante a criação de um museu da alimentação no Alentejo, 98,5% dos inquiridos responderam afirmativamente e 1,5% negativamente.

A pergunta 11, um museu da alimentação do Alentejo seria importante, para: 69,1% considera-o importante para a valorização dos produtos alimentares da região; 57,3% pensam ser importante para o desenvolvimento cultural, económico e social; 33,8% que poderá contribuir para atrair turistas; 32,3% consideram que será importante para a salvaguarda de memórias; 16,1% consideram que o muscu poderia contribuir para a melhoria da qualidade de vida e para a criação de postos de trabalho; 14,7% pensam que será um contributo para adquirir formação; 1,4%, correspondendo a um inquirido, assinalou a opção outra, especificando que o muscu poderia intervir na Escola, ao nível das cantinas.

Na pergunta 12, inquiridos sobre que aspectos gostaria de ver tratados no Muscu da Alimentação, podiam ser assinaladas várias opções. 80,8% dos inquiridos assinalaram a opção gastronomia; 72,0%, doçaria; 70,0%, o azeite; 69,1%, o Pão; 66,1% costumes e tradições; 64,7% a conservação dos alimentos; 63,2% a cadeia alimentar; 61,7% o

vinho, 55,8% a agricultura; 54,4% a caça; 44,1% a pesca; dos 5,8%, 4 inquiridos, que assinalaram a opção outros, 2 deles referiram gostar de ver tratado o tema da água.

Do que fica expresso anteriormente, considera-se que a temática a abordar no futuro museu tem uma boa receptividade por parte dos inquiridos.

MUSEU REGIONAL DA ALIMENTAÇÃO- REUTILIZAÇÃO DO MERCADO MUNICIPAL DE VENDAS NOVAS

Pretende-se que o Museu Regional da Alimentação seja um projecto de interacção e estudo de todas as forças vivas locais ou regionais que se preocupem com a necessidade de preservar um bem que é de todos a alimentação alentejana.

Ao fazer de Vendas Novas o centro dinamizador do projecto, o local que se entendeu indicado para a sua instalação, foi o actual Mercado Municipal de Vendas Novas, com encerramento previsto a médio prazo, estando já projectada uma nova estrutura para este fim. Possuidor de um inegável valor afectivo para a população a sua reconversão e adaptação muito contribuirá para viabilizar um espaço que na cidade pode continuar a ser o fio condutor que leve à identificação de um passado colectivo, e a um conhecimento do espaço em que esse passado foi vivido.

O Museu terá como campo de intervenção a preservação de atitudes e práticas empíricas espontâneas em matéria alimentar.

As originalidades deste ou daquele grupo social (judeus, árabes, ciganos) que de uma forma directa ou indirecta contribuíram ou contribuem para o que é hoje a tradição gastronómica alentejana será um dos campos a explorar.

O futuro museu deverá relecturar a realidade alimentar do “ganhão”, mas também a do senhor da terra, do monge e do bispo, a alimentação da “vila” ou a do “monte”. Procurando tornar o mais legível possível os mecanismos da lenta elaboração cultural.

As colecções de um museu com estas características deverão possuir um campo vasto de representação. Dos utensílios de exploração agrícola, ao artesanato ligado a utensílios de carácter alimentar, da indústria alimentar, à habitação com particular destaque para a cozinha e/ou sala de refeições, dos acessórios relacionados com as diversas actividades de produção alimentar, às tradições e às crenças de carácter religioso relacionadas com o alimento e com o seu consumo.

A estas colecções de carácter material, juntam-se as de carácter imaterial de igual valor como registos sonoros da actividade agrícola, o “cante alentejano”, e mesmo registos filmográficos que registem a memória da moagem à fabricação do pão para citarmos apenas um exemplo. Uma herança bem antiga, esta do pão, fará também o pão a desrinça entre homens civilizados e homens bárbaros.

“Amassaria – É a oficina do fabrico do pão das diferentes qualidades que se consomem. Tomando por base a importância do consumo, temos em primeiro lugar o pão de centeio, denominado marrocute, que se dá aos criados e matreses; em segundo, o pão de trigo – branco e rato – que é respectivamente para amos e criados de portas adentro; em terceiro e último, as perrumas, pão de farelos de centeio com que alimentam os cães de gado”¹⁵.

É também o pão que inaugura a época do homem transformador, do homem do saber fazer. Do saber fazer que, para além do pão, também se estende ao azeite e ao vinho, tripeça fundamental da civilização mediterrânica ¹⁶.

É pois nesta dualidade social marcante no sentir do alentejano que se procurará alicerçar o projecto museológico do futuro museu.

¹⁵ Picão, José da Silva. (1983). *Através dos Campos: Usos e Costumes Agrícolas Alentejanos*. 2ªed. Lisboa: Publicações D. Quixote.

¹⁶ Pulga, Joaquim. (2002). *Alentejanando*. Évora: Casa do Sul Editora.

O QUADRO

1. O território

Para os geógrafos- Região - é um espaço que pelo relevo, história e clima se distingue de um outro espaço.

Em Portugal o conceito espaço região sofreu alterações ao longo dos séculos, iniciado com a divisão administrativa romana.

No século II, em 197 a.C. a Península estava dividida em duas¹⁷: Hispânia Citerior e Hispânia Ulterior.

Augusto vai reformar todo o Império, e criar na Península três províncias: Hispânia Citerior *Tarraconensis*, Hispânica Ulterior *Lusitânia*, Hispânia Ulterior *Bética*.

No alto império surge a divisão em Conventos Jurídicos, divisão feita a pensar nas diferenças ráticas.

No século IV com Diocleciano surge uma nova grande reforma administrativa do império. São criadas cinco circunscrições provinciais na Hispânia: A *Galécia* com sede em Braga, a *Lusitânia* com sede em Mérida, a *Bética* com sede em Sevilha, a *Tarraconensis* com sede em Tarragona, a *Cartaginensis* com sede em Cartagena.

No século VI, com os Visigodos há uma unificação levada a cabo por Leovigildo e Recaredo¹⁸. E com os Árabes no século VIII redefine-se o território. As suas divisões vão em parte coincidir com a divisão Romana. No século IX existiam três províncias árabes: *Belatna* (Vale do Tejo, Lisboa, Palmela, Sintra e parte do Ribatejo); *Al-Kassr* (parte do Alentejo, Alcácer, Évora, Beja até Mérida); *Alfaghar* (Mértola para Sul, incluindo o Algarve).

Com D. Afonso Henriques no séc. XII começa a construção dum edifício político-administrativo, com o apoio da nobreza a norte e das ordens religiosas a sul.

D. Dinis vai reformar e modernizar a administração. As comarcas têm uma certa coerência geográfica e eram governadas por meirinhos: Antre Douro e Minho; Antre Douro e Mondego; Beira; Estremadura; Antre Tejo e Odiana; Moura e Serpa.

Com D. Fernando temos também seis comarcas e vai aparecer pela primeira vez a do Algarve.

No reinado de D. João I continuamos a ter seis comarcas: Antre Douro e Minho, Trás-os-Montes, Beira, Estremadura, Antre Tejo e Odiana e Algarve. Em 1421, para o

¹⁷ Alarcão, Jorge (1983). *Portugal Romano*. Lisboa: Editorial Verbo.

¹⁸ Oliveira, César (1996). *História dos Municípios e do Poder Local*. Lisboa: Circulo de Leitores.

apuramento do corpo de besteiros vai haver alteração de limites, por motivos de defesa e económicos.

Já no reinado de D. Manuel I por causa dos *Numeramentos* vai haver algumas pequenas alterações que com o domínio Filipino são alvo de novos reajustamentos

Duarte Nunes de Leão vai usar pela primeira vez a expressão Províncias (unidades administrativas muito extensas).

As Comarcas vão sendo cada vez menores, em 1822 havia vinte sete. Tendo também o Conde de Lipp feito alterações ao nível da divisão do território. Surgindo 1827- 28 novas alterações.

Mouzinho da Silveira vai fazer também a sua reforma não obedecendo a uma lógica geográfica mas política.

Em 1835, influenciado por Mouzinho da Silveira, Passos Manuel cria os distritos.

Com o Liberalismo, sobretudo a partir de 1851, havia ajustes das fronteiras sempre que havia eleições. Em 1867, com a Regeneração, os distritos correspondiam às províncias. O distrito de Setúbal foi o último a ser criado em 1925.

Para a República não foi prioritário alterar a estrutura administrativa. Tendo o Estado Novo voltado aos limites físicos e económicos do tempo da monarquia.

Nos finais dos anos 60 para tentar recuperar o atraso económico e social do país são criadas quatro grandes regiões de planeamento: Norte, Centro, Sul e Lisboa.

Com o 25 de Abril diversas alterações surgiram. Tendo por fim sido criadas cinco regiões de planeamento: Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo e Algarve que ainda prevalecem.

Alentejo

A Região Alentejo, a mais vasta e monótona unidade natural do nosso território¹⁹, representa cerca de 30% do território nacional, possui uma grande uniformidade das formas de relevo, quase exclusivamente moldadas em rochas xistosas. É tradicionalmente dividida em Alto Alentejo e Baixo Alentejo, pelo grande *horsti* da serra de Portel. No entanto mais recentemente esta divisão foi alargada constituído-se hoje como Alto Alentejo, Alentejo Central, Baixo Alentejo e Alentejo Litoral.

¹⁹ Ribeiro, Orlando. (1998). *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa: Editora Sá da Costa.

O Alto Alentejo mais acidentado nele se sobressai a serra de São Mamede (1027m). O Alentejo Central é delimitado pelas serras de Ossa (653m) Monfurado (424m), o Portel (404m) e o Baixo Alentejo, mais plano, possui como limites a serra do Mendro (412m) a norte, a serra do Caldeirão (577m) a sul e a serra de Grândola (326m) e do Cercal (372m) a ocidente.

Relevos resultantes de diferentes graus de dureza das rochas e, por conseguinte, da erosão diferencial, assumindo-se como relevos naturais, enquanto outros são, fundamentalmente, formas de relevo derivadas, por movimentação tectónica, de deformações da planície ou, ainda, resultantes da conjugação da dureza das rochas com movimentação tectónica.

No entanto, as suas reduzidas altitudes apenas permitem que, em regra, estes relevos constituam pequenos empolamentos da grande superfície aplanada que ressalta como principal característica do relevo alentejano.

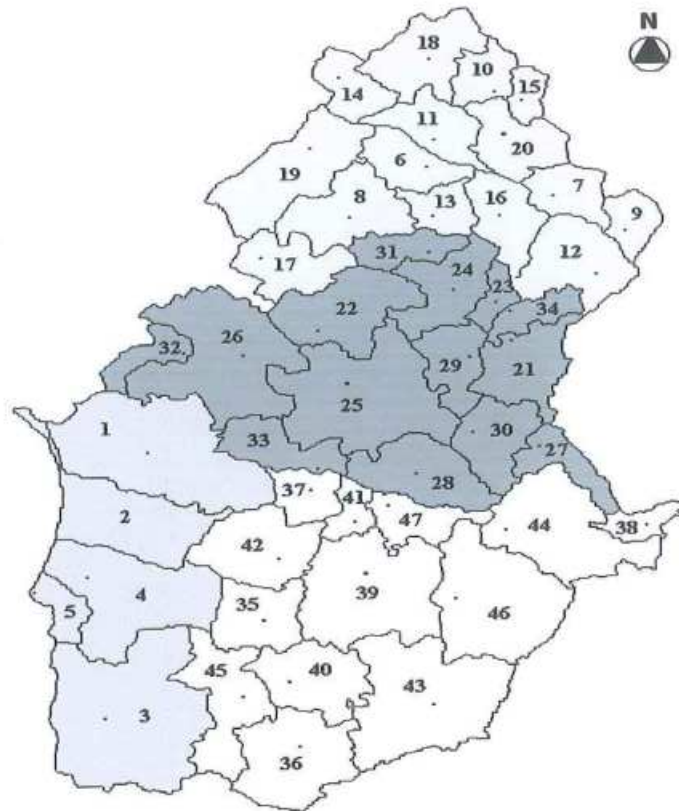
Em termos administrativos de unidades de nível II da NUTS (Nomenclatura de Unidades Territoriais), o Alto Alentejo possui 15 municípios, o Alentejo Central inclui 14 municípios, o Baixo Alentejo 13 municípios e o Alentejo Litoral 5 municípios

Do ponto de vista climático, observa-se, também, uma grande uniformidade, embora o grau de secura aumente progressivamente, à medida que se avança para sueste, em função da temperatura do ar mais elevada e de humidade relativa mais baixa do que a noroeste.

Do mesmo modo, a distribuição da precipitação média anual também retrata aquela situação. Com efeito, na generalidade do Alentejo, o valor da precipitação média anual é inferior a 800mm, decrescendo à medida que avançamos para sueste, onde em média, chovem menos de 500mm/ano.²⁰ O predomínio do sequeiro é uma das características da paisagem agrícola do Alentejo, em que o montado é relevante. Os sobreiros estão, predominantemente, a oeste e as azinheiras mais para este.

Por último, também em termos de distribuição da população se observa uma grande homogeneidade, com a maioria dos concelhos a registar uma densidade populacional inferior a 25 habitantes Km² e uma forte aglomeração em aldeias, ultrapassando com frequência o milhar de habitantes.

²⁰ Lourenço, Luciano. *Guia Expresso*, Lisboa.



ALENTEJO LITORAL	ALTO ALENTEJO	ALENTEJO CENTRAL	BAINO ALENTEJO
1-Alcácer do Sal	6-Alter do Chão	21-Alandroal	35-Aljustrel
2-Grândola	7-Arronches	22-Arraiolos	36-Almodôvar
3-Odemira	8-Avis	23-Borba	37-Alvito
4-Santiago do Cacém	9-Campo Maior	24-Estremoz	38-Barrancos
5-Sines	10-Castelo de Vide	25-Évora	39-Beja
	11-Crato	26-Montemor-o-Novo	40-Castro Verde
	12-Elvas	27-Mourão	41-Cuba
	13-Fronteira	28-Portel	42-Ferreira do Alentejo
	14-Gavião	29-Redondo	43-Mértola
	15-Marvão	30-Reguengos de Monsaraz	44-Moura
	16-Monforte	31-Sousel	45-Ourique
	17-Mora	32-Vendas Novas	46-Serpa
	18-Nisa	33-Viana do Alentejo	47-Vidigueira
	19-Ponte de Sôr	34-Vila Viçosa	
	20-Portalegre		

Fonte: INF – Direcção Regional do Alentejo

MAPA 1- Alentejo - Divisão Administrativa

2. O tempo

Relembramos que o conhecimento histórico sobre os aspectos alimentares da região é ainda pouco conhecido no momento de concepção deste projecto.

O museu pretende assim recusar a temporalidade, por não ser de certo modo fácil propor uma periodização coerente com a evolução alimentar alentejana.

Um projecto com as características do museu da alimentação, diferenciando-se embora de um museu de história, reportar-se-á necessariamente à história política devido essencialmente à sua periodização.

Para ser coerente do ponto de vista histórico e a fim de poder apreender a enorme influência das diversas culturas que pelo território do Alentejo foram passando, propomos reter como limite cronológico o ciclo alimentar romano, sem limitar a necessidade que, ao abordar determinada conjuntura, tenha que se recuar um pouco mais.

Pretende-se que seja evidente a recusa do primado do período contemporâneo (do século XVIII à actualidade) período onde a divisão administrativa adquiriu os contornos que hoje perduram, e do qual a sociedade encerra em si um conjunto grande de memórias, sendo por isso certamente o mais estudado e o mais exposto.

Se admitirmos que o museu terá como primeiro termo cronológico o século VII a.C. com a fixação dos povos fenícios onde colocar o último termo?

Teremos aqui que abordar a questão da contemporaneidade, as mutações que aos nossos olhos e todos os dias, sobre todos os planos, técnico, económico, social, passando pelas práticas colectivas, que demonstram a propensão dos grupos sociais se ligarem a linhas reconhecimento e de pertença. Práticas essas que levam avós que nunca comeram uma bifana de Vendas Novas a acompanharem os netos numa deslocação ao McDonald's.²¹

As opiniões irão certamente divergir entre aqueles que consideram que as transformações recentes seguem os mesmos mecanismos do passado, e que por consequência um museu deverá sempre registá-las e estudá-las, e os que contestam a globalização e uniformização social que assistimos e que o museu não deve fomentar enquanto guardião das mais profundas tradições.

O problema não é de fácil resolução, como se pode reconhecer os esforços de Ernesto Veiga de Oliveira, Jorge Dias ou Michel Giacometti pelas recolhas do nosso património efectuadas entre os anos 50 e 70 do século passado, e recusar hoje que o museu possa recolher

²¹ As duas principais cidades do Alentejo já possuem restaurantes desta cadeia norte americana

e estudar a sociedade contemporânea, para que as gerações vindouras não sintam falhas na corrente evolutiva.

Deste modo o limite temporal de um museu da alimentação será o dia de ontem, estando atento a toda e qualquer transformação ou introdução de hábitos alimentares. Quem poderá ficar indiferente com a proliferação de restaurantes chineses no Alentejo, com o sucesso dos prontos a comer, e das refeições congeladas disponíveis hoje em qualquer supermercado.

DEFINIÇÃO DE CONCEITOS

i. Museu e museologia

Segundo o ICOM museus são:

"(...) instituições de carácter permanente abertas ao público, sem fins lucrativos, criadas para o interesse geral da comunidade e do seu desenvolvimento, que reúnem, adquirem, ordenam, conservam, estudam, divulgam e expõem para fins de investigação, educação, fruição e promoção científica e cultural, conjuntos e colecções de bens móveis de valor cultural que constituem testemunhos da actividade do homem e do seu meio ambiente"²²

As diversas alterações ocorridas na ciência museológica durante todo o século XX foram de extrema importância para que se repensasse o objecto de estudo e o método de investigação na área.

Não existe uma forma de acção museológica mas sim modelos distintos que provêm de diferentes enfoques da concepção de museu e de acção museológica, assim como diversas técnicas e formas de conseguir atingir os objectivos museais.

A vertente da museologia tradicional instituída entende que o seu objecto próprio e específico de estudo é o museu e o seu objectivo consiste em explicar a sua função cultural, a história e a realidade através dos objectos.

A vertente da museologia para o desenvolvimento, caracterizada pelo movimento da "Nova Museologia", debate qual pode e deve ser o seu campo de actuação e objecto de estudo e em consequência qual o seu método de investigação.²³

Este movimento criou um antagonismo entre a "Museologia Tradicional" instituída e a "Nova Museologia" em construção, passando a falar-se da existência de duas museologias que se revelavam como antagónicas.

As preocupações acerca do objecto de estudo da museologia, dos seus objectivos, do carácter científico da acção museológica e a natureza dos conhecimentos museológicos vêm adquirindo uma grande preocupação por parte dos profissionais de todo o mundo.

Mário Moutinho refere como pode ser caracterizado um ecomuseu e como este pode ser entendido no País através de uma outra classificação tipológica que é a de "Museu Local" também enquadrado na perspectiva da "Nova Museologia", mas com as suas próprias especificidades:

²² Definição de Museu pelo ICOM

²³ Primo, Judite Santos. (2000). *Museus locais e ecomuseologia: estudo do projecto para o ecomuseu da Murtosa*. Lisboa: Universidade Lusófona. Dissertação apresentada na ULIT para obtenção do grau de mestre em museologia.

