

**UMA SOPA DE FAVAS:  
USOS, RELEITURAS E APROPRIAÇÕES DA  
BISSARA ENQUANTO RECURSO PATRIMONIAL EM  
CHEFCHAOUEN (MARROCOS)**

*A BROAD BEAN SOUP:*

*USES, REINTERPRETATIONS AND APPROPRIATIONS OF  
BISSARA AS AN HERITAGE RESOURCE IN CHEFCHAOUEN  
(MOROCCO)*

**Joana Lucas**

*joana.i.lucas@gmail.com*

Centro em Rede de Investigação em Antropologia (CRIA) Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade NOVA de Lisboa (NOVA FCSH).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2096-2587>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

**RESUMO**

Partindo da classificação da Dieta Mediterrânica pela UNESCO (2010, 2013), este texto procurará reflectir sobre a forma como a transformação – ou a requalificação – dos alimentos e das práticas gastronómicas em património, corresponde a um processo que tem lugar, tantas vezes, numa resignificação desses mesmos alimentos e práticas gastronómicas que, em alguns lugares, passam por obliterar a sua história e os contextos sociais, económicos e históricos ligados ao seu consumo. Assim, este texto procurará reflectir sobre as tentativas feitas para encontrar práticas alimentares *patrimonializáveis*, espoletadas pela classificação da Dieta Mediterrânica enquanto património cultural imaterial da humanidade, que têm lugar em Chefchaouen (Marrocos), uma das cidades representativas desta candidatura junto da UNESCO. A partir do trabalho de campo etnográfico realizado em 2017 e 2018 em Chefchaouen, aqui procurarei olhar criticamente para os processos de resignificação de uma confecção alimentar muito específica: uma sopa feita a partir de favas secas, e a forma como, no seu consumo e na sua promoção turística contemporâneas se inscrevem diversas leituras, estratégias e reivindicações.

Palavras-chave: património; alimentação; dieta mediterrânica; Marrocos; resignificação.

## ABSTRACT

Starting from the classification of the Mediterranean Diet by UNESCO (2010, 2013), this text seeks to reflect on how the transformation – or requalification – of food and gastronomic practices, into heritage, corresponds to a process that frequently takes place in a resignification of those same foods and gastronomic practices that, in some places, obliterate their history and the social, economic and historical contexts associated to their consumption. Thus, this text seeks to reflect on the attempts made to find “heritagizable” food practices, triggered by the classification of the Mediterranean Diet as an intangible cultural heritage of humanity, which takes place in Chefchaouen (Morocco), one of the representative cities of this submission to UNESCO. Based on the ethnographic fieldwork conducted in 2017 and 2018 in Chefchaouen. Here, I will try to look critically at the re-signification processes of a very specific food preparation: a soup made from dried broad beans, and the way that its consumption and its contemporary tourist promotion comprises several readings, strategies and claims.

Keywords: heritage; food; mediterranean diet; Morocco; resignification.

## COMEÇANDO PELO FIM

Por circunstâncias que aqui não caberá enunciar, viajo de forma mais ou menos regular para Marrocos desde os meus oito anos de idade, podendo hoje em dia afirmar que conheço relativamente bem o país, quer na sua diversidade geográfica, quer na sua diversidade gastronómica. Posso, portanto, referir com alguma certeza, que não conheço apenas os pratos promovidos como “nacionais”. Esta questão, do carácter nacional das práticas alimentares, é, aliás, debatida criticamente por Annie Hubert (2000), mas, assumindo no entanto, e não obstante a análise crítica, que a categoria de “prato nacional” pode ser útil e operativa em diversos contextos e situações, nomeadamente (e talvez particularmente) na sua promoção no âmbito das práticas turísticas e das expectativas da generalidade dos turistas por sínteses e condensados culturais, dos quais a gastronomia é apenas um exemplo. Assim, sei-o por experiência pessoal e largos anos de viagens a Marrocos, que o *couscous* e a *tajine* ocupam, sem qualquer sombra de dúvida, o pódio dos pratos nacionais marroquinos, algo que o seu reconhecimento e identificação – dentro e fora das fronteiras do país – confirmam.