“ (...) no ecomuseu a ideia de colecção é alargada a todo o património incluindo eventuais colecções, património esse que situado no seu contexto ocupa por consequência um território. Os fruidores deste processo, podendo ser um público exterior, são essencialmente as populações empenhadas no trabalho museológico que para tal devem assumir as funções de técnicos e gestores num processo de museologia popular. É no seio das populações que se formam os novos técnicos de museologia. No entanto parece-nos importante realçar que nos museus locais em Portugal a valorização das competências locais, ultrapassa o âmbito da formação técnica em museologia. Estes museus afirmam-se igualmente na valorização profissional dos membros da comunidade, quer através da valorização de profissões já existentes quer do fomento de novas áreas de trabalho. Como criadores de emprego estes museus não têm aliás limites à sua intervenção; tanto podem revalorizar e desenvolver actividades artesanais como suscitar a criação de empresas em áreas inovadoras.”²⁴

Deve notar-se que a diversificação dos patrimónios e a multiplicação das tipologias do museu não são de modo algum, ideias novas.

De facto, da tradição iluminista já faziam parte o Museu Central das Artes (o futuro Louvre), o Museu de História Natural e o Conservatório das Artes e Profissões (Arts et Métiers). E se, na década de 80, a construção de novos museus ocupou o topo da hierarquia e da invenção formal arquitectónica(...), já no século XIX os grandes trabalhos de urbanização se fizeram acompanhar por uma fase de crescimento e redefinição dos museus enquanto pólos marcantes da cidade e emblemas do poder.²⁵

Em 1985 é fundado em Lisboa o MINON, movimento que surge como porta-voz de propostas para uma nova prática museológica e a construção de um novo discurso cuja origem ideológica é a Declaração de Santiago do Chile de 1972. O MINON encontrou em Portugal terreno fértil para a sua implantação dado o panorama museológico nacional²⁶, desfasado com respeito às rápidas mudanças sociais que então se estavam produzindo como consequência do 25 de Abril de 1974.(...)

Os novos museus são centros locais de investigação, de informação e de lazer (com auditórios, lojas, cafetarias e restaurantes), são muitas vezes pólos de renovação urbanística e de reanimação de zonas deprimidas, e integram-se em estratégias de afirmação e competição inter-regional.(...) Os museus estabelecem novos pólos de convivialidade e de urbanidade, para entrarem em concorrência, em múltiplos sentidos, com a função social dos centros comerciais e com a força de representação regional dos clubes desportivos.²⁷

²⁴ Moutinho, Mário. (1989). *Museus e Sociedade*. Monte Redondo: Museu Etnológico. (Cadernos do património, 5)49-50.

²⁵ Pomar, Alexandre. (1992, 01 de Fevereiro). *Jornal Expresso*.

²⁶ Lopes, César. (2000). El Agrupamiento MINON/Portugal. *Revista de Museologia*. Asociación Española de Museólogos, Febrero, 186.

²⁷ Pomar, Alexandre. (1992, 01 de Fevereiro). *Jornal Expresso*.

Os temas defendidos pela Nova Museologia nos anos oitenta acabaram, em grande medida por ser integrados na Museologia em geral, sendo certo que hoje a relação dos museus com a sociedade é um facto assumido²⁸

(...) Cabe à museologia a valorização e difusão dos bens culturais, que, como ciência, encontrará as soluções mais adequadas para os devolver à comunidade local (regional), salvaguardando-os, interpretando-os e tornando-os instrumentos de desenvolvimento.

(...) Não basta recolher, guardar e investigar o Património. É necessário, antes de mais, devolvê-lo à comunidade através de instrumentos adequados à sua conservação e difusão. Essa tarefa pertence aos museus, e, neste caso concreto, a um museu de região que seria a solução museológica mais adequada para esta realidade.

Este tipo de organismo cultural, como também o social e económico, porque seria um centro de recursos culturais e um espaço de memórias, de estudo, de encontro, de confrontos, de criação, de animação, de formação, de reflexão, de comunicação e destimbramento. Seria igualmente um forte polo de atracção turística que viria ao encontro dum novo turismo: aquele que aposta no lazer e na cultura.

A área de influência deste museu abarcará a Região Alentejo, que não possui qualquer museu que represente a sua identidade alimentar:

Seria assim criado um museu que fosse, ao mesmo tempo, um espaço de estudo, de conservação e restauro, de divulgação de conhecimentos e um centro de recursos culturais. Seria mais um instrumento de valorização e de desenvolvimento do interior, porque promoveria a criação de postos de trabalho, atrairia turistas e geraria novas actividades, nomeadamente no campo da indústria cultural (...)²⁹

Estamos perante um museu, com percurso expositivo concebido diacrónica e sincronicamente, onde os objectos e os conteúdos são sempre simples referências.

"Esta nova prática museológica foi introduzida nos museus locais (ecomuseus, museus de história, museus comunitários) com a organização do museu integral, como instituição que se deve relacionar com a dinâmica da comunidade. A principal característica destes museus está na sua integração na comunidade com a participação directa das populações. Deste modo, são criados museus para satisfazer as necessidades da comunidade através da realização de múltiplas actividades, nomeadamente de exposições que reflectam os interesses e problemas reais dos cidadãos.

Adopta-se, assim, hoje, um novo conceito de museu de região que representa o território onde se insere, ao elaborar programas museológicos que abarcam várias áreas disciplinares. (...)

Um museu com esta dimensão exige um trabalho multidisciplinar, com a participação de especialistas de várias áreas disciplinares para se poder obter com rigor um conhecimento da realidade cultural e patrimonial da região."³⁰

²⁸ Rede Portuguesa de Museus. (2003). retirado em 25 de Agosto de 2003 da World Wide Web: www.rpmuseus-pi.org.

²⁹ Nabais, António. (2002, Dezembro). *À espera de um Museu de Região*. Revista *Al-madan*, IIª série, 11.

³⁰ *Ibidem*

A estratégia a seguir obriga a uma participação alargada de intervenientes, ou seja, ao envolvimento de museólogos, historiadores, arqueólogos, etnólogos, arquitectos, engenheiros, bem como artesãos, nomeadamente moleiros, oleiros, cozinheiros, padeiros e outros profissionais das actividades económicas tradicionais. Serão assim, lançados os alicerces em toda a região, através de contactos directos com membros da comunidade, de modo a haver uma participação alargada, que associa, à partida, as populações da área de intervenção do museu. Nunca será uma instituição museológica de costas viradas para as comunidades locais, mas um museu aberto a todos os cidadãos.

Deste modo, pode-se tornar acessível o conhecimento de valores que não são propriedade intelectual de eruditos, mas daqueles que souberam garantir a sua continuidade:

" não há razão para um museu ser uma colecção de coisas importantes. É necessário que ele atraia, distraia, desperte curiosidade e levante questões sobre a natureza do mundo e do próprio espectador em relação a ele"³¹

2-Alimentação, gastronomia

Nenhuma outra actividade será tão permanente na história de uma civilização quanto sua cultura alimentar. Caça, pesca, primeiras plantações, criações, conservação, transformação e transporte dos primeiros alimentos apontam os primeiros actos reflexivos da inteligência humana.³²

O nascimento da culinária, isto é, a arte de transformar os elementos/alimentos em ignarias, e o seu desenvolvimento progressivo até dar origem à gastronomia, representam momentos da mais elevada transcendência na evolução do homem e no seu gradual domínio sobre a natureza.

A culinária foi, de acordo com a documentação clássica, de um interesse legítimo tanto como indagação quanto como comentário histórico, não apenas entre os que a praticavam como profissão, mas também entre estudiosos e filósofos da antiguidade, que pesquisavam a geografia dos alimentos e as diferentes técnicas de preparação, o ambiente nas cozinhas, ampliando dessa forma o conhecimento de uma ciência e analisando a natural ligação entre a maneira de preparar o alimento e o nível de civilização que a praticava.³³

³¹ Dana, John Cotton. (1991, 23 de Março) Jornal *Expresso*. (museólogo Norte Americano)

³² *Prazer em comer, São Vicente vai a mesa*. São Vicente: Governo do Estado de São Paulo. Secretaria da Cultura.

³³ *Ibidem*

Podemos afirmar que a cozinha faz parte integrante da maneira de viver de cada povo, não há civilização sem uma cozinha. Ou melhor: não há cultura.³⁴

A história dos nossos hábitos alimentares não pode ser reduzida à enunciação de factos diversos que deram origem a determinadas receitas; terá que estudar os pequenos movimentos do quotidiano e ter em consideração as práticas identitárias dos diferentes povos que por aqui passaram.

O que importa estudar são os enquadramentos que deram origem aos nossos hábitos alimentares.

Os alimentos preparam-se e consomem-se de maneira diferente, de povo para povo, com técnicas diferenciadas e situações económicas e sociais diversas. Os hábitos alimentares e as maneiras de mesa são consequência de conjunturas específicas e a sua evolução também é consequência dessas mesmas conjunturas.³⁵

No final do século XIX já o Alentejano Fialho de Almeida publicava a sua *Prédica científica histórica sobre paparocas e necessidade de bem comer*.

"(...) Mas quem estude as tendências gerais da cozinha Europeia, no último quartel do século presente é obrigado a concordar que se não pusermos dique à torrente de preparados desenhados com que Paris inunda as mesas do Mundo, dentro de pouco todos os pratos nacionais estarão perdidos, e ninguém em parte alguma terá a noção do que é comer. Isto é gravíssima a desnacionalização da cozinha, e para mim, talvez primeiro que a dos alimentos e das ideias, revelada pela vida pública, o primeiro avanço indicativo da derrocada dos povos. Brillat-Savarin escrevera "Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és" querendo com isto significar, sob a forma de paradoxo humorístico, que todo o progresso na direcção do pensamento racional e graças da vida, assenta entre uma caçarola e uma grelha, isto é, deve ser precedido pela reforma culinária. A coesão étnica de uma raça revela-se principalmente por três coisas, literatura, história e cozinhas: romances e poemas dando o carácter lírico e afectivo, história dando o carácter heróico, finalmente os pratos nacionais dando o carácter físico- este último, como se sabe, impulsionando os outros dois. por conseguinte não passe por glutão quem atribuir ao que o homem come e bebe, importância máxima, e quem, espreitando o olhar pelas emaciações intelectuais e morais da sociedade portuguesa, imediatamente reconheça que Portugal é o país onde se come menos e pior. Por quais razões? por duas principais, que vou dizer. Primeira, a monomania do estrangeirismo, que mercê das viagens mal dirigidas, tem substituído por verdadeira pacotilha tudo o que em nós havia de excelente, verbi et gratia a cozinha. Segunda, a pobreza que nos força a exportar os produtos mais tírgidos do solo, e a viver das enfezadas e baratas importações dos chamados países industriais."³⁶

³⁴ Quitério, José. (1987,26 de Janeiro). *O indispensável ressurgimento da cozinha portuguesa*. Jornal de Letras. nº238

³⁵ Saramago, Alfredo.(1997). *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim.

³⁶ Almeida, Fialho de. (1986). *Os Gatos*. Lisboa: Biblioteca Ulisseia de Autores Portugueses, 181-182.

A cozinha de uma região é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente as suas estruturas³⁷. O mesmo Fialho de Almeida escrevia a propósito no “O Estrangeirismo”:

“(…) Ora de todas estas, a mais reputada por eles, de estúpida e gentilica, é sem dúvida alguma a cozinha portuguesa, a mais requintada, a mais voluptuosa e a mais sávida cozinha do mundo, e a única grande concepção que tivemos, de carácter anónimo, digna de arcar com a das epopeias cíclicas das raças aglutinativas e persistentes, como a hindu, a germânica, etc.

Para se avaliar do grau de civilização da nossa cozinha, basta dizer que considerando os alimentos crus, tal como os ingerem os selvagens bestiais da Polinésia, e algumas espécies de índios da América do Sul, como primeiro estádio duma escala destinada a indicar a cultura do homem, sob o ponto de vista da alimentação, nós estávamos há dois séculos já na idade dos guisados, enquanto o grosseiro inglês permanece ainda nas carnes sangrentas, reminiscência dos períodos antropófagos, e o urdiloso francês nas massas e picados, isto é, nos jantares em pilulas, cujo último resultado é nada menos que a supressão do paladar.

Verdade seja que tivemos mestres excelentes, herdando por exemplo do árabe a caçarota e a arte de fritar e refogar, o que foi muito, e que as descobertas não nos serviram só para dar vazante ao espírito batalhador e às más inclinações dos fidalgos fadistas que se arruinavam na metrópole, senão delas auferimos, com as especiarias do Oriente, os picantes do Brasil, e a arte de doçar dos países gulosos, a Turquia, a Índia, e os sultanatos mouros da orla de África, subsídios culinários, condutos, mimos, receitas, que muito cedo nos fizeram tomar a dianteira dos povos gastrónomos. Assim também não há povo que se gabe de tamanha porção de pratos nacionais.

Que é um prato nacional? Uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais, característica inconfundível, incapaz de se exprimir em quantidades de ingredientes, fracções de tempo, e acção rápida ou lenta do frio, do calor, da água, do gelo, do uso da peneira, do passador, da faca ou da colher. Transmite-se por tradição; os estrangeiros não sabem confeccioná-lo, mesmo naturalizados; tendo chegado até nós por processos lentos, e contraprovas de biliões de experimentadores, sucessivamente interessados em o fixar na sua forma irrepreensível, resulta ser ele sempre uma coisa eminentemente sávida e sabida. Isto o distingue dos pratos «compostos», quero dizer, daquelas mixórdias de comestíveis e temperos, doseados a poder de balança, exclusivamente científicas, nada intuitivas e meramente inventadas, com que os cozinheiros literários enchem páginas e páginas dos seus tratados de cozinha. O prato nacional é como o romanceiro nacional, um produto do génio colectivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos: vem-se ao mundo chorando por ele, e quando se deixa a pátria, lá longe, antes de pai e mãe, é a primeira coisa que lembra. (...)

Actualmente entre nós a arte de cozinhar e comer, degrada-se como tudo o mais por falta de coesão nos gostos do público, e por culpa dos inovadores acéfalos, pura quem as coisas nacionais não valem a mais reles honrade anglo-gaulesa. O pratos nacionais, tirante uma ou outra casa de província poucas, onde ainda fielmente se observa a tradição gastronómica da antiga vida, desaparecem das mesas, ou são deturpados pela desatenção e sardónica, má fé de toda a gente. Feijão com cabeça de porco é uma comezana grosseira, que desonraria o jantar de qualquer família necessitada do high-life. No menu dos hotéis, nas listas dos restaurantes, na própria ementa trivial das tabernas dos cais, e dos retirados fora de portas, impossível encontrar citado um prato local, ou a existir menção dele, reconhecer-lhe o sabor clássico, e a voluptuária graça aperitiva doutras eras. (...)

De sorte que chegámos a isto, em Portugal não há hoje onde comer - em português. Concorde-se que o assunto vale bem uma cruzada patriótica, destinando-se a reintegrar o país no usufruto das suas primitivas uchurias. Um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o território. A invasão armada começa pela cozinha (...)³⁸.”

³⁷ Lévi-Strauss, Claude. (1964). *Mythologies*, I Le Cru et le Cuit. Paris: Plon.

³⁸ Almeida, Fialho de. (1986). *Os Gatos*. Lisboa: Biblioteca Ulisseia de Autores Portugueses, 184

Existem influências directas e importantes dos comportamentos alimentares dos povos que viveram nas terras ao sul do Tejo, algumas receitas ainda em plena execução, encontram-se fixadas há vários séculos na sua forma e na sua interpretação. Cite-se, como exemplo, o ensopado de borrego que é cozinhado nos nossos dias em Serpa; da mesma forma como era cozinhado um ensopado árabe segundo uma receita do século VIII.

Os alentejanos e os seus antepassados forjaram-se através duma luta multissecular com a natureza.³⁹

Há poucos séculos ainda havia na nossa terra os que comiam carne de porco e aqueles que a recusavam; os que comiam todo o peixe que a natureza dava e os que recusavam o peixe sem escama como o cação e a raia.

O borrego ainda hoje assinala os limites geográficos da paisagem mais duradoura da civilização árabe entre nós. (...)

Somos um dos povos mediterrânicos do pão, do azeite e do vinho. E exportámos esta matriz cultural, com maior ou menor fortuna, para todos os continentes. No entanto, há um milénio, o azeite não alumiaava ainda as candeias e os estômagos das regiões portuguesas mais a norte. E há dois milénios, nas mesmas regiões, a cidra vencia o vinho; o pão de bolota, o moreno pão de trigo.

Não marca o gaspacho, culturalmente, as gentes alentejanas?

Mas no gaspacho, como em tudo o que se come, se projectou e projecta a funda divisão da nossa sociedade. O gaspacho do trabalhador rural, a “lavada” da Margem Esquerda do Guadiana não era o gaspacho dos senhores das herdades e da terra.⁴⁰

³⁹ Saramago, Alfredo. (1997). *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim.

⁴⁰ Alves, Aníbal Falcato. (1994). *Os Comeres dos Ganhões*. Porto: Campo das Letras, 11

CAPITULO I – ÁREA DE INFLUÊNCIA E OS PÚBLICOS

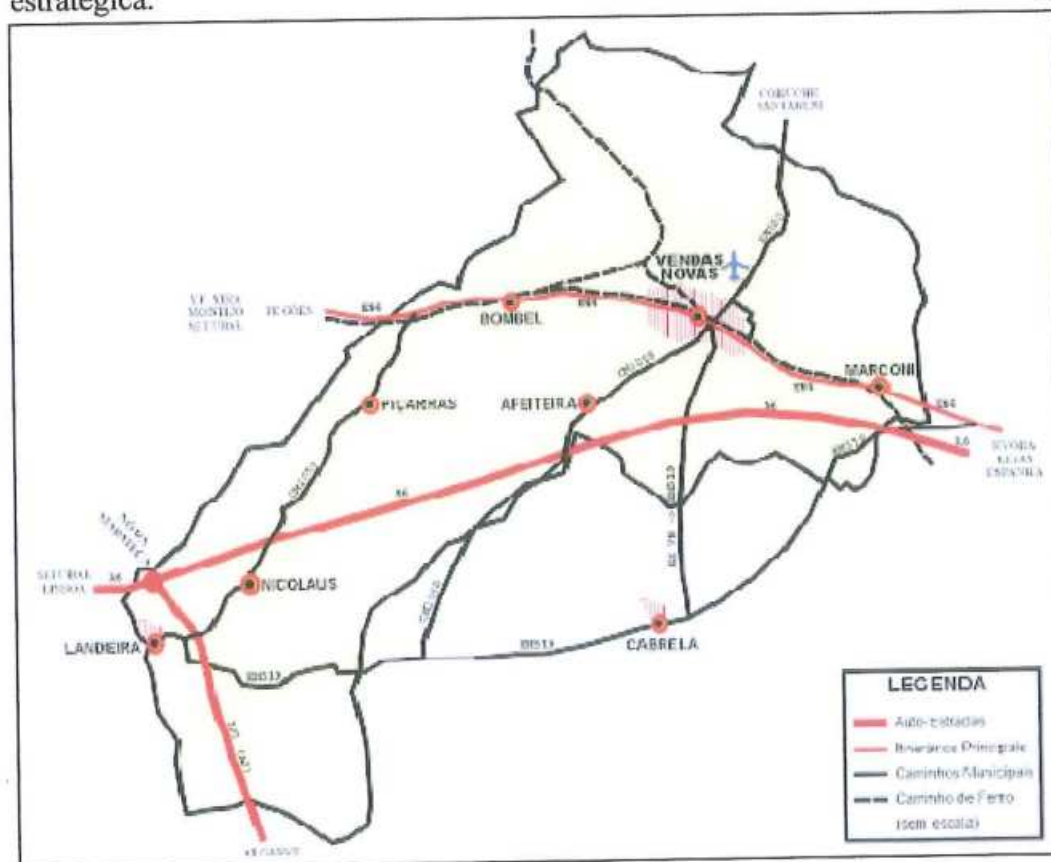
1. Enquadramento regional do concelho de Vendas Novas

Vendas Novas município situado a nordeste do Distrito de Évora, sub-região Alentejo Central, possui duas freguesias, Vendas Novas e Landeira.

Município criado em 1962 por desanexação do concelho de Montemor - o - Novo, depois de um processo reivindicativo que remontava aos finais do século XIX.

Actualmente é na sub-região Alentejo Central um dos concelhos que regista maiores índices de crescimento, possuindo uma dinâmica demográfica positiva, sendo, apenas superado por Évora e Estremoz.

Fruto de uma localização privilegiada, a proximidade com a área metropolitana de Lisboa e a posição no eixo Lisboa – Badajoz - Madrid, associadas às boas acessibilidades rodoviárias (IP6 e EN4) e ferroviárias (ponto de passagem obrigatório para todo o tráfego Norte/Sul), conferem ao concelho de Vendas Novas uma localização geo-económica estratégica.



Mapa 2 – Limites do Município de Vendas Novas, principais vias de acesso

2- A comunidade local e regional

Com índices de qualidade de vida muito superiores à média regional, a população é quase na sua totalidade servida por electricidade (98,1%) água canalizada (92,8%) e saneamento (92,7%). Usfruindo de um conjunto de infra-estruturas socioculturais e desportivas municipais, que inclui, auditório, biblioteca e complexo desportivo, composto por um pavilhão, piscinas e estádio, além de outras estruturas privadas, que no conjunto asseguram qualidade de vida à população.

A população activa é de 4705 pessoas, sendo o sector terciário o mais representativo com 49,3%, segue-se-lhe o sector secundário com 34,8% e por último o sector primário com 15,9%. A taxa de desemprego de 7% situa-se muito abaixo do verificado ao nível da região.⁴¹

Vendas Novas e o turismo

Em 1982 a Comissão Europeia apresentou ao Conselho Europeu uma comunicação intitulada "Orientações Iniciais para uma Política Comunitária sobre Turismo"⁴² sendo assumida apenas em 30/04/84⁴³, onde se defendia a importância do Turismo para a Europa, e onde nas conclusões desta comunicação se afirma que "a principal responsabilidade pelo turismo cabe aos Estados Membros", admitindo-se que alguns assuntos prioritários possam ser melhor tratados através de acção concertada a nível comunitário, tais como:

- O alargamento da estação turística
- A preservação do património arquitectónico
- A promoção do turismo social, cultural e rural.

A nível nacional a Resolução do Conselho de Ministros nº60/97⁴⁴ refere no seu preambulo:

"o turismo é para o Governo, uma actividade fundamental pela sua capacidade própria de criar riqueza, criar postos de trabalho, estimular o desenvolvimento regional e pelo seu potencial de valorização dos ambientes natural e cultural, exercendo um efeito multiplicador sobre a economia(...)"

⁴¹ Fonte: Gabinete de informação e apoio ao desenvolvimento económico e social da CMVN

⁴² Boletim das Comunidades Europeias, Suplemento 4/82.

⁴³ Jornal Oficial, nºC115, de 30/04/84

⁴⁴ Diário da República nº84 de 10/04/97

Embora Vendas Novas nunca se tenha assumido como um concelho com vocação ou potencialidade turística, tal tem constituído um importante factor de condicionamento ao seu desenvolvimento económico e social. O município apenas possui, e muito recentemente, uma estrutura turística qualificada, constituindo este facto um dos pontos considerados fracos.

A carência de oferta turística em Vendas Novas, quer em termos do número de camas, quer, principalmente de produtos que justifiquem uma estadia no concelho por parte do visitante, justifica mais que em qualquer outro domínio que o seu desenvolvimento turístico seja prosseguido num quadro de articulação com os concelhos vizinhos.

Necessário neste contexto a criação de parcerias inter-concelhias no sentido de integrar Vendas Novas nas iniciativas turísticas supra municipais já existentes, relacionadas com produtos comuns aos concelhos da área envolvente.⁴⁵

O município por seu turno tem tido uma preocupação crescente com os aspectos turísticos, estando referenciadas no Plano Director Municipal as ideias chave para o seu desenvolvimento.

O Museu da alimentação pretende vir a contribuir de forma positiva e activa para os seguintes objectivos turísticos:

Contribuir para uma adequação da oferta turística concelhia às novas exigências e expectativas da procura.

Reforçar o poder de atracção do concelho de Vendas Novas

Contribuir para um aumento da oferta de alojamento de qualidade

Reforço assinalável da oferta cultural do concelho

Contribuir para a criação de emprego

Reforçar a visibilidade do concelho e da região no contexto nacional e internacional

Assumir-se como depósito e guardião de uma identidade regional muito particular.

As orientações do Plano Director Municipal

O actual Plano Director Municipal datado de 1998 aponta direcções que só actualmente se começam a fazer notar, muito por fruto de uma dinâmica empresarial, que muito embora não sendo fulgurante é significativa no contexto regional.

⁴⁵ Fonte, Gabinete de informação e apoio ao desenvolvimento económico e social

“As potencialidades turísticas de Vendas Novas têm origem na sua posição geográfica. O concelho possui uma forte tradição em relação ao turismo de passagem, pois de há muito que a sua sede constitui uma vila- etapa na ligação de Lisboa com o interior (...). Esta posição de grande acessibilidade, num mundo rural ainda muito preservado e na proximidade duma grande urbe, pode permitir organizar um centro de lazer rural com múltiplos atractivos, ligados às potencialidades locais e respondendo às diferentes vertentes turísticas (...).”⁴⁶

A caça, a pesca, o uso da floresta, a beleza da paisagem com o seu relevo suave e os seus múltiplos cursos de água, os safaris fotográficos, a equitação, e mesmo a vertente do desporto aventura, são algumas das actividades possíveis que se situam nos domínios do turismo da natureza, e que deverão ser complementadas com diferentes formas do domínio do património cultural.

“(...)Deverão ser aproveitados todos os elementos de interesse cultural, edifícios, construções rurais, artesanato que virão concorrer para o interesse turístico do concelho que, não sendo muito rico neste domínio, tem no entanto alguns elementos susceptíveis de valorização (...). O turismo de habitação poderá agregar-se a estas actividades; no entanto existem poucas construções com boas aptidões para este tipo de turismo.”⁴⁷

Vendas Novas tenderá a direccionar-se para dois diferentes níveis de solicitações:

- O turismo ligado à passagem
- O turismo ligado aos recursos endógenos.

Para fundamentar o interesse por estes modelos turísticos referem-se alguns exemplos:

Do património natural

- Ribeira de Canha
- Ribeira da Marateca
- Açude de Carvalhais
- Diversas áreas de montado e de pinhal
- Fauna

Do património cultural

- Paço Real
- Capela Real de St^o. António

⁴⁶ PDM

⁴⁷ *Ibidem*

- Igreja de N.ª Sr.ª da Nazaré, na Landeira.
- Capela de São Fernando
- Pavilhão Real do Vidigal
- Quintas e casas rurais
- Artesanato
- Gastronomia.

O Plano Director Municipal refere ainda:

"A necessidade de salvaguardar o património cultural e mais especificamente o património cultural construído prende-se a diversos aspectos:

- *Reforço da identidade cultural da população, constituindo um elo de ligação entre o passado e o presente.*
- *Reforço da imagem do Concelho, quer no que respeita às construções dispersas, quer no que respeita aos aglomerados urbanos.*
- *Melhoria das condições de conforto nas áreas degradadas com valor patrimonial.*
- *Proporcionar ambientes urbanos de qualidade.*

No processo de planeamento dois aspectos são de particular relevo no âmbito do património: a delimitação de espaços a serem alvo de planos de pormenor para preservação e a elaboração de programas de reutilização do património construído. (...)"

Neste aspecto muito está ainda por fazer, havendo necessidade, como referido já no citado plano o levantamento exaustivo dos edifícios a preservar, enquadrando-se o presente estudo, numa alternativa de reutilização de um edifício de acentuado cariz histórico.

"(...)há a considerar ainda o caso de edifícios isolados que interessa preservar e para os quais haverá que proceder a um levantamento exaustivo no sentido de avaliar aqueles que realmente apresentam interesse patrimonial:

- *Moinhos e respectivas construções de apoio à produção*
- *Moinhas e azenhas*
- *Construções ligadas ao aproveitamento da água*
- *Quintas*
- *Edifícios e construções religiosas*
- *Edifícios industriais (...)*

(...) Quanto a edifícios de grandes dimensões, abandonados ou devolutos, que tenham interesse arquitectónico ou contribuam simplesmente para a caracterização da zona em que se inserem, deverá a Câmara fazer um levantamento desses edifícios e determinar as causas da sua desafecção. Consoante os casos, proporá alternativas de uso ou à sua aquisição.

A Câmara deverá procurar instalar os serviços públicos, administrativos e equipamentos neste tipo de edifícios. (...)

(...) Certos edifícios industriais, poderão ser aproveitados para aí se realizarem iniciativas de carácter cultural como exposições ou concertos de câmara.

Os moinhos e azenhas podem também servir para turismo rural ou para iniciativas culturais de menor amplitude. (...)"⁴⁸

⁴⁸ PDM

Quanto ao património arqueológico, não existe nenhum levantamento exaustivo ao nível do Concelho embora, estejam localizadas as seguintes estações arqueológicas: estação paleolítica da Bica Fria, estação romana da Sesmaria de Cuncos a ferraria da Lavra do Maio, do Quintal do Henrique Rosa no Porto das Carrêtas e em Mira Ventos todas em Landeira e seus arredores. Foram ainda reconhecidas duas estações medievais no Olival da Ameira e nas Terras Frias (Moinhola e Landeira)⁴⁹.

3.0 museu e os seus públicos

A noção de público, é uma noção relativamente recente, tendo substituído a noção de visitante, transportando consigo modernas conotações de marketing, onde se inclui a noção de fidelização, satisfação e qualidade de serviço⁵⁰.

A história das abordagens históricas da relação dos museus com os seus públicos, mostra que progressivamente, os templos do saber da cultura e da memória, produzidos por especialistas e ou colecionadores foram sendo induzidos a preocupar-se realmente com o seu público e iniciar uma nova abordagem com ele, que não a meramente pedagógica. Esta faz parte de uma evolução geral da nossa sociedade.

A diversidade de públicos e a suas solicitações implicam uma grande polivalência do museu. Com efeito vai-se ao museu para simples distração, para se cultivar, para passar tempo, para um encontro, para estudar, para passear as crianças, para se abstrair sonhando, para encontrar as suas raízes, ou muito simplesmente por o visitar.

A concepção do papel social do museu passa por uma reflexão sobre os seus objectivos culturais, quer seja um centro de pesquisa, um centro de documentação e de concentração de experiências, um fórum de encontro, debate, descoberta e mediação cultural, mas também um local de apresentação pública da sua exposição. O museu deverá pois proporcionar aos diversos actores sociais, por vezes antagónicos, um espaço de reflexão.

Em Vendas Novas, o museu tudo fará para satisfazer os seus públicos potenciais, que não serão necessariamente os mesmos que poderia ter se estivesse em Évora, Beja ou Portalegre. Ele deverá criar uma motivação tal que provoque o desejo de uma deslocação quer

⁴⁹ Coelho, António Borges; Marques, Gustavo. (1991). *Vendas Novas: História e Património*. Vendas Novas: CMVN, 87

⁵⁰ Odile de Bary, Marie (Tobolem, Jean Miche. (1998). *Manuel de Muséographie: Petit guide à l'usage des responsables de Musée*. Biarritz: Séguier-Option Culturel.

propositada, quer integrada num circuito na própria região, para externos à região, ou integrada num itinerário de passagem para os públicos da região.

Convém pois fazer-se o ponto de situação, relativamente ao museu da alimentação, à sua novidade da temática e à sua localização estratégica.

Ter-se-á forçosamente de pensar em pelo menos dois públicos, os da região, e os da fora da região, podendo estes ser nacionais ou estrangeiros.

Os primeiros constituirão o público cativo, o qual se revê no museu, onde estarão as suas raízes culturais, o qual usufruirá das exposições temporárias, sempre que possível com o apoio de associações culturais. O público jovem será objecto de apresentações adaptadas.

O Museu da Alimentação pretende contribuir para um projecto moral e político de tolerância e de desenvolvimento do sentido crítico e de responsabilidade, relativizando o saber intelectual, implicando para tal a realização de propostas pouco habituais, das quais alguns exemplos darão ideia.

A incorporação de actividades lúdicas, como filmes de grande formato ou tridimensionais, simuladores, multimédia, de forma a conciliar a aquisição de conhecimento com entretenimento.

O estabelecimento de uma política de permuta de exposições temporárias e programação cultural (conferências, ciclos de cinema temático, documentários) com museus congéneres europeus permitirá manter em permanente o interesse e o dinamismo do museu.

Certamente não se pretende sonhar acordado, as propostas realizáveis, não serão meras propostas irrealistas. A concretização do restaurante, da loja (mercearia) e do atelier, são propostas com viabilidade e que muito contribuirão para manter uma constante permuta entre o público e o museu.

Por outro lado o público fideliza-se com elevados níveis de conforto, os quais o museu proporcionará, nomeadamente, parque de estacionamento, instalação em bairro seguro, preço da admissão acessível e fácil aquisição, bengaleiro, balcão de informações, instalações sanitárias, sinalética de fácil compreensão, ambiente agradável, onde pautua a cor, o cheiro, a temperatura, locais de descanso, inexistência de barreiras arquitectónicas.

O público com necessidades especiais não será esquecido, sendo cada vez mais uma preocupação na concepção de qualquer espaço museológico. A Organização Mundial da Saúde estima que 25% de qualquer população são pessoas com necessidades especiais.

O primeiro objectivo para a satisfação das necessidades deste tipo de público, é antes de mais a melhoria da qualidade da prestação do museu para com os seus públicos. Tendo

como primeira premissa o desenvolvimento de uma sociedade respeitadora da diversidade humana.

Sendo normalmente atribuídas categorias consoante a deficiência, categorias estas que não têm qualquer conotação negativa, sendo apenas atribuídas por questões funcionais de trabalho: mobilidade, visual, comunicação e compreensão⁵¹

Possuirá o museu para além das instalações sanitárias adaptadas para pessoas com necessidades especiais de mobilidade, e de supressão de qualquer barreira arquitectónica, sinalética em "Braille", indicações guia no pavimento e adaptação de painéis e peças de forma a podermos ser tocadas.

Ao nível da comunicação e compreensão o museu terá pelo menos um funcionário com formação adequada para guiar pessoas com este tipo de deficiência, nomeadamente linguagem gestual.

O público escolar, pela importância que se lhe pretender dar, será alvo de desenvolvimento específico no Capítulo III.

4. O museu na política museológica regional

O Inquérito aos Museus de Portugal realizado em 1999 e publicado em 2000 pelo Instituto Português de Museus serviu de base de trabalho para a realização da análise ao panorama museológico da região Alentejo.

Dos 530 museus que responderam ao inquérito apenas 152 preencheram os sete critérios mínimos estabelecidos pelo Instituto Português de Museus e pelo Observatório das Actividades Culturais.

Os sete critérios mínimos de classificação que os museus tinham que preencher eram:

- Existência de um inventário sumário;
- Possuir pelo menos uma sala de exposição;
- Existência de salas destinadas a outras funções;
- Possuir pelo menos um conservador ou técnico superior;
- Possuir orçamento anual próprio;
- Funcionamento ao longo do ano;
- Dois tipos de actividades diferentes orientadas para os visitantes.

⁵¹ Lord, Gail Dexter; Lord, Barry. (1999). *The Manual of Museum Planning*. Norwich: The Stationary Office, 69-83

Destes 152, apenas 50 museus apresentam os 14 requisitos correspondentes a uma classificação mais exigente,

Dos 14 requisitos, além dos sete já referidos, consideravam-se fundamentais a existência de:

- Possuir sistemas de segurança anti-roubo e anti-incêndio;
- Possuir serviço de acolhimento ao público;
- Possuir instalações definitivas;
- Relacionar-se com o exterior;
- Possuir pelo menos um folheto/desdobrável;
- O endereço da instituição constar da informação sobre itinerários culturais da área;
- Possuir serviços educativos.

Considerando este panorama conclui-se que apenas 9,4 por cento se podem considerar museus, representativos dos critérios recomendados, nacional e internacionalmente, para que sejam considerados como tal.

O inquérito, revela a preocupante situação do tecido museológico nacional, bem como uma notória juventude na grande maioria dos museus, uma desequilibrada distribuição geográfica, diversidade da maioria das colecções e multiplicidade de tutelas.

Os museus da região Alentejo

Dos 152 museus que preenchem os sete critérios mínimos definidos, 10 são da região Alentejo, e dos 50 museus na verdadeira acepção do termo apenas 1 é no Alentejo.

De referir ainda que das 116 instituições que não responderam ao inquérito 17 foram do Alentejo.

No distrito de Évora, foram considerados como parte da amostra 29 museus e 6 foram excluídos, essencialmente pelas suas características, na sua maioria de Arte Sacra, ou porque simplesmente não responderam ao inquérito. Não foram incluídos os que ainda se apresentavam em fase de projecto em 1998, altura da elaboração do inquérito.

No distrito de Beja, foram considerados como parte da amostra 13 museus e foram excluídos apenas 3 por não terem respondido ao inquérito.

No distrito de Portalegre, foram considerados 9 museus como parte da amostra e excluídos 6 essencialmente por se encontrarem fechados, ou porque simplesmente não responderam.

Evolução do número de Museus no Alentejo entre (1990,1995,1997,1999)

NUTS II	INE				IPM/OAC	População 1997	Museus por 100 000 hab
	1990	1995	1996	1997	1999		
Alentejo	9,7	9,2	9,1	9,3	10,9	514 800	11,3

Tomando como referência o número de museus ponderado por 100 000 habitantes, refira-se que o Alentejo (11,3) mais que dobra o valor para o País (5,3), sendo a região com o *ratio* mais significativo.

Quadro comparativo entre museus apurados no recenseamento e respostas válidas ao questionário (números absolutos e percentagens)

Museus por NUTS II	n	%n	n N/R	%	N	%N	Dif
Portugal	530	100,0	116	100,0	646	100,0	
Alentejo	58	10,9	17	14,7	75	11,6	0,7

Notas: n – número de respostas ao questionário;
 N = número de museus recenseados;
 Dif = diferença entre as percentagens de n e N;
 n N/R – número de não-respostas.

Da análise dos quadros em ANEXOS referentes à distribuição de museus por sub-região plano e às conclusões resultantes do Inquérito aos Museus de Portugal, entende-se que a constituição de um museu dedicado à alimentação não colide com nenhum projecto museológico existente, podendo sim completar alguns já em actividade.

CAPÍTULO II - O PATRIMÓNIO MUSEOLÓGICO

1. Investigação

Nenhuma outra actividade será tão permanente na história de uma civilização quanto sua cultura alimentar. Caça, pesca, primeiras plantações, criações, conservação, transformação e transporte dos primeiros alimentos apontam os primeiros actos reflexivos da inteligência humana.⁵²

O nascimento da culinária, isto é, a arte de transformar os elementos/alimentos em iguarias e o seu desenvolvimento progressivo até dar origem à gastronomia, representam momentos da mais elevada transcendência na evolução do homem e no seu gradual domínio sobre a natureza.

A culinária foi, de acordo com a documentação clássica, de um interesse legítimo tanto como indagação quanto como comentário histórico, não apenas entre os que a praticavam como profissão, mas também entre estudiosos e filósofos da antiguidade, que pesquisavam a geografia dos alimentos e as diferentes técnicas de preparação, o ambiente nas cozinhas, ampliando dessa forma o conhecimento de uma ciência e analisando a natural ligação entre a maneira de preparar o alimento e o nível de civilização que a praticava.⁵³

Podemos afirmar que a cozinha faz parte integrante da maneira de viver de cada povo, não há civilização sem uma cozinha. Ou melhor: não há cultura.⁵⁴

Efectuou-se um levantamento das instituições de temática alimentar (Quadro 1) existentes em Portugal, tendo chegado à conclusão que a preponderância é a temática vinícola, não existindo nenhuma instituição que abarque a temática alimentar em todas as suas vertentes.