Das memórias de infância e adolescência em Marrocos, guardo com muito carinho e alguma nostalgia algumas refeições: o *couscous* em casa do Hassan e da sua esposa em Erfoud, onde a sêmola era preparada manualmente<sup>2</sup>; o *zaalouk* de beringela em casa do Hadj em Marraquexe; o peixe frito em Essaouira; as *chebakia* em Rabat e, mais recentemente, o *msemen* em Casablanca comido sofregamente quando estava

grávida da minha filha. No entanto, só em Chefchaouen, e no trabalho de campo de 20183, descobri a *bissara* e toda a sua biografia.

Quando comecei o trabalho de campo em Chefchaouen sobre os efeitos da classificação da Dieta Mediterrânica, para além de ter explorado quais seriam os conteúdos do (ainda em construção) “Museu da Dieta Mediterrânica”, dediquei muita atenção aos restaurantes locais e à forma como fariam eco (ou não) do *upgrade* a que a suas práticas alimentares tinham sido sujeitas – agora com garantia e reconhecimento internacionais. Rapidamente percebi que, a grande maioria dos restaurantes, apresentava precisamente as mesmas ementas que poderíamos encontrar em Rabat, Fez, Marraquexe ou Tarudante, fazendo precisamente valer a ideia de “pratos nacionais”, com a promoção do *couscous* e da *tajine* e algumas das suas variantes<sup>4</sup>. Pouco tempo depois conheci o restaurante “Bab Ssour” e o seu proprietário: o Said.

O restaurante “Bab Ssour” é o único em Chefchaouen que se reclama representar a “verdadeira” cozinha *Chaouni* (de Chefchaouen). A sua ementa é muito variável, dependendo do que é comprado diariamente no mercado local (Souk Beldi) ou aos produtores da região, e é sustentada em grande medida por dois ou três pratos do dia, que podem repetir-se ou não de um dia para o outro. O restaurante atrai clientelas diversas: desde pequenos grupos de turistas que querem aventurar-se na gastronomia local que é promovida como “autêntica”, passando por casais ou turistas solitários que seguem as recomendações dos sites que classificam os restaurantes locais<sup>5</sup>, até aos habitantes locais (normalmente homens) que aí se deslocam na pausa do trabalho.

Após a minha primeira refeição no “Bab Ssour” pedi para falar com o dono, que aliás se encontra sempre ali, circulando de mesa em mesa e interagindo com os clientes, com o qual marquei uma conversa para a tarde seguinte, depois de serem servidos os almoços. Said recebeu-me no andar de cima do restaurante. Entre muitas outras coisas perguntei-lhe o que entendia serem os pratos específicos da região de Chefchaouen, e de que maneira os procurava incluir nas suas ementas, bem como sobre qual era a sua relação com o território e a produção agrícola que aí se faz. Foi nessa conversa que me falou pela primeira vez da *bissara*, apresentando-a como condensado identitário da região montanhosa do Rife e das suas populações, e também como síntese de uma alimentação feita com poucos ingredientes, muito nutritiva e boa para o tempo frio.

No dia seguinte, e tal como em muitos que se lhe seguiram, fui almoçar ao “Bab Ssour”. Estávamos em Outubro e chovia há vários dias, a humidade e o frio colavam-se à pele e eu, que tinha saído de Lisboa com temperatura de Verão, vestia toda a minha roupa sobreposta. Recupero aqui um excerto do diário de campo desse dia, no qual comi pela primeira vez a *bissara*:

[...] depois fui almoçar ao “Bab Ssour”: é efectivamente o restaurante mais concorrido da cidade. Hoje, no entanto, achei que estava menos

gente que ontem. Pedi a *bissara* para experimentar e veio para a mesa um prato fumegante com uma pasta esbranquiçada borbulhante... tive de esperar muito tempo até que ficasse com uma temperatura possível para ser consumida. Perguntei a um rapaz marroquino que estava na mesa em frente se era suposto pôr azeite na sopa – porque o tinha visto a fazê-lo com a sua própria *bissara* de uma forma abundante – ao que ele respondeu que sim, que fazia parte do charme. Lá pus montes de azeite – por sinal bastante bom – e comi a *bissara*. (DIÁRIO DE CAMPO, EXCERTO, out. 2018).



*Bissara* servida no restaurante “Bab Ssour”, Chefchaouen, Outubro de 2018  
(fotografia de Joana Lucas)

## VOLTANDO AO INÍCIO: HISTÓRIA, ORIGENS E CORRESPONDÊNCIAS

Não é só em Marrocos, ou nas montanhas do Rife, que encontramos leguminosas como os principais ingredientes de pratos considerados como base das práticas alimentares locais. As leguminosas sempre foram reconhecidas fontes de proteína, dando origem a reconfortantes refeições, sobretudo durante o Inverno, em contextos de frio e escassez de proteína animal.