⁵² Prazer em comer, *São Vicente vai a mesa*. São Vicente: Governo do Estado de São Paulo. Secretaria da Cultura

⁵³ *Ibidem*

⁵⁴ Quitério, José. (1987, 26 de Janeiro). *O indispensável ressurgimento da cozinha portuguesa*. *Jornal de Letras*. n.º 238.

Museu	Localidade	Observações
Museu Regional do Vinho	Redondo	Museu Municipal expõe um espólio do cultivo da vinha na região, passando pela produção e consumo.
Museu Rural e do Vinho do Cartaxo	Cartaxo	Museu Municipal expõe um espólio do cultivo da vinha na região, da produção ao consumo.
Museu do Vinho da Bairrada	Anadia	Museu Municipal expõe um espólio do cultivo da vinha na região, passando pela produção e consumo.
Museu do Vinho	Pico Açores	Expõe um espólio do cultivo da vinha na região, passando pela produção e consumo do vinho verde.
Museu do Vinho dos Biscoitos	Ilha Terceira - Açores	Museu privado expõe um espólio do cultivo da vinha na região, passando pela produção e consumo.
Museu do Vinho Madeira	Funchal (Madeira)	Museu regional expõe o espólio do cultivo da vinha na Madeira, passando pela produção e consumo.
Museu do Pão	Scia	Museu privado expõe um espólio da produção ao consumo do Pão em Portugal.
Museu do Azeite	Moura	Museu Municipal, localizado num antigo lagar recuperado, expõe um espólio relacionado com a produção de azeite no Concelho de Moura.
Museu do Açúcar	Funchal (Madeira)	Museu dedicado a produção de açúcar na ilha da Madeira, bem como ao seu comércio.
Museu do Chá Gorreana	S. Miguel (Açores)	Museu privado localizado na própria fábrica, expõe a introdução do cultivo do Chá na ilha e a sua comercialização.
Museu do Café	Campo Maior	Museu de empresa expõe a história do café bem como a história da empresa de café Delta.

Quadro 1- Museus de temática alimentar em Portugal

Outros museus, nomeadamente museus locais e Municipais, embora não possuindo temática alimentar possuem no seu acervo, uns em maior número que outros, espólio relacionado com este tema. (Quadro 2)

Museu	Localidade	Observações
Museu do Trabalho Michel Giacometti	Setúbal	Importante espólio da indústria conserveira Setubalense, possui o espólio da antiga mercearia Liberdade
Museu Municipal de Portimão	Portimão	Importante espólio da indústria conserveira Algarvia
Museu Municipal do Montijo(Núcleo da Atalaia)	Montijo(Freguesia da Atalaia)	Antiga Casa Agrícola, com recuperação do lagar e recriação de uma taberna

Quadro 2 – Museus com espólio de temática alimentar

A história dos hábitos alimentares do Alentejo não pode ser reduzida à enunciação de factos diversos que deram origem a determinados pratos, terá que estudar os pequenos movimentos do quotidiano e ter em consideração as práticas identitárias dos diferentes povos que por aqui passaram.

O que importa estudar são todos os enquadramentos que deram origem aos hábitos alimentares que hoje perduram.

Os alimentos preparam-se e consomem-se de maneira diferente, de povo para povo, com técnicas diferenciadas e situações económicas e sociais diversas. Os hábitos alimentares e as maneiras de estar à mesa são consequência de conjunturas específicas e a sua evolução é também consequência dessas mesmas conjunturas.⁵⁵

⁵⁵ Saramago, Alfredo. (1997). *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa : Assírio & Alvim.

Preservar não é só guardar uma coisa um objecto, uma construção, preservar também é gravar depoimentos, sons, musicas. Preservar é manter vivos, mesmo que alterados usos e costumes populares.⁵⁶

⁵⁶ Lemos, Carlos A.C. (1982). *O Que É Património Histórico*. 2ªed. São Paulo: Editora brasiliense.

3. Incorporação

O acervo do museu será o conjunto dos bens dinâmicos, em transformação na região, e não somente a sua colecção.

Por colecção entende-se objectos e testemunhos materiais do homem. Estes testemunhos podem ser enriquecidos conservando-se em forma de registos, gráficos ou sonoros, e todos eles possuem grande valor documental, pois ajudam a contextualizar os objectos. *Um etnografia uma colecção não documentada e fragmentada pode fazer obscurecer todo o seu interesse científico*⁵⁷

Criar um acervo, nas melhores condições supõe para além da vontade, o rigor e o método⁵⁸

Tal pressupõe antes de mais a elaboração de um inventário exaustivo da colecção que formará os fundos constitutivos do museu.

A forma de ingresso de uma peça no museu pode realizar-se de diversas formas: Compra, legado, escavação arqueológica, recolha.

A compra poderá realizar-se através de venda directa ao museu, justificando este a sua propriedade conservando os documentos que originaram a transacção.

No legado testamentário e na doação o museu verificará a propriedade, e exigirá um documento assinado comprovando a doação. Os legados testamentários são doações que se realizam por morte, através de testamento, sendo este o documento pelo qual o museu legitimará a sua posse. Outra forma de ingresso será através de escavações arqueológicas e recolha de campo.

Outras formas de ingresso possível, estas com carácter temporal são o depósito, o intercâmbio e o empréstimo.

Depósito é o acto de colocar algo num lugar durante um tempo mais ou menos longo, podendo ser retirado a qualquer momento pelo seu proprietário. Normalmente realiza-se em condições concretas estabelecidas por comum acordo entre as partes antes da realização do mesmo. O museu será responsável pela peça durante o período que esta ali permanecer. O empréstimo, consiste numa entrega com carácter temporal, findo o qual será devolvido. Antes do empréstimo são fixadas as condições. Esta forma será utilizada em exposições temporárias.

⁵⁷ Bary, Marie Odile de; Tobelem, Jean-Michel. (1998). *Manuel de Muséographie: petit guide à l'usage des responsables de musée*. Biarritz: Séguier-Option Culturel.

⁵⁸ *Ibidem*

Os intercâmbios realizam-se entre instituições, sendo os cuidados e as condições muito idênticas ao empréstimo.

Uma vez documentada a forma de ingresso no museu, o passo seguinte é a sua numeração e registo.



Ficha de Inventário
 Informação Completa sobre Peças

Instituição/Proprietário:
Museu da Alimentação

Super-Categoria:
Etnologia

Categoria/Subcategoria:
Material de Pastelaria

Denominação:
Forma de bolo em coração

Outras Denominações:
MA/CM.007/1-23

Nº(s) de Inventário:



Registo da Imagem

Tipo: *Fotografia digital*

Nº Inv.Fotog.:

Localização: *Museu da Alimentação*

Autor:

Elemento de Conjunto: Sim

Localização	Denominação	Nº Inv.
<i>M.A.</i>	<i>Açúcar Duro Isidoro</i>	<i>01</i>

Incorporação:

Data de Incorporação: *00/11/2002*

Modo de Incorporação: *oferta*

Descrição:

Custo/ Avaliação: *5 €*

Achado/Recolha:

Lugar: <i>Fabrica de bolos de Truro Isidoro</i>	Freguesia: <i>Santa Várzea</i>
Concelho: <i>Castelo Branco</i>	Distrito: <i>Beja</i>

Região: *Açores*

País: *Portugal*

Coordenadas:

Data de Achado/Recolha: *00/00/2002*

Achador/Colector:

Circunstâncias do Achado/Recolha:

Localização:

Localização	Especificações	Data
<i>Reserva</i>		<i>10/10/2004</i>

Autoria:

Nome	Tipo

Local de Execução: *Presença em casa*

Datação da Peça:

Época:	Anos: <i>60</i>
Século: <i>XX</i>	
Justificação da Data:	

Função Inicial/alterações:
Leita de bamba, alterada para forma de bolo

Matéria:
Folha de Aloudeira

Figura 1- Ficha de inventário em utilização (frente)

5. Conservação e restauro

A colecção é o coração do museu, sendo a primeira obrigação deste reconhecer e assumir as responsabilidades inerentes à conservação dos bens que lhe foram confiados em benefício dos cidadãos actuais e futuros.⁶⁰

A palavra preservação (do latim *‘presevarue’*) significa ver antecipadamente o perigo, o risco.⁶¹ No caso do património ver esse perigo é procurar evitá-lo através de medidas adequadas, sendo que o perigo maior, que sobre ele paira, seja a sua própria morte.

Segundo o ICOM preservar

“é a acção de retardar ou prevenir a deterioração dos bens culturais através de acções preventivas e/ou de tratamento da estrutura dos objectos, utilizando-se de técnicas científicas disponíveis que venham a garantir aos mesmos a manutenção o mais próximo possível do seu estado original”.

É muito importante investir na prevenção da deterioração. A prevenção aumenta a vida útil da colecção, diminui a velocidade do seu envelhecimento, diminui os riscos aos quais possa estar sujeita, mantém as suas características originais e reduz os custos de restauro.

As colecções deterioram-se quer estejam guardadas em reserva, em exposição, pelas condições ambientais ou por insuficiência de segurança.

Pode ainda identificar-se como causas evidentes da degradação os factores humanos (negligência, ignorância, vandalismo).

Cabe assim ao pessoal responsável pelo museu minimizar os riscos a que a colecção está sujeita através da adopção de uma política de preservação. É frequente afirmar-se que a conservação é apenas uma preocupação dos funcionários do museu que devem ter clara consciência da importância do seu trabalho e da aplicação de certos procedimentos, mas é num contexto mais vasto, da responsabilidade do conjunto de toda a comunidade, e não apenas dos especialistas.

Conservar, uma das várias formas de preservar, é prolongar a vida útil dos materiais através do seu correcto tratamento, de dois diferentes modos, intervenção directa ou preventiva.

⁶⁰ Osório, Elza Dias. [et. al.]. (2000). *Museologia Social*. Porto Alegre : Unidade Editorial do Secretária Municipal de Cultura.

⁶¹ Santos, Maria Célia T. Moura. (). *Repensando a acção cultural e educativa dos Museus*. Bahia: Universidade Federal da Bahia

Algumas peças necessitam de uma simples operação de limpeza, que apesar de tudo só deve ser executada em espaço próprio, e por pessoal especializado. Noutros casos pode impor-se um tratamento com fins de conservação prolongada, ou para ultrapassar qualquer processo de deterioração rápida.

Tais intervenções não devem confundir-se com o restauro, conjunto de acções destinadas a reconstituir o objecto na sua integridade.

O aumento e diversificação da colecção, sem contar com as exposições temporárias a realizar a um ritmo sustentado, obrigarão o museu a conceber um programa pluri-anual de restauro. Esta programação será facilitada com a criação a médio prazo de uma célula de conservação/restauro no prosseguimento do quadro da conservação preventiva.

CAPITULO III - PROGRAMA MUSEOLÓGICO

1. As grandes opções

A exposição é parte integrante do processo museológico, mas é importante registar que sempre existirá uma distância entre o objecto exposto e o processo vital que lhe deu origem. O objecto não testemunha nem tem sentido sem ser pelos comentários e pelas relações que permitem o discurso museográfico. O princípio do museu será procurar situar sistematicamente o contexto cultural e social, onde cada objecto adquiriu valor e sentido.

Artefactos e utensílios devem ser escolhidos enquanto objectos que testemunhem a tradição alimentar do povo alentejano. O utensílio é concebido como o prolongamento material do homem.

O acto de expor deve ser considerado como um modo de expressão original, susceptível de espantar, de surpreender, de encantar. A montagem da exposição é um acto de criação em si.

Para que a procura do museu continue a motivar os públicos, é preciso que o público encontre a originalidade por referência, suportes informativos mais atractivos e mais acessíveis. Utilizar todos os dispositivos tecnológicos de ponta para contextualizar o objecto será um objectivo a conquistar.

A exposição deve ser concebida para um largo espectro de público. Isso implica propor níveis de leitura, enriquecidos por quadros, referências documentais, ou formas de acompanhamento e intervenção de pessoal de apoio. Trabalho este que se fará sempre em estreita relação com o serviço educativo.

A exposição caracteriza-se como multidisciplinar compreendendo três sectores articulados: história, etnologia e biologia.

Inicia-se pelos aspectos históricos procurando sempre que possível seguir uma lógica que vai da produção - transformação ao consumo, ao longo das diversas fases de ocupação do território que é hoje o Alentejo.

2. Exposição quase permanente

A ideia de que um museu se mantém no tempo devido à sua exposição permanente há muito que se perdeu.

Os museus devem ser concebidos, realizados e avaliados como canais de comunicação. Para tanto a exposição representa o cenário e o momento adequados e específicos para que os museus possam ser viabilizados na contemporaneidade.⁶²

Ao invés do procedimento típico dos museus, em que a exposição é o ponto de partida no sentido de estabelecer uma interacção com o público, o que se propõe aqui, é que a exposição seja ao mesmo tempo produto de um trabalho interactivo, rico, cheio de afectividade, de criatividade e de reflexão, propício ao conhecimento, além de ponto de partida para outros modelos de comunicação.

O museu da alimentação pretende criar uma exposição pedagógica que transmita ao seu público novos conhecimentos sobre a temática alimentar, tudo fazendo para que a informação lhe seja transmitida no respeito do seu próprio ritmo, dos seus interesses e das suas expectativas.

Um modelo museográfico atento, alicerçado na tomada de consciência da singularidade das experiências de cada um dos seus visitantes, cada traço evocado pelo museu poderá ser considerado como o resultado de interacções dinâmicas entre formas singulares de ver a alimentação. O princípio museográfico vai residir na forma de tirar partido dum reencontro e de uma busca das diferentes expressões nas culturas que pelo Alentejo passaram, do qual o testemunho da colecção do museu e as experiências singulares do seu público vá mobilizar no seu percurso.

Uma museografia sensível que provoque o encontro com um todo, mobilizando todos os sentidos do visitante: a visão, o ouvido, mas também o tacto, o gosto e o odor.

As apresentações serão evolutivas para estarem constantemente abertas aos saberes, que resultem do conjunto das estratégias de conhecimento sobre os alimentos. Trata-se não simplesmente de poder integrar em permanência os contributos das diferentes disciplinas científicas ao conhecimento do assunto, mas também de poder evocar os contributos científicos de outras abordagens feitas pela sociedade.

⁶² Bruno, Cristina. (1997). *Museologia e Museus: princípios, problemas e métodos*. Lisboa. ULIJT (Cadernos de Sociomuseologia). 65

Uma museografia que coloque o museu enquanto utensílio do génio social, capaz de jogar um papel positivo no melhoramento da qualidade de vida e de criação de uma sociedade mais evoluída.

Tema Central

A alimentação no Alentejo: passado, presente e futuro.

Desenvolvimento Museográfico

- Apresentação da Exposição:

Painel 1 - Título e texto apresentando a proposta temática.

Painel 2 – Mapas: nacional e da região Alentejo.

Vitrina 1: Conjunto de objectos que sintetizem as ideias chave da exposição.

Sector Histórico

- Primeira parte: Os alimentos na pré história do ocidente peninsular;

Painel 3 - Texto e mapa indicando as principais características da ocupação pré histórica

Painel 4 - Duas a três cenas ilustrativas mostrando práticas alimentares de grupos de caçadores recolectores e horticultores.

Vitrina 2: Objectos arqueológicos

- Ilustrações indicando as técnicas de lascagem, polimento e cerâmica.

Painel 5 - Texto e mapa caracterizando os locais no Alentejo com a ocupação destes grupos.

Cenário 1 : Reconstituição de cena alimentar.

- Segunda parte: O ciclo alimentar luso-romano;

Painel 6 - Texto e mapa indicando as principais características da ocupação romana.

Painel 7 - Duas a três cenas ilustrativas mostrando práticas alimentares romanas

Vitrina 4: Objectos arqueológicos alimentares romanos.

Painel 8 - Texto e mapa caracterizando os locais no Alentejo com a ocupação romana.

Cenário 2: Reprodução de refeição romana.

Painel 9 - Esquema e desenhos de uma *'villa'* romana do Alentejo.

- Terceira parte: O ciclo alimentar árabe;

Painel 10 - Texto e mapa indicando as principais características da ocupação árabe.

Painel 11 - Duas a três cenas ilustrativas mostrando práticas agrícolas árabes

Vitrina 6: Objectos arqueológicos alimentares árabes.

Painel 12 - Texto e mapa caracterizando os locais no Alentejo com a ocupação árabe.

Cenário 3 : Reprodução de uma cozinha árabe.

Painel 13 - Listagem e ilustrações dos alimentos introduzidos pelos árabes.

- Quarta parte: Da reconquista à expansão;

Painel 14 - Textos e mapas da evolução da reconquista.

Painel 15 - Duas a três cenas ilustrativas mostrando práticas alimentares medievais

Cenário 4: Reconstituição de uma refeição medieval.

Painel 16 - Texto e mapa com os principais povoados no Alentejo.

Vitrina 9: O nobre o clero e o povo.

Reprodução das diferentes formas de alimentação.

Painel 17 - Descrição, esquema e desenho de um banquete medieval em Évora.

- Quinta parte: A expansão ultramarina e a transformação alimentar;

Painel 18 - Textos e mapas da evolução da expansão. Os ciclos alimentares da expansão.

Painel 19 - O ciclo do açúcar, da malagueta e da banana (século XV).

Painel 20 - O ciclo das especiarias do Oriente e do milho grosso da América (século XVI).

Cenário 5: Mostra dos diversos produtos alimentares trazidos pela expansão.

Painel 21 - Texto e mapa com os principais intervenientes Alentejanos na expansão.

Painel 22 - Esquema e desenhos do comércio da época.

- Sexta parte: O antigo regime;

Painel 23 - O ciclo da alta especialização doceira (século XVII).

Painel 24 - Textos sobre a importância do açúcar do Brasil nos conventos do Alentejo.

Painel 25 - O ciclo do chocolate do chá e do café (século XVIII).

Vitrina 10 - Mostra de diversos utensílios relacionados com o chocolate o chá e o café.

Painel 26 - Cenas ilustrativa mostrando práticas alimentares.

Vitrina 11: Baixela da época- porcelanas chinesas.

Painel 27 - A arte da cozinha.

- Sétima parte: Do liberalismo ao fim da monarquia;

Painel 28 - As invasões francesas e a afirmação das ideias liberais.

Painel 29 - Texto de enquadramento de alteração de hábitos sociais.

Painel 30 - Textos e ilustrações das alterações dos métodos e técnicas agrícolas.

Cenário 6 : Mostra de diversas máquinas agrícolas.

Painel 31 - Cena ilustrativa do comércio - o almocreve.

Painel 32 - Texto e mapa com a expansão do caminho de ferro, e a sua importância na distribuição alimentar.

Vitrina 12: Baixela da época - relação de qualidade de diferentes estratos sociais.

Painel 33 - Esquema e desenhos da indústria alimentar da época.

- Oitava parte: Da república ao ano 2000;

Painel 34 - Textos e ilustrações da fase final da monarquia.

Painel 35 - Textos e ilustrações da implantação da república até à primeira guerra.

Painel 36- Cena ilustrativa mostrando a penúria alimentar da época.

Cenário 7 : Reconstituição de uma loja alimentar da época.

Painel 37 - Texto e ilustrações da Primeira guerra à guerra civil de Espanha.

Painel 38 - A guerra civil de Espanha e a suas repercussões nos hábitos alimentares dos alentejanos da raia.

Vitrina 12: Conjunto de objectos relacionados com as diferentes formas de racionamento e contrabando.

Painel 39 - Texto e ilustrações do pós- guerra aos anos 50.

Vitrina 13: Conjunto de objectos da indústria e comércio alimentar da época.

Cenário 8: Reconstituição de um café da época.

Sector Etnológico

- Nona parte: A trilogia – pão, vinho e azeite;

Painel 34 - Texto e ilustrações da importância do pão no Alentejo.

Vitrina 14: Conjunto de objectos relacionados com a produção do pão na região.

Painel 35 - Texto e ilustrações da importância do vinho no Alentejo.

Vitrina 15: Conjunto de objectos relacionados com a produção do vinho na região.

Painel 36 - Conjunto de objectos relacionados com a produção do azeite na região.

Vitrina 16: Conjunto de objectos relacionados com a produção do azeite na região.

- Décima parte: Restrições políticas e religiosas ao consumo alimentar;

Painel 37 - Textos relativos a restrições políticas ao consumo alimentar- perspectiva histórica do racionamento.

Vitrina 17: Conjunto de objectos relativos às restrições alimentares.

Painel 38 - Textos relativos a restrições religiosas ao consumo alimentar- o culto cristão, o culto judaico.

Vitrina 18: Conjunto de objectos e alimentos de restrição alimentar.

- Décima primeira parte: Festividades religiosas e pagãs;

Painel 39 - Textos relativos ao consumo alimentar relacionado com o Natal, a Páscoa, o Carnaval e outras festividades de culto cristão, judaico ou muçulmano.

Vitrina 19: Conjunto de objectos e alimentos característicos destas festividades.

- Décima segunda parte: O Ritmo alimentar;

Painel 40 - Textos relativos à evolução do horário do consumo alimentar, bem como do número e diversidade das refeições.

Maqueta 1 - Referente aos diversos horários das diferentes refeições de um dia.

- Décima terceira parte: A Gastronomia;

Painel 41 – Textos explicativos das diferenças de conceito entre comer e apreciar.

- Décima quarta parte: Teorização e divulgação da cozinha;

Painel 42 - Textos e ilustrações relativos à literatura gastronómica.

Painel 43 - Textos relativos ao receituário tradicional alentejano (circulação e fixação).

Painel 44 - Textos relativos à construção da cozinha regional alentejana.

Painel 45 - Textos e fotografias relativos a grandes cozinheiros/as alentejanos, desde o Paço Real de Vila Viçosa aos restaurantes da região.

Painel 46 - O ensino da cozinha e das artes da mesa no Alentejo.

Sector Científico

- Décima quinta parte: Os Nutrientes;

Painel 47 - Textos e imagens relativos aos diversos nutrientes: ácidos gordos, vitaminas, minerais, calorias.

Obs.: A apresentação museográfica deste módulo deve ser caracterizada pela utilização de tecnologia avançada como computação gráfica, maquetas electrónicas, vídeos ou outras.

- Décima sexta parte: Regimes Alimentares;

Painel 48 – Textos e imagens de consumo de diversos regimes alimentares: vegetarianismo, macrobiótico e outros.

Vitrina 20 : Conjunto de diversos produtos comerciais com as características dos diversos regimes alimentares.

- Décima sexta parte: Patologias alimentares;

Painel 49 - Textos e imagens relativos às diversas patologias alimentares: Anorexia, Bulimia, Colesterol, Obesidade, Pelagra, Escorbuto, Intoxicações.

Obs.: A apresentação museográfica deste módulo deve ser caracterizada pela utilização de tecnologia avançada como computação gráfica, maquetas electrónicas, vídeos ou outras.

- Décima sétima parte: A indústria alimentar;

Painel 50 - Textos e imagens relativos aos diferentes aditivos alimentares, enquadramento histórico e utilização actual.

Vitrina 21 : Conjunto de diversos produtos comerciais com os aditivos que utilizam.

Painel 51 - Textos e imagens relativos a todos os aspectos da rotulagem. Evolução gráfica e legal.

Vitrina 22 - Conjunto de diversos rótulos de diferentes produtos alimentares.

Painel 52 - Textos e imagens relativos à evolução dos organismos geneticamente manipulados (OMG/OGM).

Vitrina 23: Conjunto de diversos produtos comerciais que utilizam organismos geneticamente modificados.

Painel 53 - Textos e imagens relativos às diferentes técnicas de conservação alimentar.

Os progressos realizados no domínio da conservação permitiram reduzir consideravelmente os riscos de intoxicação. Esta evolução fez surgir a nostalgia do produto natural, comprado num mercado BIO ou cultivado no próprio jardim.

Obs.: A apresentação museográfica deste módulo deve ser caracterizada pela utilização de tecnologia avançada como computação gráfica, vídeos ou outras.

Painel 54 - Textos e imagens relativos aos diversos métodos e técnicas, que permitem hoje, consumir produtos alimentares fora da sua época natural de produção - Os produtos de estação e fora dela.

Obs.: A apresentação museográfica deste módulo deve ser caracterizada pela utilização de tecnologia avançada como computação gráfica, vídeos ou outras.

Painel 55 - Textos e imagens relativos às diferentes fraudes alimentares.

Vitrina 24 : Conjunto de objectos representativos de diferentes fraudes alimentares.

- Décima oitava parte: O futuro alimentar;

Painel 56 – Textos e imagens relativos aos diversos alimentos medicamento.

Vitrine 25: Conjunto de alimentos comerciais com estas características.

A expografia será pensada de forma a permitir ao visitante uma total liberdade de movimentos, não se estabelecendo um percurso obrigatório, mas dando simplesmente uma distribuição lógica na exposição dos painéis. Os aspectos plásticos e gráficos da expografia não serão deixados ao acaso, procurando-se uma imagem moderna, atractiva, de fácil percepção e de profunda memorização.

Os textos a inscrever nos painéis poderão ter a seguinte informação:

O ciclo alimentar romano

Com a chegada dos romanos a agricultura conhece uma intensificação, privilegiando-se a monocultura - vinho, azeite e trigo. O pão transforma-se no verdadeiro alimento símbolo da alimentação romana.

Quanto à salga e conserva de peixe destinado à alimentação, conhecem-se vestígios antigos são prova os tanques de salga encontrados em Panoius, Santiago da Cacém, Tróia, Sesimbra e Setúbal (1/- 8)4 a.C.).

As populações do litoral ao sul do Tejo alimentar-se-iam de pescado fresco ou seco ou em conserva de salmoura conforme as épocas do ano. O peixe de conserva seria naturalmente, enviado para as povoações ou povos do interior.

Certas espécies fruteiras, como as figueiras, as amendoeiras e as laranjeiras azedas, encontraram-nas os Romanos ao chegar. O Alentejo já tinha na época uma agricultura de tipo mediterrânico e o que realmente aconteceu foi a tomada de conhecimento de práticas de intensificação para as culturas existentes.⁶³, sobretudo no que toca às searas de trigo aos olivais e à vinha.

A adega, o lagar de vinho e o de azeite são herança romana tais como até nós chegaram.

Os Romanos encontraram pastores e rebanhos. Manadas de gado bovino e cavalar existiram e há provas iconográficas de bois, de cavalos e de asnos ou de mares. Vejam-se os ricos mosaicos das villae. O fornecimento de carnes esturia, portanto, assegurado para as exigências do triclinium.

Peixes de mar e de rio não faltariam na mesa dos Lusó-Romanos, como não faltariam os mariscos e todas as espécies de crustáceos. Mas o mais importante para os gulosos seria a fácil obtenção do "garum", esplêndido condimento marisqueiro e piscícola, preparado destramente pelos hábeis salgadeiras do litoral. O "garum" era um condimento em pasta que se fazia triturando e amassando certos peixes e mariscos devidamente salgados e temperados. Esta pasta de conserva enviava-se para todo o império acondicionada em pequenas ânforas de cerâmica vidrada. Há vestígios de fornos para o cozimento de ânforas na Barrosinha (Alcácer do Sul) em Tróia (Grândola) e em Sines.

Os extensos matos da Lusitânia eram ricos em caça, os mosaicos mostram-nos corcos, veados e javalis, e o muito apreciado javardo.

E quanto à caça miúda havia de tudo de pelo e de penas. O caso estava em os apanhar por meio de altunuria ou de armadilhas ou com "sarilhos", à maneira dos Egípcios.

O ciclo alimentar árabe

Com os muçulmanos iniciou-se uma época que quebrou os quadros culturais romano-visigóticos.⁶⁴

Na Bética, transformada no Andaluz, os Árabes fizeram-se excelentes agrónomos, primorosos jardineiros e, sobretudo, grandes hortelões. Hortejavam com artes de jardineiro e eram mestres em regadio. O Andaluz teve agrónomos famosos. Introduziram a nora de alcátruzes com as suas designações árabicas⁶⁵.

⁶³ Saramago, Alfredo, *Para uma História da Alimentação no Alentejo*, Assírio & Alvim, Lisboa, 1997

⁶⁴ Saramago, Alfredo, (1997). *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa : Assírio & Alvim.

A cozinha árabe nasceu numa região pobre onde os pastores nómadas viviam de laticínios, um pouco de carne de borrego e alguns legumes. A escassez dos recursos e a simplicidade dos paladares estiveram na génese da tharid, pão mergulhado em caldo aromatizado e temperado com azeite, esta receita é considerada o arquétipo da açorda alentejana.⁶⁶

Os "Moçarabes", que constituíam a grande massa da população do Ocidente Hispânico Islâmico, não estavam sujeitos à proibição corânica da carne de porco e do vinho. Deviam criar porcos de montado ou em pocilgas e teriam vinhas e udegas com lagares para fazerem o vinho que consumiam. Havia, naturalmente, abstinência e jejuns, mas de carácter temporário por parte dos cristãos que viviam sob domínio islâmico.

Das espécies alimentares introduzidas pelos Árabes, o arroz e a cana-de-açúcar foram as espécies mais importantes, bem como a renovação dos condimentos importados do Levante Islâmico ou de África protagonizado pelo gengibre.

3. As exposições temporárias

As grandes exposições temporárias iniciaram-se nos E.U.A nos finais dos anos setenta com o objectivo muito claro de atrair mais público ao museu e assim prestigiar a instituição e arrecadar fundos através da venda de catálogos, e 'merchandising' diverso. O êxito económico e mediático deste modelo originou a sua proliferação por todo o mundo muitas vezes em detrimento da exposição permanente, oferecendo aos museus uma imagem dinâmica, potenciando a entrada de capitais privados. As empresas patrocinam cada vez mais estes eventos, bem como os catálogos, os seguros, e transportes.

Hoje assiste-se cada vez em maior número à programação de exposições temporárias, constataando-se que as exposições temporárias são mais atractivas e alcançam maior projecção social.

Encara-se a par das criações próprias a permuta de exposições temporárias com um conjunto de museus de temática alimentar, nacionais da nossa vizinha Espanha e de França, mas também todos aqueles que pelo interesse particular de determinada colecção ou exposição possa ser interessante vir a apresentar em Vendas Novas.

Na criação própria um conjunto de propostas foi já seleccionado destacando-se os seguintes temas:

- 1-Doçaria Conventual
- 2-Banquetes e Festividades
- 3-Comida dos Reis
- 4-Especiarias e Ervas Aromáticas
- 5-Livros de Cozinha

⁶⁵ Langhans, Almeida, (s.d.). *Antropologia Luso-Atlântica: Estudo das Maneiras de Viver do Homem Português*.

⁶⁶ Expiracion Garcia Sanches, (1992). *Ciências de la naturaleza en al-Andaluz II: Textos y Estudios*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de cooperación con el mundo árabe.

6-O Pão na Dieta Alentejana

7-Chocolate, Café e Chá

8-A Alimentação do Exército e na Guerra

9-Os Hotéis, Restaurantes e Cafés do Alentejo

10-A Publicidade Alimentar

11-O Porco

12-O Queijo

Paralelamente à programação das exposições temporárias elaborar-se-á o catálogo que passará a constituir o elemento permanente das mesmas.

Exposições itinerantes

Estas exposições são normalmente dirigidas a escolas e a grupos que não possuem forma de aceder com facilidade ao museu possuindo uma finalidade educativa estará a sua concepção a cargo do serviço educativo.

4. O serviço educativo

Desde a criação dos serviços educativos nos museus o público infantil e juvenil foi sempre um público privilegiado.

Potenciar a sua missão educativa, dinamizando o museu e projectando-o na sua envolvente social são alguns dos fins atribuídos ao serviço educativo⁶⁷ embora as suas competências se reduzam na maior parte dos casos à organização dos horários das visitas, à formação de monitores e à criação de material didáctico.

Por outro lado, as transformações vividas nas últimas décadas na educação afectaram de forma directa os museus obrigando-os a adoptar medidas didácticas segundo as novas correntes pedagógicas e tendo como ponto de referência o âmbito escolar.

Esta nova tendência favoreceu a afluência massiva de alunos aos museus.⁶⁸ Estes foram forçados a tomar medidas às vezes improvisadas, de forma a facilitar a relação directa do museu com o dito público.

⁶⁷ Ibidem

⁶⁸ Hernández, Francisca Hernández. (1998). *Manual de Museologia*. Madrid: Editorial Síntesis.

Se considerarmos que 50 a 80% dos públicos da maior parte dos museus são públicos escolares⁶⁹, é necessário ter em conta esta realidade na escolha do programa do museu nos horários e nas tarifas.

O Museu passou a investir culturalmente no visitante infantil e juvenil, visando estreitar a sua relação, em moldes marcadamente pedagógicos, mas simultaneamente lúdicos, preparando um futuro em que o adulto visitará o museu por hábito e prazer cultural.

O serviço educativo terá uma dupla responsabilidade, por um lado valorizar os recursos didácticos que oferecem as colecções e por outro lado organizar um conjunto de actividades educativas em função da colecção.

É da maior importância a tomada de conhecimento por parte dos professores e educadores do extraordinário potencial educativo do museu e torna-se altamente desejável, que em colaboração com os técnicos desta instituição, os docentes organizem projectos, manifestem e concretizem experiências pedagógicas.⁷⁰

O Muscu da Alimentação sendo uma estrutura nova importa enveredar por acções de carácter experimental. Para tal os laços pessoais e de proximidade são de privilegiar, é necessário motivar e convidar professores, conselhos pedagógicos e responsáveis de bibliotecas escolares. Esta aproximação é fundamental como ponto de partida para colaborações mais estreitas.

As actividades previstas devem responder às diversas solicitações dos diferentes níveis escolares. Folhas didácticas devem ser preparadas segundo níveis etários e usando uma linguagem familiar.

A visita guiada é o recurso educativo mais utilizado nos museus. Geralmente não despertavam o interesse devido à forma como eram conduzidas. Actualmente envolvem três partes: 1) o professor combina com o serviço os objectivos e o que pretende obter da visita e explica aos alunos o que vão ver. 2) visita propriamente dita, questionário a preencher. 3) pode efectuar-se na escola ou no museu, realizando trabalhos relacionados com o conteúdo da visita.

O Museu utilizará o audio-visual nas visitas guiadas com o intuito de introduzir os visitantes no conteúdo da exposição. A sua eficácia resultará na capacidade de fazer passar a mensagem da exposição no mais curto espaço de tempo.

⁶⁹ Odile de Bary, Marie, Tobelem, Jean Michel. (1998) *Manuel de Museographie: Petit guide à l'usage des responsables de musée*. Biarritz. Séguier Option Culture

⁷⁰ Cadernos encontro. (1997). *O Museu a Escola e a Comunidade*. encontro workshop. Centro de Estudos da Criança, IEC-Universidade do Minho

Público Pré-Escolar : Infantil

Representações teatrais

Teatro de fantoches

Público Escolar : Nível básico

Projecto: Visita guiada ao museu, integra projecção de vídeo/filme e passagem pelo atelier.

Actividades cíclicas: História ao vivo recriação de um banquete medieval, feira medieval.

Oficina/Atelier: Iniciação à cozinha

Projecção de filmes: Como se faz o azeite; Como se faz o pão; Como se faz o vinho, outros dentro da mesma linha.

Público Escolar : Nível secundário

Visita guiada ao museu com desenvolvimento ao nível da história e da sociologia.

Projecção de filmes.

Público Académico

Visita guiada ao museu com desenvolvimento ao nível da História, Sociologia, Biologia.

Acolhimento de cidadãos com deficiência

Visitas com audio-guia e sinalética em *Braille*, procurará abranger os visitantes com limitações ao nível da visão, assim como serão disponibilizadas peças para visita táctil.

Ao nível da acessibilidade, todo o espaço do museu estará acessível a qualquer visitante com mobilidade reduzida. Procurar-se-á que pelo menos um técnico do museu possa acompanhar visitantes com deficiência auditiva ou afónica.

Espaço atelier de cozinha

A grande novidade do museu, sendo o público envolvido no conceito histórico e técnico da confecção dos pratos regionais.

A animação estará a cargo sempre que possível de consagrados cozinheiros, que intervalará com o pessoal técnico do museu preparado para este efeito.

Outra proposta que o museu poderá oferecer são visitas a realizar fora da instituição que tenham como finalidade dar a conhecer todo o património cultural alentejano em torno da temática alimentar.

Outros recursos didácticos:

- Cursos de Verão
- Publicações escolares sobre a temática da alimentação
- Cursos de cozinha para professores
- Malas didácticas - Kits

5. Os espaços comerciais

A Loja/Mercçaria - (recuperação do conceito de mercearia de bairro com venda de produtos de genuíno carácter regional com a possibilidade de venda a granel).

Mercado quinzenal - Espaço semanal ao ar livre de comercialização de produtos da terra vendidos directamente do produtor ao consumidor e de produtos típicos preferencialmente DOP Alentejo como charcutarias queijos vinhos etc.

Restaurante – Espaço de apoio ao museu e de divulgação da genuína gastronomia Alentejana sobre o conjunto dos domínios da restauração. É comum o espaço consagrado a esta função estar isolado das restantes actividades do museu, quer seja por razões de conforto (ruídos) quer seja por razões de segurança (abertura prolongada) que mesmo por razões funcionais.

Possuirá abertura directa para a rua quer para clientes externos ao museu quer para abastecimento. Divide-se em três partes. Espaço público de consumo, espaço semi-privado de preparação, espaço privado de serviço ('stockagem').

Uma colaboração estreita entre os diferentes serviços do museu deve fazer convergir um conjunto de esforços para que se alcancem os objectivos definidos anual ou plurianualmente.

CAPITULO IV – O EDIFÍCIO

1- Enquadramento histórico

O actual edifício do Mercado Municipal de Vendas Novas apesar de não lhe ser atribuída relevância arquitectónica, possui para a população um grande valor afectivo, comprovado pela história que lhe está associada.



Figura 1.-Fachada lateral, rua Estevão de Almeida.(estado actual)



Figura 2.- Parte da fachada principal, rua 1º de Maio. (estado actual)

No livro de actas da comissão executiva da Câmara Municipal de Montemor o Novo de 21 de Junho de 1920 está registado o seguinte requerimento⁷¹:

"Da firma Viegas, Dias & Companhia de Vendas Novas, informando, como complemento ao requerimento que há tempo dirigira a esta Câmara, pedindo a fundação n'aquela Vila de uma fábrica de vazão (latas para conservar peixe em azeite) que a referida fábrica dista das habitações mais próximas de setenta metros inteirada, devendo consultar-se o senhor Vereador Espírito Santo."

Fábrica esta que viria a funcionar com assinalável dimensão para a época, escoando o seu produto para Setúbal por camião, segundo recolha oral efectuada a um antigo trabalhador, hoje com 94 anos, o número de trabalhadores deveria rondar a meia centena entre homens e mulheres, sendo o trabalho feminino realizado nas máquinas cravadeiras, colocação dos fundos das latas às tiras laterais, e o dos homens além dos trabalhos pesados a soldadura das tiras e a constrição dos caixotes de expedição.

O salário de um soldador era realizado à peça sendo de 2 tostões o cento de tiras soldadas. Um grande soldador podia soldar dez centos por dia.

A fábrica das latas terá funcionado até 1925, dando então lugar a um fabrico de cortiça, pertença de Ricardo Pastor, natural da Azaruja radicado em Vendas Novas, estando activa até cerca dos anos 40.

Por outro lado em 1930 o mercado diário de Vendas Novas não possuía ainda as condições mínimas que a saúde pública impunha e a população almejava, dado ser ainda realizado ao ar livre junto da estrada nacional nº84.