Como aqui iremos ver, em diversos países no Norte de África – tais como a Tunísia e o Egito – encontramos preparações culinárias similares à *bissara* marroquina, onde a narrativa que as acompanha, traçando-lhes não raras vezes as origens, coloca a ênfase precisamente na sua importância como pratos de subsistência, presentes em contextos de escassez alimentar, pobreza e até mesmo de fome.

Não obstante, e como também veremos, à narrativa da penúria e da escassez, e privação de proteína animal, parece estar acoplada uma outra: a da exaltação destas refeições como marcadores identitários extre-

mamente operativos, mas também, e sobretudo, da inegável preferência, afeição até, das populações locais por estas refeições, mesmo quando colocadas perante a possibilidade de escolha de outras preparações alimentares alegadamente mais “nobres”.

## AS FAVAS (E OUTRAS LEGUMINOSAS) E AS SUAS CONFECÇÕES GASTRONÓMICAS

Resistindo bem a temperaturas frias, e talvez por isso esta característica a tenha tornado na comida de resistência da zona montanhosa do Rife (onde as temperaturas no Inverno podem atingir os -14° 6), a fava foi a primeira leguminosa a ser consumida no velho mundo (ALBALA, 2007).

Segundo o mesmo autor, quando a palavra feijão (bean) era usada em textos europeus anteriores a 1492 era essencialmente com referência à fava (ALBALA, 2007, p. 68). No entanto, e apesar da sua prevalência e centralidade enquanto leguminosa, Albala refere ainda a existência de preconceitos por parte das classes mais abastadas em relação ao consumo de favas, e a sua percepção enquanto comida de populações privadas de outro tipo de alimentos:

[...] o preconceito social avassalador contra as favas no mundo antigo. Como alimento dos pobres, deixando de lado todas as considerações cósmicas, comer favas era tornar-se como os pobres. Qualquer pessoa que pudesse fazer o contrário, comia carne (ALBALA, 2007, p. 78, tradução da autora).

A fava foi considerada enquanto ingrediente central nas práticas alimentares egípcias durante sucessivas dinastias, mantendo-se até muito recentemente enquanto fonte privilegiada de proteínas para os mais pobres, sendo que o *ful medames* é considerado o “prato nacional” do país. O *ful medames* consiste num puré de favas secas cozidas, posteriormente temperado com alho, azeite, limão e cominhos, sendo que existe também a sua versão em sopa – o (Shorbet) *ful nabad* – que é considerado a receita original do *Ful Medames*.

Claudia Roden, no seu livro *The Book of Middle Eastern Food* (1968), compila uma receita relativa a um puré de favas secas, ao qual dá o nome de “*ful nabad* ou *bissara*”, classificando-o como um prato egípcio: as favas secas devem colocar-se de molho em água fria durante a noite, depois cozem-se em água abundante com sal, sendo que após a cozedura se transformam num puré ao qual se adiciona sumo de limão, açúcar e água da cozedura de forma a que se torne cremoso. Serve-se cobrindo-o com cebola frita, e juntando-lhe azeite, cominhos, paprika e salsa ou endro. Sobre este prato, Roden afirma: “[...] esta sopa é popular no Egipto, onde pessoas doentes ou em convalescença são incentivadas a comê-la para recuperar a saúde” (RODEN, 1968, p. 339, tradução da autora). Ainda segundo Roden existe uma versão turca do mesmo prato

– *calledfava* – a qual, antes de se servir, deverá ficar oito horas a refrigerar, pois a consistência desejada para este puré é muito sólida.

Contudo, a versão tunisina deste prato é feita com grão de bico – *labladi* – tendo, no entanto, a mesma função que a *bissara* marroquina: o *labladi* é servido ao pequeno almoço, e é uma sopa popular que, para as famílias mais pobres, serve de refeição durante o dia. O *labladi*, apesar de ser feito com grão de bico, utiliza precisamente os mesmos ingredientes que a *bissara*: sal, alho, *harissa* e cominhos, aos quais se junta azeite e sumo de limão no momento de comer. No já mencionado *The Book of Middle Eastern Food* (1968), Roden fala-nos também do *labladi*, referindo que: “Esta sopa tunisina muito popular é comida ao pequeno almoço. Para as famílias pobres, serve de refeição durante o dia. Pequenos cafés em áreas populares servem-na de manhã para quem vai trabalhar” (RODEN, 1968, p. 338, *tradução da autora*). No entanto, e tal como o *ful medames*, o *labladi* tem ganho adeptos entre a juventude tunisina que o consome de madrugada, após as saídas noturnas.