Em Setembro de 1930 a Junta de Freguesia que lutava pela resolução do problema junto da Câmara Municipal de Montemor o Novo melhora as condições fazendo publicar um edital com o seguinte conteúdo:⁷²

"A Comissão Administrativa da vila de Vendas Novas, concelho de Montemor-o-Novo, faz público que acaundo os concelhos sanitários do Dr. Sub-Delegado de Saúde nesta vila, deliberou a bem da saúde pública, que a venda de todos os géneros comestíveis expostos diariamente para consumo público na antiga "praça" marginal com a E.N. Nº84 fosse transferida a partir do próximo dia 15 de Outubro para a praça Cândido dos Reis, em cujo recinto além de poder ser facilmente regado, aqueles géneros estão isentos de receberem a intimidade de micróbios, portadores de todas as doenças que actualmente sobre eles são depositados pelas mrvens de pó levantadas pelo contínuo trânsito de viação ucelerada que tem a pré citada estrada"

⁷¹ Arquivo Histórico Municipal de Montemor o Novo.A1 B188. (21 de Junho de 1920). Livro de actas da comissão executiva da Câmara Municipal de Montemor o Novo.

⁷² Jornal *Gazeta de Vendas Novas*. nº66.3

Em 1944 são adquiridas pelo Município as instalações da, ainda conhecida por, antiga fabrica das latas, para instalação do mercado diário da vila, tornando-se assim o segundo edifício propriedade da freguesia de Vendas Novas, o primeiro tinha sido a escola primaria.

O imóvel foi adquirido por 140.000\$00, tendo sido 70.000\$00 realizados por empréstimo na Caixa Geral de Depósitos, Crédito e Previdência.⁷³

No entanto o edifício necessita de adaptação e reparação como é expresso na exposição apresentada ao Ministro do Interior, fundamentando a necessidade da autonomia administrativa de Vendas Novas em relação ao Município de Montemor-o-Novo:

“O mercado diário, apesar de amplo e de no seu edificio se poderem instalar os respectivos serviços em boas condições, depois de se realizarem as obras de adaptação imprescindíveis, não oferece presentemente aquele mínimo de salubridade, de conforto e de asseio que é de exigir.”⁷⁴

As receitas amalhadas pela junta de freguesia na exploração do mercado eram significativas e dignas de registo na já citada exposição, sendo de 71.907\$00 no ano de 1950⁷⁵

Durante a década de 50 o mercado diário sofre bastante com a incúria do tempo, deixando a cobertura passar água e apodrecendo toda a estrutura ao ponto de ruir.

Em 1963 o jornal o Montemorense pela pena do vendasnovense Jerónimo Telha relata na sua rubrica *Noticias de Vendas Novas*.⁷⁶

“Melhoramentos locais já se encontram bastante adiantados os trabalhos referentes ao arranjo do mercado diário, que diga-se em abono da verdade, reúne já muitas boas condições para o fim a que se destina. São por isso mesmo dignos da nossa maior consideração e respeito os ilustres membros da Câmara Municipal deste concelho, que apesar das dificuldades que ainda se lhes deparam, não hesitaram em pôr em execução um plano de melhoramentos em que está incluída, entre outras, a obra citada, enchendo de contentamento, por esse facto toda a população local, que deste modo, vê realizadas algumas das suas mais legítimas aspirações”.

⁷³ Encarnação, Armando Sérgio C. da. (1951). *Vendas Novas e a sua Autonomia Administrativa*. Junta de Freguesia de Vendas Novas. 50.

⁷⁴ *Ibidem*. 15.

⁷⁵ *Ibidem*. 78.

⁷⁶ Jornal O Montemorense. (1963, Maio). nº26. 4



Figura 3.- Bancas de venda no interior do Mercado. (estado actual)

No final dos anos 70 com as profundas alterações do comércio, o mercado diário entra em declínio, assistindo-se ao encerramento de diversas bancas, essencialmente pela criação de lojas tradicionais noutros locais da vila. E pela incapacidade de modernização da estrutura, que deixa mais uma vez de possuir condições, quer para quem vende quer para quem compra.

É perante este facto que o Município de Vendas Novas inicia diligências com vista à criação de uma nova estrutura em local mais condizente com as indicações decorrentes do PDM.

Apenas se considerará a demolição de construções que foram executadas posteriormente e que estão a descaracterizar não só o edifício como toda a zona envolvente.

Quatro factores se afiguraram como preponderantes no desenvolvimento do projecto de arquitectura:

- O programa de trabalho museológico;
- O valor afectivo do edifício para a população da cidade;
- O valor arquitectónico do edifício;
- A grande área de construção decadente de que o edifício dispõe.

Se em relação ao terceiro ponto já foram atrás referidas algumas das soluções pelas quais se optou para manter a estrutura do prédio, em relação ao primeiro ponto, e face ao trabalho museológico, optou-se por desenvolver os diferentes espaços necessários pelos três blocos principais que o edifício dispõe.

Na distribuição dos diferentes espaços teve-se em especial consideração o aproveitamento das áreas de melhor iluminação e ventilação para colocar as salas, bem como a fácil circulação de público e funcionários no edifício.

Assim, a sala de exposição quase - permanente assume papel principal na distribuição dos diferentes espaços pelo edifício. Nesta sala ampla faz-se o acesso por rampa ao nível superior do edifício, aí os vários espaços distribuem-se ao longo de um corredor, nomeadamente o atelier, o restaurante, as instalações sanitárias e irá culminar logo de seguida numa sala de exposições temporárias, de onde divergem várias outras salas, de limpeza, de inventário, reservas/armazém e biblioteca. Será também nesta área do edifício que se localizará o gabinete do director e a secretaria.

A fazer a separação do edifício e do seu exterior/jardim prevê-se um 'foyer' que fará a ligação à sala de seminários/auditório e ao restaurante, funcionando ali uma esplanada como zona de estar e lazer.

A criação de espaços de circulação amplos e iluminados no interior do edifício visa permitir uma melhor vivência do mesmo. Com este objectivo, pretendem-se vãos na cobertura, dispostos ao longo de todo o edifício que irão iluminá-lo, vindo a luz necessária para o efeito, de cima. Devido ao pé direito elevado do edifício todas as paredes projectadas não tocam a cobertura, funcionam como pequenos caixotes no seu interior.

No entanto o interior do edifício apresenta-se desde o início como o local de mais difícil resolução, dada a sua escassa iluminação, pelo que se optou por instalar nesta zona, e nos locais mais desfavorecidos, as instalações sanitárias, criando-se ainda cinco salas

beneficiando todas de iluminação e ventilação directas, a partir dos vãos colocados na cobertura.

A zona de exposição, quer pela área que apresenta quer pelo tipo de espaços que lhe foram destinados, não apresenta grandes dificuldades de adaptação às novas funções.

Exceptuando os espaços de características técnicas especiais, todos os espaços deverão ser concebidos em planta livre, possibilitando a compartimentação com divisórias leves, para os casos dos gabinetes e salas de trabalho, ou com um sistema de divisórias amovíveis, de fácil alteração, nos casos de salas de exposições.

Prefende-se, também, com a reconstrução um edifício eficiente em termos energéticos, aproveitando ao máximo as condições naturais do local onde está construído: um bom isolamento térmico e acústico e uma ventilação adequada, bem como a utilização de materiais de construção adequados às elevadas temperaturas do Alentejo. Devendo ser articulada a conservação de energia com a qualidade do ar interior.

O ar condicionado não é recomendado por motivos quer de custos quer de manutenção e de funcionamento.

O acabamento final de paredes (cores e materiais), tectos e pavimentos, a iluminação de manutenção (ou de trabalho) dos espaços, a iluminação de emergência/segurança e a iluminação expositiva/cénica (instalação dos quadros principais e secundários e iluminação a nível dos pavimentos e dos tectos), canalizações e esgotos, AVAC, megafonia, rede informática, extintores de incêndio, rede de incêndios armada (R.I.A.), sistema automático de detecção de incêndio (S.A.D.I.), sistema automático de extinção de incêndios, sistema automático de detecção de intrusão, mestragem de fechaduras, circuito fechado de televisão e sinalização de segurança serão definidos durante a elaboração do projecto final.

Na zona do logradouro adjacente ao alçado posterior, espaço exterior privilegiado no que se refere a uma futura utilização para circulação e permanência de público, possuirá uma zona ajardinada com predominância de ervas aromáticas fazendo a ligação ao estacionamento.

3-Um cenário para os acessos e circulação

O estudo do espaço, ao nível urbanístico e de inserção no tecido urbano da cidade, as alterações que inevitavelmente irá provocar nas estruturas contíguas, trânsito e afluência de pessoas levou-nos à construção do seguinte cenário:

Intervenção na Rua 1º de Maio, actualmente de circulação rodoviária de forma a passar a rua de circulação pedonal, com a respectiva adaptação com calçada portuguesa com motivos alimentares, e aplicação de mobiliário urbano, nomeadamente assentos, candeeiros, papelarias e sinalética de forma a dignificar a entrada do museu e servir de elo de ligação do edifício ao centro cívico da cidade.

Em termos de circulação rodoviária, e de compensação ao encerramento da Rua 1º de Maio, a solução passaria pela criação de uma rotunda na confluência das ruas Capitão Custódio Janeiro Santana, Estevam de Almeida e Manuel Coelho de Oliveira por forma a permitir o acesso ao parque de estacionamento, e destacar visualmente e dignificar o museu e a sua área ajardinada.

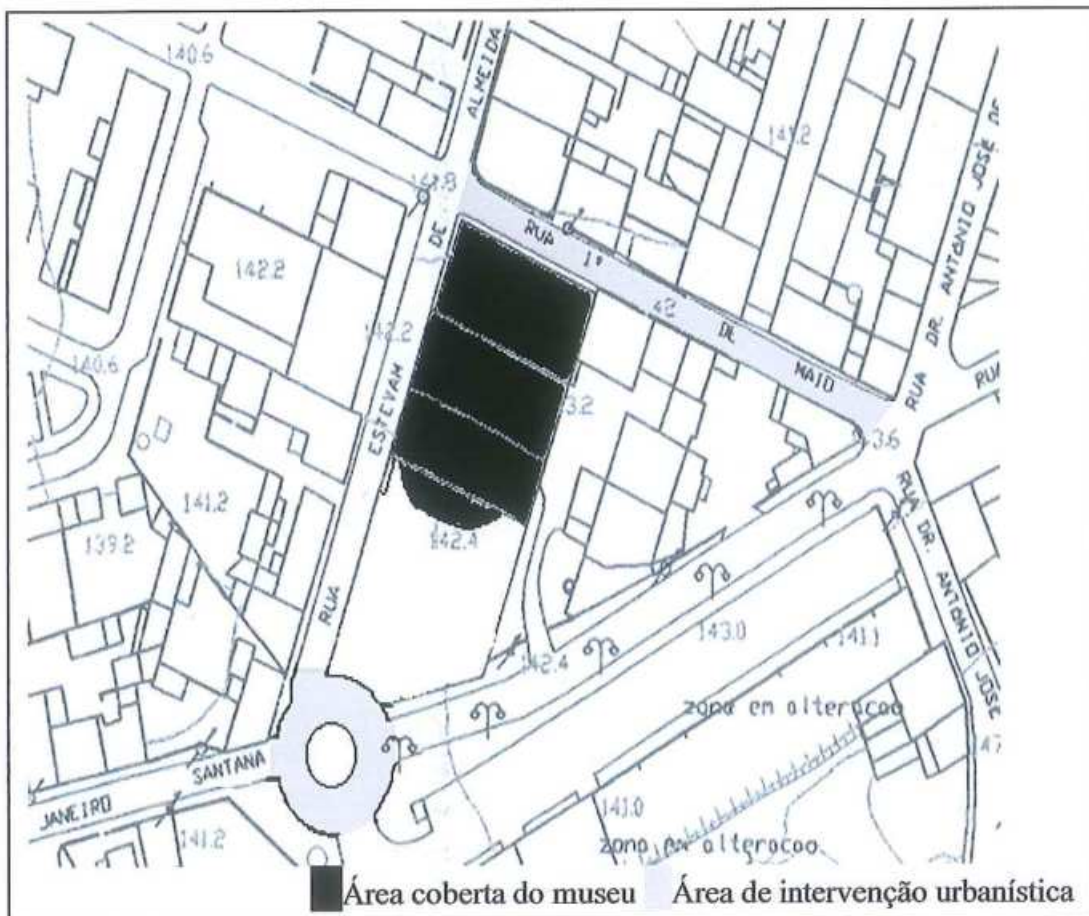


Figura 5- Planta de localização com intervenções

4. Os espaços de acesso público

Nestes espaços a circulação do público é livre desde que se respeite o regulamento do museu.

Esta área do museu compreende os seguintes espaços, que podem vir a funcionar deste modo:

- O estacionamento de veículos.

área: a definir

Características: Compreende o estacionamento público e o dos serviços: estacionamento de veículos privados e veículos de serviço e distribuição. Será prevista uma separação entre as zona de estacionamento público e as zonas de serviço e distribuição.

As zonas de carga e descarga estarão protegidas de forma a minimizar os aspectos de segurança.

O estacionamento de autocarros de turismo é possível a menos de 50 metros do museu.

- Recepção e acolhimento do público

área: 25,50 m²

Características: A recepção é um espaço muito importante no Museu, visto que produz no visitante a primeira imagem da instituição. Constitui o ponto de partida para todos os espaços – públicos, semi- públicos e semi-privados, onde se instala a bilheteira, o bengaleiro e a loja. A partir daqui se terá o acesso directo às instalações sanitárias públicas, aos telefones públicos, bem como a todos os restantes espaços. Nesta área deve-se prever ainda um espaço para apresentação dos objectos recém- incorporados no Museu .

O percurso expositivo deverá ser feito a partir da recepção de modo a que o visitante volte a regressar a esta zona.

Este espaço deve permitir uma circulação eficaz dos visitantes e actuar como zona de transição de acesso aos diferentes espaços do Museu.

- A sala de exposição quase permanente

área: 262,65 m²

Características: espaço de fácil acesso à recepção, de grande flexibilidade, em *open space*. A altura deve respeitar as dimensões dos objectos em exposição, tendo em conta que poderá receber peças de grandes dimensões. Igualmente deverá ser considerada a porta para o acesso de espécies muscológicas de grandes dimensões. A altura desta área pode variar, desde os 4 m, no mínimo, até aos 7 metros.

As condições ambientais devem-se manter estáveis, sem o recurso ao ar condicionado: com uma humidade relativa constante à volta de 50 %, durante todo o ano, 20-21 °C, podendo a temperatura, no Verão, atingir os 21-24 °C.

No que se refere à luz natural deste espaço, esta deve ser evitada, aplicando-se mecanismos que garantam a obscuridade total

Os materiais a utilizar não devem ser inflamáveis e, no caso de o serem, estes devem ser tratados de forma a tornarem-se ignífugos (este critério será seguido em todas as áreas do Museu).

- Sala de exposições temporárias:

área: 60,20 m²

Características: de fácil acesso ao *foyer* e à entrada alternativa de público, bem como às reservas, à sala de entrada e saída de objectos e à sala de museografia, de grande flexibilidade, em *'open space'*.

Quanto à altura, condições ambientais, luz e materiais, deve seguir-se o critério já indicado para a galeria de exposição permanente.

- Sala de seminários/auditório

área: 91,30m²

Características: sala polivalente para seminários ou outras actividades de extensão cultural, com capacidade para 60 pessoas de fácil acesso. Servirá nomeadamente para introdução aos temas das exposições, serviço educativo, colóquios, encontros, jornadas, concertos, projecção de filmes e de outros audio-visuais.

- Sala oficina do serviço educativo

área: 23m²

Características: *open space*, com bancadas, água e esgotos, mesas, armários e maquinaria diversa. Espaço onde os visitantes possam executar trabalhos criativos, ou mesmo cozinhar.

- Espaço de comercialização de produtos regionais alimentares

área: 30,50m²

Características: nas roccitas dos museus é cada vez mais importante a venda de produtos. A loja do museu localizado na zona da recepção permitirá promover os produtos alimentares de qualidade da região, funcionando como uma mercearia tradicional.

- Restaurante de gastronomia regional

área: 70 m²

Características: espaço para refeições (bebidas, '*sandwiches*', produtos de pastelaria) onde se poderá provar o melhor da gastronomia regional alentejana.

- Instalações sanitárias

área: 28m²

Características: para homens, mulheres e deficientes, localizadas próximo da recepção, que permitam atender, em pouco tempo, grandes grupos de visitantes. O dimensionamento deve ter em conta os regulamentos, inclusive os exigidos para deficientes.

- Foyer

área: 50m²

Características: zona de circulação, lazer, com pequena esplanada e bancos de repouso, serve também de apoio à sala de seminários/auditório e poderá em caso de necessidade apoiar a instalação de exposições temporárias

5. Os espaços de acesso reservado

O acesso e circulação é condicionado por razões de funcionalidade e segurança, mas permite o contacto do público e investigadores com as reservas visitáveis e os espaços reservados a actividades museológicas de estudo, divulgação, comunicação e animação.

Esta área do museu compreende os seguintes espaços, que podem funcionar deste modo:

- Reservas visitáveis

área: 41m²

Características: espaço dividido em duas partes, de modo a encontrar condições ambientais adequadas para todas as espécies museológicas: uma, de 20m², destinada a objectos colocados em ambiente com humidade relativa (HR) entre 30% e 40%, com flutuações inferiores a 5%, sendo os valores - limite 30% mínimo e 40% máximo; outra, de 21m², num ambiente com HR entre 40% e 60%, com flutuações inferiores a 50%.

- Centro de documentação e biblioteca

área: 20m²

Características: espécies bibliográficas de temática alimentar, fototeca e iconoteca, sala de leitura; arquivo/depósito, espaço para estantes, mesas de consulta, postos informáticos, humidade relativa entre 45% e 60%

- Cozinha

área: 24,60 m²

Características: espaço com visibilidade do interior do museu, equipado com o mais moderno equipamento hotelceiro. Pode ser utilizado em sessões práticas organizadas.

- Gabinete da Direcção

área: 12,50m²

Características: espaço para secretária, mesa e armário, posto informático.

- Secretaria

área: 12,50m²

Características: espaço para duas secretárias e armários, postos informáticos.

6. Espaços Privados

Nestos espaços o acesso é reservado ao pessoal do museu, de acordo com as suas funções. Em alguns casos, certos espaços possuem características particulares de segurança. As portas e os acessos dos objectos para as galerias de exposição deverão ter 4 metros de largura.

- Cais de carga e descarga de espécies museológicas

área: área suficiente para uma viatura de carga ficar protegida

Características: uma zona de carga e descarga para viaturas, incluindo a instalação de um engenho de elevação. Esta zona deve estar directamente ligada à área de recepção das espécies museológicas, mediante passadeiras adequadas a movimentos de empilhadoras.

- Sala de inventário e registo

área: 12,35m²

Características: com área para fotografar os objectos, este espaço deverá ter área para secretárias e armários, bem como condições para obscurecer totalmente para fotografar.

- Armazém

área: 50,40 m²

Características: 'open space', próximo das galerias de exposição, com fácil acesso ao exterior.

- Armazém produtos alimentares

área: 9,12 m²

Características: espaço para arrumos e armazenamento do Restaurante e da Cozinha. O abastecimento deste serviço será assegurado por um acesso independente.

- Instalações sanitárias, balneários/vestiários.

área: 13m²

- Sala de arrumos e de limpeza.

área: 2,5 m²

Características: espaço para guardar os produtos e equipamentos de limpeza

- Sala de controlo

área: 13m²

Características: espaço para as instalações especiais: detecção de incêndios, anti-roubo, segurança activa, megafonia, intercomunicação interior; instalações convencionais: climatização e iluminação.

7. Mapa de áreas

Espaços	Áreas m ²	Observações
Os espaços de acesso público		
Recepção e acolhimento do público	25,50	Espaço comum ao atendimento e à bilheteira. O percurso expositivo será feito a partir deste espaço, de modo a que o visitante volte a sair por esta zona, que dará acesso à loja.
A sala de exposição quase permanente	262,65	Resistência do pavimento: Resistência geral-100Kg/m ² Resistência a cargas pontuais-300Kg/m ²
Sala de exposições temporárias	60,20	Sala de museografia, de grande flexibilidade, em <i>open space</i> .
Sala de seminários/auditório	91,30	Espaço para 60 pessoas, equipado com palmatória retrácteis, e equipamento audiovisual.
Sala oficina do serviço educativo	23,00	<i>Open space</i> , com bancadas, água e esgotos. Estando prevista a instalação de um pequeno equipamento de cozinha
Espaço de comercialização de produtos regionais alimentares	30,50	Concebido como recriação de mercearia dos anos 40
Restaurante de gastronomia regional	70,00	Deverá ter uma entrada para o exterior. Deverá ser uma referência da gastronomia regional
Instalações sanitárias	28,00	Para homens, mulheres, deficientes, que permitam, em pouco tempo, servir grandes grupos.
Foyer	50,00	Zona de circulação, lazer, com pequena esplanada e bancos para repouso
Os espaços de acesso reservado		
Reservas visitáveis	41,00	
Centro de documentação e biblioteca	20,00	Espaço para estantes, mesas de consulta, postos informáticos.
Cozinha	24,60	Cozinha industrial devidamente equipada
Gabinete da Direcção	12,50	
Secretaria	12,50	

<u>Espaços privados</u>		
Cais de carga e descarga	a definir	Zona para uma viatura ficar protegida, incluindo a instalação de um engenho de elevação. Esta zona deve estar directamente ligada à área de recepção das espécies muscológicas.
Sala de inventário e registo	12,35	Este espaço deverá ter secretária e armários, bem com condições para obscurecer totalmente para fotografar
Armazém	50,40	Espaço onde viatura de carga tenha acesso
Armazém produtos alimentares	9,12	Espaço com prateleiras para arrumação
Instalações sanitárias, balneários/vestiários	13,00	Para funcionários do museu.
Sala de arrumos de limpeza	2,50	
Sala de controlo	13,00	quadros de instalações centro de controlo para: deteção de incêndios, anti-roubo, segurança activa, megafonia, informática, climatização e iluminação.
Total	852,12	Área total poderá ser alargada com colocação de um <i>mezzanino</i> na sala de exposição q/permanente.

CAPITULO V – OS MEIOS

1. Planeamento

Consiste num processo de orientação da acção para determinados fins. É um instrumento essencial para a gestão e controlo de projectos, sobretudo numa sociedade onde dominam os princípios do *'laisser-faire'*. No entanto, é necessária uma continua adaptação a possíveis mudanças, sem prejuízo dos objectivos definidos e previsões antecipadamente aceites.

O planeamento deve prever todas as áreas do projecto:

Área de investigação e conservação - Esta área tem como objectivo principal o estudo da colecção, identificação, controlo científico, preservação e tratamento. Elabora os instrumentos de descrição precisos para análise científica das colecções tais como: o inventário; o catálogo; elaboração e execução de programas de investigação no âmbito da história alimentar; redacção de publicações científicas do museu; o exame técnico e analítico correspondente aos programas de preservação, reabilitação e restauração.

Quadro de Planeamento	2005-2008	2009	2010	2011	2012
investigação e conservação					
conservação preventiva					
programa científico e cultural					
programa museográfico					
projecto de arquitectura					
projecto museográfico					
execução de obras no edifício					
instalação e montagem dos equipamentos					
testes					
inauguração e operação					

Quadro 3.

2. O orçamento

A gestão administrativa dos museus esta intimamente condicionada pelo sistema de financiamento que rege o seu funcionamento.

As actividades para atracção de recursos e as práticas concretas de gestão e administração fazem parecer os museus cada vez mais com empresas convencionais.

Cada vez mais o sector público não pode atender todas as demandas culturais da sociedade. No entanto como instituições de serviço público que são, é lógico que os museus recebam financiamento público, mas este não chegue para tudo.

Propomos então duas vias possíveis de actuação para uma maior eficácia no financiamento do museu:

- a) O recurso a fundos da administração local apresenta grandes inconvenientes, dada a sua normal pouca consistência, pode colocar dessa forma o projecto numa situação de grande dependência e precaridade financeira.

Pretende-se antes uma estreita colaboração entre a administração local e o sector privado que passe pela existência de um modelo que potencie a participação do capital privado e resulte na criação de uma fundação.

- b) O recurso ao auto-financiamento, cujos princípios de gestão serão idênticos aos de uma qualquer empresa privada. Os fundos anuais poderiam ter as seguintes origens 15% da administração local, 35% de patrocinadores, 30% resultantes do aluguer de espaços comerciais do museu, 15% dos ingressos e vendas de '*merchandising*', 5% de donativos da Associação de Amigos do Museu (a criar).

No estado actual do projecto é difícil determinar com exactidão o custo previsional de funcionamento do Museu Regional da Alimentação em 2012.

As estimativas actuais não passam de meras suposições indicativas. Tal deverá estabilizar com as escolhas ao nível do projecto de arquitectura, e das decisões ao nível da organização (plano de actividades, amplitude do horário, recursos internos etc).

A avaliação dos custos previsionais pode ser realizada segundo as grandes naturezas de despesas (excepto aquisições e actividades comerciais):

3. O pessoal

A dotação de pessoal estará sempre relacionada com as funções e as tarefas específicas a realizar. Vai exigir a constituição de uma equipa multidisciplinar capaz de levar a cabo o programa. Uma política activa de recrutamento será empreendida tendo em mente a correcta definição das equipas, no sentido de uma grande complementaridade de especialidades.

O pessoal deverá na medida do possível ser originário da região Alentejo, quer pela facilidade de interiorização do próprio projecto quer pelos laços de ordem cultural que o projecto em si induz.

A previsão de recursos humanos para as necessidades do projecto implica a criação de 5 postos de trabalho a tempo inteiro.

Conservador/Museólogo.....	1
Investigador.....	1
Serviço educativo.....	1
Técnico de conservação e restauro.....	1
Secretariado administrativo.....	1
Vigilantes/Serviços de segurança...(contratação de serviços externos)	
Serviços de limpeza(contratação de serviços externos)	

Conservador/Museólogo

Cargo directivo a desempenhar pelo conservador/museólogo. Coordena todo o projecto, assume ainda as funções de pesquisa, restauro, procura de colecção e outras de carácter científico.

Investigador

Investiga, utiliza e adapta métodos laboratoriais e processos técnico-científicos, a fim de diagnosticar, definir, coordenar e executar acções de conservação preventiva, bem como realizar intervenções curativas de conservação e restauro.

Serviço educativo

A natureza do projecto induz claramente uma forte função educativa, pelo que a interacção com os diversos agentes dos sistemas de ensino se reveste da máxima importância.

Técnico de conservação e restauro

Executa, sob a orientação directa do conservador ou técnico superior, trabalhos diversos nas áreas da conservação, preventiva, inventariação, estudo, exposição e comunicação.

Secretariado administrativo

A gestão do museu, bem como a gestão dos próprios recursos documentais, obriga à manutenção de um secretariado administrativo com um mínimo de 1 técnico.

Vigilância/Serviços de segurança

Com uma área expositiva de cerca de 400 m² serão necessários em termos de recursos humanos 3 vigilantes, de forma a cobrir todo o horário que se pretende implantar. Tendo como referência a necessidade de um vigilante para cada 450 m².

O serviço de vigilância bem como parte do serviço de recepção será assegurado em regime de contratação externa a uma empresa da especialidade.

Serviços de Limpeza

O serviço de limpeza será assegurado em regime de contratação externa a uma empresa da especialidade.

Com uma área de 900 m² prevê-se a necessidade de uma funcionária em permanência durante o horário de funcionamento do museu e de uma equipa de quatro funcionárias durante duas horas diárias para limpeza de todo o espaço.

Os postos de trabalho a criar de acordo com o Decreto Lei n.º 55/2001 de 15 de Fevereiro são definidos pelas seguintes funções:

QUADRO

Grupo Pessoal	Área Funcional	Carrreira	Categoria	Dotação
Dirigente			Director	
Técnico Superior	Realiza e coordena trabalhos de inventariação, investigação, estudo, exposição, divulgação e organização do património cultural; coordena acções de conservação preventiva	Conservador	Conservador	1
Técnico Superior	Investiga, utiliza e adapta métodos laboratoriais e processos técnico-científicos, a fim de diagnosticar, definir, coordenar e executar acções de conservação preventiva, bem como realizar intervenções curativas de conservação e restauro	Conservador-restaurador	Conservador-restaurador	1
Técnico Profissional	Executa, sob a orientação directa de um conservador ou técnico superior, trabalhos diversos nas áreas da conservação, preventiva, inventariação, estudo, exposição e comunicação do património cultural	Técnico Profissional de museografia	Técnico Profissional de museografia	1
Administrativa	Executa toda a parte administrativa: contabilidade, economia, gestão orçamental, sistema de informação contabilística, etc.	Assistente administrativo	Assistente administrativo	1
Operário	Produz por processos artesanais tradicionais e sob orientação, obra enquadrável no sector das artes decorativas e trabalho integrável em restauro, possuindo o domínio das tecnologias e um conhecimento profundo dos materiais. Desenvolve o seu trabalho, entre outras, nas áreas de marcenaria, serralharia, etc.	Artífice	Artífice	1

CONCLUSÃO

Ao criar-se um Museu da Alimentação em Vendas Novas pretende-se preservar a memória de toda uma região que sente a sua cultura alimentar como algo que a identifica e distingue do restante contexto nacional.

Um museu que coloque o seu principal enfoque nas pessoas e nos seus problemas, um espaço de investigação, informação, debate e circulação de ideias, gerador de produção artístico - cultural, orientada pela visão do papel dialéctico da cultura nos processos sociais.

Pretende-se que contribua para uma reflexão da problemática alimentar e conduza a uma consciencialização dos impactos positivos e negativos que ela tem sobre as nossas vidas enquanto seres individuais e sociais.

Para sede do projecto escolheu-se o actual Mercado Municipal, contribuindo-se assim para uma solução que conduza à preservação do espaço pela autarquia, espaço esse que grande parte da população de Vendas Novas se sente afectivamente ligada.

A estreita colaboração entre técnicos, autarcas e população será decisiva na criação deste projecto.

À medida que a autarquia tem vindo a concluir uma série de infra-estruturas básicas passou a encarar os aspectos culturais com outros olhos. É importante que a autarquia veja no museu um interlocutor para a salvaguarda da identidade local, e que o presente projecto de recuperação possa ser o ponto de partida.

Os benefícios desta intervenção não se repercutirão certamente apenas no concelho mas sim em toda região, na medida em que o projecto pretende abranger todo o Alentejo.

Que o Museu se transforme numa alavanca do desenvolvimento local e regional é a pretensão do presente projecto.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Citada

- Aguilera, César (2001). *Historia da Alimentação Mediterrânica*. Lisboa: Terramar.
- Alarcão, Jorge (s.d.) *Sobre a Romanização do Alentejo e do Algarve. A Propósito de uma Obra De J. Encarnação*. *Arqueologia*, II, Lisboa :
- Alarcão, Jorge. (1983). *Portugal Romano*. Lisboa: Editorial Verbo.
- Alarcão, Jorge; Mayet, F.; Diff Boccard. (1990) *As Ânforas Lusitanas Tipologia, Produção, Comércio*, Museu Monográfico de Conimbriga.
- Almeida, Fialho de. (1986). *Os Gatos*. Lisboa : Biblioteca Ulisseia de Autores Portugueses, 181-182.
- Almeida, Fortunato de. (1967). *Historia da Igreja em Portugal*. Tomo I e II. Porto : Portucalense Editora.
- Almeida, Maria D.V.; Afonso, Carla (1977). *Princípios Básicos de Alimentação Humana*. Lisboa: Universidade Aberta.
- Almeida, Maria D.V.; Castro, Rosa. (1983). *Culinária Saudável*. Lisboa : Editorial Caminho.
- Alves, Aníbal Falcato. (1994). *Os Comerres dos Ganhões*. Porto : Campo das Letras.
- Amorim, Roby.(1987). *Da Mão à Boca*. Lisboa: Edições Salamandra
- Arnaut, Salvador Dias.(1986). *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*. Lisboa : INCM.
- Azevedo Santos, Maria José de.(1997). *O Peixe e a Fruta na Alimentação da Corte de D.Afonso V. Breves Notas: A Alimentação em Portugal na Idade Média*. *Fontes. Cultura. Sociedade* , Coimbra, 1-33.
- Biblioteca Nacional.(1988). *Livros Portugueses de Cozinha*. Catálogo. Lisboa : INCM.
- Boletim das Comunidades Europeias, Suplemento 4/82.
- Braga, Isabel M.R. M. Drumond. (2000). *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850*. Lisboa : Hugin.
- Braga, Isabel M.R. M. Drumond.(2004). *Do Primeiro Almoço à Ceia*. Estudos de História da Alimentação. Sintra : Colares Editora.
- Braudel, Fernand. (1983). *O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrânico no Tempo de Filipe II*. Volume 1. Lisboa : Editorial Verbo.
- Breda, João. (1998). *Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição*. Lisboa : Instituto Nacional de Formação Turística.
- Cardoso, João Luis. (2002). *Pré História de Portugal*. Lisboa : Editorial Verbo, 61
- Castro, Inês de Ornelas e.(1997). *O Livro de Cozinha de Apício : Um breviário do gosto romano*. Lisboa : Colares Editora.
- Chantal, Suzanno. (s.d.). *A Vida Quotidiana em Portugal no Tempo do Terramoto*. Lisboa : Livros do Brasil.
- Coelho, António B.(1987). *Inquisição de Évora*. Lisboa : Editorial Caminho.

- Coelho, António Borges ; Marques, Gustavo. (1991). Vendas Novas, História e Património. Vendas Novas : CMVN,87.
- Coelho, Maria H. da Cruz.(1990). Apontamentos sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão em Tempos Medievos, Homens Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI, vol. 1 (Notas do Viver Social), Lisboa, 9-22.
- Coppens, Yves. (2000). La cuisine paléolithique. Le Nouvel Observateur, Hors-Série, L'art de bien manger, nº38.
- Coppens, Yves.; Michel, Albin (1999). Dictionnaire de la préhistoire. Paris: Encyclopaedia Universalis.
- Dana, John Cotton.(1991,23 de Março). Jornal Expresso.
- Diário da República.(1997, 10 de Abril) nº84
- Expircacion, García Sánchez. (1992). Ciencias de la naturaleza en al-Andaluz II, Textos y Estudios. Madrid : ed.Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el mundo árabe.
- Ferreiro, João Pedro.(1996).Arqueologia dos Hábitos Alimentares. Lisboa : Publicações Dom Quixote.
- Flandrin, Jean L.; Montanari, Massimo.(1996). Historia da Alimentação 1 : Dos Primórdios à Idade Média . Lisboa : Terramar.
- Flandrin, Jean L.; Montanari, Massimo.(2001). Historia da Alimentação 2 : Da Idade Média aos Tempos Actuais , Lisboa : Terramar.
- PDM. Plano Director Municipal. Gabinete de informação e apoio ao desenvolvimento económico e social da CMVN.
- Gerlinghoff, Monika. (2001). Anorexia e Bulimia. Lisboa : Editorial Presença.
- Gonçalves, Iria. (1992-1993).A Colheita Régia Medieval, Padrão Alimentar de Qualidade(Um contributo Beirão). Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, vol.6, Lisboa,175-189.
- Guimarães, Manuel. (1991). Histórias de Ler e Comer. Lisboa : Vega
- Heleno, M. (1962). A 'villa' lusitano-romana de Torre de Palma. O Arqueólogo Português, 2ªsérie,IV, p.8 separata.
- Holford, Patrick. (2000). A Bíblia da Alimentação. Lisboa : Editorial Presença.
- Jornal Oficial da Comunidade Europeia. (1984, 30 de Abril).nºC115
- Langhans, Almeida.() Antropologia Luso-Atlântica: Estudo das Maneiras de Viver do Homem Português. Lisboa :
- Lemos, Carlos A.C.. (1982).O que é Património Histórico. 2ªed. São Paulo : Editora brasiliense.
- Levi-Strauss, Claude. (1964). Mythologies, I Le Cru et le Cuit. Paris : Plon.
- Lopes ,César. (2000).El Agrupamiento MINON/Portugal. Revista de Museologia, Asociación Española de Museólogos, Febrero,186.
- Lord,Gail Dexter; Lord,Barry. (1999).The Manual of Museum Planning. Norwich : The Stationary Office. 69-83.
- Lourenço, Luciano. Guia Expresso, Lisboa.

- Mamupella, Giacinto.(1987). Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Lisboa : INCM.
- Marques, A.H. de Oliveira.(1964). A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana. 1ªed.Lisboa : Editora Sá da Costa
- Mattoso, José. (1993). História de Portugal. Lisboa : Circulo de Leitores.
- Moutinho,Mário. (1989).Museus e Sociedade. Monte Redondo: Museu Etnológico.(Cadernos do património, 5) 49-50.
- Nabais, António.(2002, Dezembro). À espera de um Museu de Região. Revista Al-madan , IIªserie, 11.
- Odile de Bary,Marie; Tobelem, Jean Michel. (1998).Manuel de Muséographie : Petit guide à l'usage des responsables de musée. Biarritz : Séguier Option Culturel.
- Oliveira Marques, A.H.de.(1968). Introdução à História da Agricultura em Portugal. Lisboa : Edições Cosmos.
- Oliveira, César. (1996). História dos Municípios e do Poder Local Lisboa : Circulo de Leitores.
- Osório, Elza Dias;(et al.). (2000). Museologia Social. Porto Alegre : Unidade Editorial de Secretaria Municipal de Cultura.
- Picão, José da Silva. (1983). Através dos Campos : Usos e Costumes Agrícolas Alentejanos. 2ªed. Lisboa : Publicações D. Quixote.
- Pomar, Alexandre.(1992, 01 de Fevereiro).Jornal Expresso.
- Prazer em comer: São Vicente vai a mesa. São Vicente : Governo do Estado de São Paulo. Secretaria da Cultura.
- Pulga, Joaquim. (2002). Alentejanando. Évora : Casa do Sul Editora.
- Quitério, José.(1992). Histórias e Curiosidades Gastronómicas. Lisboa : Assírio & Alvim.
- Quitério, José.(1987). Livro de Bem Comer, Crónicas de Gastronomia Portuguesa. Lisboa : Assírio & Alvim.
- Quitério, José.(1987,26 de Janeiro). O indispensável ressurgimento da cozinha portuguesa. Jornal de Letras. nº238.
- Rau, Virgínia (1982). Sesmarias Medicvas Portuguesas. Lisboa : Editorial Presença.
- Rau, Virgínia. (1982). Subsídios para o Estudo das Feiras Medievais Portuguesas. Lisboa : Editorial Presença.
- Rede Portuguesa de Museus.(2003).retirado em 25 de Agosto de 2003 da World Wide Web: www.rpmuseus-pt.org.
- Ribeiro, Orlando. (1981). A Formação de Portugal. Dicionário de História de Portugal. Porto : Livraria Figueirinhas.
- Ribeiro, Orlando. (1998). Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico. 7ªed. Lisboa : Editora Sá da Costa.
- Rigaud, Lucas.(1999). Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha. Sintra : Colares Editora.
- Rodrigues, Domingos.(1995). Arte de Cozinha. Manuel Lopes Ferreira. Lisboa : Colares Editora

- Sanchez, Expiracion Garcia.(1996). *La Alimentation Populaire en Al-Andaluz*. Arqueologia Medieval, Campo Arqueológico de Mértola.Porto : Edições Afrontamento.
- Santos, Maria Célia T. Moura.(s.d.) *Repensando a ação cultural e educativa dos Museus*. Bahia : Universidade Federal da Bahia.
- Saramago, Alfredo. (1993). *Doçaria Conventual do Alentejo. As Receitas e o seu Enquadramento Histórico*. Colares : Colares Editora.
- Saramago, Alfredo. (1997). *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa : Assírio & Alvim.
- Saramago, Alfredo.(1993).*Doçaria Conventual do Alentejo. As Receitas e o seu Enquadramento Histórico*. Sintra : Colares Editora.
- Saramago, Alfredo.(1995). *Convento de Soror Mariana Alcofôrado. Real Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição*. Colares : Colares Editora.
- Serrão , Joaquim V.(1984). *História de Portugal. Volume VII* , Lisboa : Editorial Verbo.
- Silva , C. T.; Soares, J.(1978). *Uma Jazida do Bronze Final na Corradinha*. Lagoa do Santo André, Santiago do Cacém. *Revista Setúbal Arqueológica*, 4 .
- Silva, C. T.(1978). *Ocupação da II Idade do Ferro da Pedra da Atalaia*. Santiago do Cacem. *Revista Setúbal Arqueológica*, 4.
- Silva, C. T.(1980-1981). *Escavações Arqueológicas no Castelo de Alcácer-do-Sal. Campanha de 1979*.*Revista Setúbal Arqueológica*, 6-7.
- Soares, J.; Silva ,C.T. (1979). *Cerâmica Pré- Romana de Miróbriga*. Santiago do Cacém. *Revista Setúbal Arqueológica*, 5.
- Trindade, Maria B. Rocha.. (1993).coord. *Iniciação à Museologia*. Lisboa : Universidade Aberta.87-133.
- Veloso, Carlos (1992). *A Alimentação em Portugal no Século XVIII, nos Relatos dos Viajantes Estrangeiros*. Coimbra : Minerva Histórica.