## A BISSARA MARROQUINA: RECEITAS, LENDAS E CLASSIFICAÇÕES

Em diversos textos de reconhecimento pré-colonial e colonial de Marrocos existem referências à *bissara*, e ao seu consumo que, como veremos, a localizam e circunscrevem à área montanhosa do Rife a às suas populações, insistindo, já então, no seu carácter enquanto prato associado a contextos de fome e penúria e, concomitantemente, enquanto elemento de consolidação e coesão identitária desta região montanhosa.

Um dos mais reconhecidos exploradores, não só do território marroquino mas igualmente de outras partes do continente africano – Leão, o Africano<sup>7</sup> – publica, na primeira metade do século XVI a *Cosmographia de Affrica*, onde descreve os territórios por si visitados, bem como os hábitos e traços das populações com as quais se cruza, de onde aqui retiramos este excerto sobre as populações da região do Rife marroquino, nomeadamente da montanha de Beni Buseibet, no qual surge a referência ao consumo de uma sopa de favas:

Em tempo de Inverno, os mercadores de nozes e uvas cristalizadas transportam-se para esta montanha, onde não encontram pão nem carne, mas sim muita cebola e sardinhas salgadas que aí se vendem muito caro. Eles consomem vinho cozido e sopa de favas, que consideram a melhor “carne” entre eles, e comem o pão no vinho cozido (LEON L’AFRICAIN, 1980 [1526], p. 293, *tradução da autora*).

Curiosamente, já aqui aparece a referência à sopa de favas como uma alternativa ao consumo de carne, sendo alegadamente considerada pelas populações como “melhor que carne”. Estas considerações estarão presentes ao longo do tempo numa série de descrições relativas às populações das montanhas do Rife, e aos habitantes de Chefchaouen em particular.



Também Auguste Molières, missionário e antropólogo francês nascido na Argélia em 1855, percorre Marrocos e a Argélia entre 1872 e 1893, dando conta de hábitos e traços culturais das populações com as quais se cruza, nomeadamente dos habitantes da região montanhosa do Rife, sobre os quais refere:

À exceção das famílias abastadas, onde os pratos de carne com molho constituem a base da sua alimentação, podemos dizer que o biçar é o prato nacional dos marroquinos das montanhas. Na verdade, trata-se de um kouskous, mas um kouskous de cevada, de grão grosso, misturado com favas mal esmagadas, fervidas em água e depois misturadas com um pouco de azeite e alho. O kouskous de trigo e de cevada, desconhecido no Oriente, é a iguaria favorita das populações muçulmanas do Norte da África. Provavelmente representa o prato principal dos berberes pré-históricos, e os árabes, conquistando este país, adotaram com avidez essa comida saudável e delicada, que se tornou para eles o ideal da arte culinária (MOULIÈRAS, 1899, p. 366-367, tradução da autora).

Descrevendo mais detalhadamente aquilo que aqui classificamos como *bissara*, refere ainda:

O biçar, uma espécie de kouskous grosso, feito com favas, farinha de cevada, alho e azeite, era espalhado num prato, a sua massa pastosa repousava sobre uma cama de pimentos fortes destinados a dar sabor a esse alimento insípido. O biçar é o alimento básico de todos os Djebala, que o comem de manhã e à noite, mergulhando nele grandes pedaços de pão (MOLIÈRAS, 1899, p. 4, tradução da autora).

Alguns anos mais tarde, também Édouard Michaux-Bellaire, que chefiou uma missão colonial francesa a Tânger e publicou, a partir de 1907, diversos textos sobre Marrocos, identifica, numa publicação de 1911, a *bissara* como o “prato nacional” dos *Djebala*<sup>8</sup>. Neste excerto, que podemos encontrar na tese de doutoramento de Marie Caquel (2018), refere:

[...] “O verdadeiro prato nacional dos Djebala é a baiçara (*bissara*)” que ele descreve como favas partidas postas a ferver em água com alho, pimenta, cominhos e sal, que são exatamente os mesmos ingredientes usados nesta receita actualmente (Michaux-Bellaire apud CAQUEL, 2018, p. 189-190, tradução da autora).