Bibliografia de Referência - Muscologia

- Alonso Fernandez, Luis ; Garcia, Isabel. (1999). *Disño de exposiciones : concepto, instalacion y montaje*. Madrid : Alianza Editorial.
- Alonso Fernandez, Luis. (1999). *Introduccion a la nueva museologia*. Madrid : Alianza Editorial.
- Alonso Fernandez, Luis. (1999). *Muscologia y museografia*. Barcelona : Ed. del Serbal.
- Ambrose, Timothy.; Paine, Crispin. (1993). *Museum basics*. London : ICOM.
- Ambrose, Timothy.; Runyard, Sue. (1991). *Forward Planning: a handbook of business, corporate and development planning for museums and galleries*. London : Museums & Galleries Commission.
- Andrieux, Jean-Yves. (1992). *Le patrimoine industriel*. Paris :PUF.(Que sais-je?)
- Associação dos Municípios do Distrito de Setúbal. (1985). *Muscus do distrito de Setúbal : roteiro*. Setúbal : A.M.D.S.
- Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial.(1990). *I Encontro Nacional sobre o Património Industrial: Actas e Comunicações. Volume II*. Coimbra: Coimbra Editora.
- Barringer, Tim; Flynn, Tom. (1998). *Colonialism and the Object: empire, material culture and the museum*. London : Routledge.
- Bary, Marie Odile de Vagues. (1994). *Une anthologie de la nouvelle muséologie*. Paris : Ed. M.N.E.S.
- Bary, Marie-Odile de ; Tobelem, Jean-Michel. (1998). *Manuel de Museographie : petit guide. l'usage des responsables de musée*. Paris : Séguier.
- Bayart, Denis.; Benghozi, Pierre-Jean. (1993). *Le tournant commercial des musées en France et l'étranger*. Paris : La Documentation Française.
- Belcher, Michael. (1997). *Organizacion y disño de exposiciones : su relacion con el musco*. Gijon : Ed. Trea .(Biblioteconomia y administracion cultural; 5)
- Benarroch, Marcel.(2000, automne) *Développer la Culture Scientifique... Pourquoi? et Comment*. Alliage, Notes pour le Musée,44,3-6
- Bolanos, Maria. (1997). *Historia de los museos en España : memoria, cultura,sociedad*. Gijon : Ed. Trea . (Biblioteconomia y administracion cultural ;10)
- Boone, James L. (1996). *Uma Sociedade Tribal no Baixo Alentejo Medieval*. Revista Arqueologia Medieval,4,25-35.
- Branlard, Jean-Paul.(2001). *Les 100 Meilleurs Musées Gastronomiques de France:et autres lieux gourmands*.Paris : Éditions Grancher.
- Bruno, Cristina. (1996). *Muscologia e Comunicação*. Lisboa : ULHT.(Cadernos de sociomuscologia; 9)
- Bruno, Cristina. (1997). *Muscologia e muscus : princípios, problemas e métodos*. Lisboa : Ed. Universitárias Lusófonas.(Cadernos de sociomuscologia; 10)
- Calvo, Ana. (1997). *Conservacion y restauracion : materiales, técnicas y procedimientos*. Barcelona : Ed. Serbal .
- Camacho, Clara Frayão; Pignatelli, Cláudia Freire; Monteiro, Joana Sousa. (2001). *Rede portuguesa de museus : linhas programáticas*. Lisboa : Instituto Português de Museus.

- Cardoso, João Luís.(2002).Pré História de Portugal. Lisboa : Verbo.
- Caulton, Tim. (1998). Hands-on-exhibitions : managing interactive museums and science centers. London : Routledge.
- Chagas, Mário de Souza. (1994). Novos Rumos da Museologia .1ª ed.Lisboa : ULHT,(Cadernos de Museologia Centro de Estudos de Sociomuseologia; 2).Reeditado com o título de coleção "Cadernos de Sociomuseologia".
- Cliff, Stafford. (1992). Diseño de stands, galerias, muscos y ferias. Barcelona : Ed. Gustavo Gili.
- Colardelle,Michel,(et al.)(2002). Réinventer un Musée:Le musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée à Marseille. Lyon : Dominique Royer, Rmn
- Cusset, Yves. (2000). Le musée : entre ironie et communication : propos des stratégies d'exposition de l'art contemporain. Paris : Pleins Feux.
- Cusset, Yves.(2000).Le Musée Entre Ironie et Communication. Paris : Pleins Feux.
- Custódio, Jorge; Santos, Luísa; Ribeiro, Isabel; Barblan, Marc.(1991).Museologia e Arqueologia Industrial : Estudos e Projectos. Lisboa : Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial.
- Edson, Gary; Dean, David. (1994). The handbook for museums. London : Routledge.
- Fopp, Michael A. (2001).Managing Museums and Galleries. 2ª ed. London : Routledge.
- Fowler, Peter J.(1992). The past in contemporary society : then, now. London : Routledge.
- Glaser, Jane R.; Zencou, Artemis.A. (1996). Museums : a place to work : planning museum careers. 1ª ed. London : The Smithsonian Institution.
- Goodlad, Sinclair; Meivor, Stephanie. (1998). Museum volunteers : good practice in the management of volunteers. London : Routledge.
- Grandes Museus de Portugal. (1992). Jornal Público Comunicação Social. Lisboa : Ed. Presença.
- Greenhill, Eilean Hooper. (1994). The Educational Role of the Museum. London : Routledge.
- Hein,George F.(2000). Learning in the Museum.3ª ed.London : Routledge.
- Hernandez, Francisca. (1998). El museo como espacio de comunicacion. Gijon : Ed. Trea.
- Hernandez, Francisca. (1998). Manual de museologia. Madrid : Ed. Síntesis.
- Hooper-Greenhill, Eilean. (1992). Museums and the Shaping of Knowledge. London : Routledge.
- Hooper-Greenhill, Eilean. (1998). Los museos y sus visitantes. Gijon : Ed. Trea.
- Instituto Português de Museus. (2000). Inquérito aos museus em Portugal. Lisboa : Ministério da Cultura.
- Kavanagh, Gaynor. (1994). Museum Provision and Professionalism. London : Routledge.
- Knell, Simon. (1994). Care of Collections. London : Routledge. (Leicester Readers in Museum Studies)
- Lord, Barry; Lord Dexter, Gail.(1998). Manual de gestão de museos. Barcelona : Ed. Ariel.
- Miles, Roger Towards; Zavala, Lauro. (1994). The museum of the Future : new European perspectives. London : Routledge.

- Montaner, Josep M. (1995). *Museos para el nuevo siglo*. Barcelona : Ed. Gustavo Gili.
- Moore, Kevin. (1994). *Museum management*. London : Routledge.
- Moore, Kevin. (1998). *La Gestion del Museo*. Gijon : Ed. Trea.
- Moutinho, Mário C. (1994). *A construção do objecto museológico*. Lisboa : Edições Universitárias Lusófonas. (Cadernos de museologia, 4). Reeditado com o título de colecção "Cadernos de sociomuseologia".
- Moutinho, Mário C.. (1989). *Museus e sociedade : reflexões sobre a função social do Museu*. Monte Redondo : Museu Etnológico. (Cadernos património, 5).
- Moutinho, Mário C.. (1996). *Função Social do Museu : Curso de Mestrado em Museologia*. Lisboa : ULHT.
- Museologia : teoria e prática*. (1999). Lisboa : Universidade Lusófona. (Cadernos de Sociomuseologia, 16).
- Museologia e Património: documentos fundamentais*. (1999). org. Judite Primo. Lisboa : ULHT. (Cadernos de sociomuseologia, 15).
- Museums Without Barriers : a new deal for disabled people*. (1991). London : ICOM.
- Museus e Acção Cultural*. Lisboa : ULHT, 1996. (Cadernos de Sociomuseologia. Centro de Estudos de Sociomuseologia, 5).
- Olofsson, Ulla Keding; il. Teichert, Gerard. (1979). *Museums and children*. Paris : Unesco.
- Pavão, Luís. (1997). *Conservação de colecções de fotografia*. Lisboa : Dinalivro.
- Perez Santos, Eloisa. (2000). *Estudios de visitantes en museos : metodologia y aplicaciones*. Gijon : Ed. Trea.
- Pinniger, David; il. Simesen, Ebbe. (1994). *Insect pests in museums*. London : Archetype.
- Primo, Judite Santos. (2000). *Museus locais e ecomuseologia : estudo do projecto para o ecomuseu da Murtosa*. Lisboa : Universidade Lusófona. Dissertação apresentada na ULHT para a obtenção do grau de mestre em museologia.
- Revista "Ler História". (2001). *Terras do Sul Etnografia e História Social*, 40, Lisboa : Associação de Actividades Científicas, ISCTE.
- Revista da Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial. (1999). *Arqueologia & Industria*. Lisboa : Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial e Edições Colibri.
- Ribeiro, Orlando. (1985). *Mediterrâneo: Ambiente e tradição*. 2ª ed. Lisboa : Fundação Calouste de Gulbenkian.
- Riviere, Georges Henri. [1989]. (1993). *La muséologie*. [Paris]. Madrid: Ediciones Akal
- Royer, Claude. (et al.) (2002). *Le guide du patrimoine rural en France*. 3ª ed. Tournai(B) : La Renaissance du Livre.
- Santos, Maria Célia T. M.. (1996). *Processo museológico e educação : construindo um museu didático-comunitário*. Lisboa : ULHT. (Cadernos de Sociomuseologia, 7).
- Schaer, Roland. (1997). *L'invention des musées*. Paris : Gallimard.

- Sixsmith, Mike. (1995). *The Touring Exhibitions Group's: Manual of Good Practice*. London : Butterworth Heinemann.
- Steele, James. (1994). *Museum builders*. London : Academy Editions.
- Taylor, Samuel. (1998). *Essayer modifier : comment améliorer des éléments d'exposition avec l'évaluation formative*. trad. Catherine Boucet et Lise Moïnard. Paris : OCIM.
- Teboul, René; Champarnaud, Luc. (1999). *Le public des musées : analyse socio-économique de la demande muséale*. Paris : L'Harmattan.
- Thompson, John M. A. (1992). *Manual of Curatorship : a guide to museum practice*. 2^a ed. - Oxford : Butterworth Heinemann.
- Trepal, Joan; Masegosa, Joan Joseph. (1991). *Como visitar un museo*. Barcelona : Ed. CEAC.
- Vacas, Mário Nunes.(2000).*Aspectos Antropogeográficos do Alentejo*. Lisboa : Edições Colibri.
- Valdes Sagues, Maria del Carmen. (1999). *La difusión cultural en el museo : servicios destinados al gran público*. Gijón : Ed. Trca.
- Varine, Hugues de. (1991). *L'initiative communautaire : recherche et expérimentation*. Paris : Ed. M.N.F.S..
- Vergo, Peter. (1997). *The New Museology*. London : Reaktion Books.

Bibliografia de Referência - Alimentação

- Terena Actas do I Congresso Português de Cultura Mediterrânica. (2002). A Terra, O Homem, O Pão.: Confraria do Pão (Alentejo).
- Aguilera, César (2001). História da Alimentação Mediterrânica. Lisboa: Terramar.
- Aliments Sagrats, Alimentos Sagrados, Sacred Foods : Pa, Vi i Oli a la Mediterrània Antiga, Pan, Vino y Aceite en el Mediterráneo Antiguo, Bread, Wine and Oil in the Ancient Mediterranean. Barcelona : Institut de Cultura : Museu D'Història de la Ciutat.
- Almeida, Maria D.V.; Afonso, Carla (1977). Princípios Básicos de Alimentação Humana. Lisboa: Universidade Aberta.
- Almeida, Maria D.V.; Castro, Rosa. (1983). Culinária Saudável. Lisboa : Editorial Caminho.
- Alves, Aníbal Falcato.(1994). Os Comeres dos Ganhões: Memória de outros sabores. Porto : Campo das Letras.
- Amorim, Roby.(1987). Da Mão à Boca. Lisboa: Edições Salamandra.
- Arnaut, Salvador Dias.(1986). A Arte de Comer em Portugal na Idade Média. Lisboa : INCM.
- Azevedo Santos, Maria José de.(1997). O Peixe e a Fruta na Alimentação da Corte de D.Afonso V. Breves Notas, A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade , Coimbra, 1-33.
- Biblioteca Nacional.(1988). Livros Portugueses de Cozinha, Catálogo, Lisboa : INCM.
- Black, Maggie.(1985). Food and Cooking in Medieval Britain: History and Recipes. London : English Heritage, HBMCE.
- Braga, Isabel M.R. M. Drumond. (2000). Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1850. Lisboa : Ilugin.
- Braga, Isabel M.R. M. Drumond.(2004). Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação. Sintra : Colares Editora.
- Branlard, Jean-Paul.(2001). Les 100 Meilleurs Musées Gastronomiques de France et autres lieux gourmands. Paris : Éditions Grancher.
- Breda, João. (1998). Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição. Lisboa : Instituto Nacional de Formação Turística.
- Castro, Inês de Ornelas e.(1997). O Livro de Cozinha de Apício : Um breviário do gosto romano. Lisboa : Colares Editora.
- Cochlo, António Borges. (...). Os Comeres dos Ganhões.
- Cochlo, Maria H. da Cruz.(1990). Apontamentos sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão em Tempos Medievos, Homens Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI, vol. 1 (Notas do Viver Social), Lisboa, 9-22.
- Coppens, Yves. (2000). La cuisine paléolithique. Le Nouvel Observateur, Hors-Série, L'art de bien manger, n°38.
- Ferre, João Pedro.(1996). Arqueologia dos Hábitos Alimentares. Lisboa : Publicações Dom Quixote.

- Flandrin, Jean L.; Montanari, Massimo.(1996). *Historia da Alimentação 1 : Dos Primórdios à Idade Média*. Lisboa : Terramar.
- Flandrin, Jean L.; Montanari, Massimo.(2001). *Historia da Alimentação 2 : Da Idade Média aos Tempos Actuais*, Lisboa : Terramar.
- Garnsey, Peter. (1999). *Alimentação e Sociedade na Antiguidade Clássica: Aspectos Materiais e Simbólicos dos Alimentos*. Lisboa : Editora Replicação.
- Gerlinghoff, Monika. (2001). *Anorexia e Bulimia*. Lisboa : Editorial Presença.
- Gonçalves, Iria. (1992-1993).A Colheita Régia Medieval, Padrão Alimentar de Qualidade (Um contributo Beirão). *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol.6, Lisboa,175-189.
- Goody, Jack. (1982).*Cooking, Cuisine and Class : A Study in Comparative Sociology*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Guimarães, Manuel. (1991). *Histórias de Ler e Comer*. Lisboa : Veja.
- Guimarães, Manuel.(2001). *À Mesa com a História*. Sintra : Colares Editora.
- Holford, Patrick. (2000). *A Bíblia da Alimentação*. Lisboa : Editorial Presença.
- Laurioux,Bruno.(1989). *A Idade Média à Mesa*. Lisboa : Publicações Europa América.
- Lévi-Strauss,Claude. (1982). *L'Origine des Manières de Table*. Paris :Plon.
- Manupella, Giacinto.(1987). *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Lisboa : INCM.
- Moral, Duarte.(2001). *As Receitas da D. Gertrudes: Gastronomia*. Avis: Alémtudo Edições.
- Oliveira Marques, A.H.de.(1968). *Introdução à Historia da Agricultura em Portugal*. Lisboa : Edições Cosmos.
- Plouvier, Liliane. (2003).*L'Europe à table*. Tome 1.Bruxelles : Editions Labor.
- Prazer em comer: São Vicente vai a mesa*. São Vicente : Governo do Estado de São Paulo. Secretaria da Cultura.
- Pulga, Joaquim. (2002). *Alentejanando*. Évora : Casa do Sul Editora.
- Quitério, José.(1987). *Livro de Bem Comer, Crónicas de Gastronomia Portuguesa*. Lisboa : Assírio & Alvim.
- Quitério, José.(1987,26 de Janeiro). O indispensável ressurgimento da cozinha portuguesa. *Jornal de Letras*. nº238.
- Quitério, José.(1992). *Histórias e Curiosidades Gastronómicas*. Lisboa : Assírio & Alvim.
- Rau, Virgínia.(1984).*Estudos sobre a História do Sal Português*. Lisboa : Editorial Presença.
- Rigaud, Lucas.(1999). *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Sintra : Colares Editora.
- Ritchie, Carson I.A.(1995).*Comida e Civilização: de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*. Lisboa: Assírio & Alvim.
- Rodrigues, Domingos.(1995). *Arte de Cozinha*. Manuel Lopes Ferreira. Lisboa : Colares Editora.
- Rowley, Anthony.(1994). *À Table:La fête gastronomique*. Paris : Gallimard.

Sanchez, Expiracion Garcia.(1996). La Alimentation Popolar en Al-Andaluz. Arqueologia Medieval, Campo Arqueológico de Mértola. Porto : Edições Afrontamento.

Saramago, Alfredo. (1993). Doçaria Conventual do Alentejo. As Receitas e o seu Enquadramento Histórico. Colares : Colares Editora.

Saramago, Alfredo. (1997). Para uma Historia da Alimentação no Alentejo. Coleção Coração , Cabeça e Estômago, 4. Lisboa : Assírio & Alvim.

Saramago, Alfredo.(1993).Doçaria Conventual do Alentejo. As Receitas e o seu Enquadramento Histórico. Sintra : Colares Editora.

Veloso, Carlos (1992). A Alimentação em Portugal no Século XVIII, nos Relatos dos Viajantes Estrangeiros. Coimbra : Minerva Histórica.

ÍNDICE REMISSIVO

Alimentação	13,16,46
Conservação	58
Cultura	47
Desenvolvimento	95
Documentação museológica	54
Expografia	68
Exposição	59,60,80
Gastronomia	15,39
Hábitos alimentares	32
Inventário	54,56,57
Investigação	29,47
MTNOM	30
Museografia	61,62
Museologia	28
Museus da alimentação	13,14,18,20,26,27,37,41,61,71,95
Património	50
Preservação	20,51
Público	40,70,82
Serviço educativo	70
Universidade Lusófona	55

ANEXO I