No seu livro *La Gastronomie Africaine* (1930), que procura ser uma compilação de receitas da Tunísia, Argélia e Marrocos, sob uma curiosa referência unificadora (ou uniformizadora) destas cozinhas do Norte de África, Léon Isnard faz igualmente alusão à *bissara*, mas revelando-nos talvez a única nota dissonante daquela que foi (e tem sido) a sua descrição ao longo do tempo, referindo-a como “[...] favas cozidas com manteiga e leite” (ISNARD, 1930, p. 17, tradução da autora). Curiosamente, e tal como é referido por Marie Caquel, e consubstanciado, aliás, por esta destoante descrição da *bissara*, Isnard parece revelar um escasso conhecimento das práticas alimentares marroquinas:

Assim, o livro de receitas de Léon Isnard não é absolutamente o espelho do que se consumia no Norte da África na década de 1930, e menos ainda em Marrocos, dadas as poucas receitas referentes ao país, parece aliás que Léon Isnard nunca pôs os pés nesse país (CAQUEL, 2018, p. 208, tradução da autora).

Mais recentemente, e talvez a personagem que mais curiosidade suscita naquele que é o universo da presença colonial francesa em Marrocos, Zette Guinaudeau<sup>9</sup>, autora de dois livros dedicados à cozinha marroquina<sup>10</sup>, contribui também para a preservação de um receituário tradicional marroquino.

Aqui, a tentativa de tornar a receita num arquivo – e neste caso, num arquivo colonial – procurava preservar as práticas tidas como tradicionais em Marrocos e que estariam em risco através da sua possível “contaminação” a partir do contacto com os hábitos europeus. Este exercício é particularmente eficaz no seu primeiro livro (1957) publicado ligeiramente em contracorrente (apenas um ano após a declaração do fim do protectorado francês no país, em 2 de março de 1956), e trata-se da primeira obra de conhecimento e sistematização da cozinha marroquina, apesar de estar principalmente centrada nas práticas alimentares da região de Fez.

Zette Guinaudeau publicará mais tarde, em 1981, o livro *Les secrets des cuisines en Terre Marocaine* no qual, como preâmbulo a uma receita de *bissara*, dá nota do seguinte provérbio marroquino:

“O que farias tu, homem da montanha” – perguntou um morador da cidade – “se te tornasses um sultão?” E o homem da montanha responde, no seu sonho de boa comida: “se eu fosse sultão, comeria *bissara* todos os dias...” (GUINAUDEAU, 1981, p. 130, tradução da autora).

Após uma descrição detalhada relativa à preparação da *bissara*, Guinaudeau refere ainda que:

Por ocasião de um casamento, a *bissara* é oferecida aos convidados na chegada, apresentada num grande prato de cerâmica rifeña<sup>11</sup>, cada um prova algumas colheradas e vai sentar-se enquanto espera o primeiro prato” (GUINAUDEAU, 1981, p. 131, tradução da autora).

No entanto, nos receituários e compilações mais contemporâneos relativos à gastronomia marroquina, é relativamente raro encontrar-se uma referência à *bissara*. Não fazendo parte do grupo de pratos que fazem comumente parte do imaginário colectivo enquanto “pratos nacionais”, ou não reconhecendo o seu potencial gastronómico por ser um prato vincadamente regional, ou pouco estimulante do ponto de vista gustativo (e também estético), o espaço dedicado às sopas marroquinas é geralmente ocupado e monopolizado pela *harira*<sup>12</sup>.

Esta ausência é compensada por Paula Wolfert, autora de *The Food of Morocco* (2011), entre outros livros dedicados à gastronomia do país<sup>13</sup>, que ecoa a origem modesta da *bissara*, mas referindo concomitante-



mente – e tal como já havíamos assistido por parte de autores do período colonial – a predileção das populações do Norte de Marrocos por este prato, face a outras possibilidades, tais como o consumo de carne. Para Paula Wolfert:

[...] A byssara, popular no norte de Marrocos, é um autêntico “plat de pauvre” que é amado por todas as camadas da sociedade [...] no norte de Marrocos, as mulheres deixam a sopa a cozinhar a noite toda sobre as brasas, e depois servem-na ao pequeno-almoço (WOLFERT, 2011, p. 495, tradução da autora).

Wolfert faz ainda referência a uma receita de “Puré de favas Berbere com azeite” (byssara), distinguindo-a da “Sopa Cremosa de Favas”, referindo:

[...] este molho grosseiro, como uma sopa da terra, é tão popular no Norte da África quanto o hummus no Médio Oriente. Quando cozido durante a noite numa panela de barro sobre carvão, é reverenciado pelos berberes do norte do Marrocos como “melhor do que carne!” (WOLFERT, 2011, p. 1169, tradução da autora).

## PATRIMÓNIO, MERCADO E MERCADORIA

O exercício que aqui acabámos de fazer tinha como principal objetivo ilustrar a forma como, ao longo do tempo e a partir de diferentes contextos históricos, políticos e sociais, a construção de uma narrativa sobre um prato – que ancora, identifica e circunscreve geograficamente os seus principais consumidores, bem como as suas origens de classe – se vai cimentando, reproduzindo e encontrando, paralelamente, argumentos que naturalizam não só o gosto, mas também a preferência das populações das montanha do Rife por esta sopa de favas.

Desta forma, quando se tratou de encontrar *correspondentes patrimoniais* para o que poderia configurar-se como uma prática alimentar “tradicional e autêntica”, a *bissara* parecia – a par com o *samet*<sup>14</sup> – poder enquadrar-se e moldar-se a uma ideia de património alimentar.

Tal como em muitos outros lugares onde a patrimonialização chegou a partir de acordos tácitos e/ou activação de redes mais ou menos formais de cooperação prévia, Chefchaouen viu-se designada como cidade emblemática para a representação de Marrocos na candidatura da “Dieta Mediterrânica” a património cultural imaterial da humanidade em 2010 (e mais tarde para a sua reinscrição em 2013)<sup>15</sup>, de uma forma relativamente acidental.

Tratando-se de uma cidade muito dependente da economia do turismo, não muito distante da costa mediterrânica do país, e estando inserida num território geograficamente marcado – o sistema montanhoso do Rife – que condiciona a sua produção agrícola de forma expressiva e inequívoca, tem algumas das características que servem os pressupostos da patrimonialização e que apontam para a reificação de uma ideia

de comunidade circunscrita e cujas práticas são, todavia, “tradicionalis”. Aqui, o território condiciona a agricultura, que por sua vez condiciona a alimentação, que condicionará, por sua vez, aquilo que pode servir o desígnio de “património alimentar”.

Mas, se existe este condicionamento mútuo de forma apriorista, de que forma é que uma agricultura de subsistência, que utiliza pequenas parcelas de terreno (ATER; HMIMSA, 2008), transforma as práticas alimentares que aqui encontramos em algo patrimonializável? Ou melhor: se o território condiciona a agricultura, e se a agricultura condiciona a alimentação, o que condiciona o acto de tomar ou tornar património?

Chefchaouen, pequena cidade turística da zona do Rife16, confrontou-se então – a partir de 2010 – com a necessidade de *criar* património que fosse ao encontro, de alguma maneira, aos pressupostos da UNESCO, e que pudesse constituir uma mais-valia ou um recurso turístico adicional a acrescentar ao que já vinha sendo promovido localmente ao longo de várias décadas.

No plano institucional procedeu-se à concepção de um “Museu da Dieta Mediterrânica” de Chefchaouen, cujo principal objectivo – o museu não se encontra ainda aberto ao público – seria o de musealizar o percurso “da paisagem para a mesa”<sup>17</sup>, simulando os vários territórios que fazem parte deste itinerário: as áreas agrícolas, os mercados, as cozinhas e a mesa de refeição. Na secção dedicada à cozinha pretende-se reproduzir a ideia e as dimensões materiais de uma cozinha tradicional:

Prateleira com louças, latas de conserva...; utensílios de cozinha pendurados; sobre a bancada: potes, artesanato em madeira, tagines e utensílios úteis para a preparação da *baisara* (numa parte da bancada) e demais utensílios das antigas cozinhas de Chefchaouen (DÉFINITION DES CONTENUS DU MUSÉE MUNICIPAL DE L’ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE LIVRABLE 2 MISSION 3, p. 21, tradução da autora).

No entanto, se para a reprodução desta concepção idealizada de uma cozinha tradicional é feita uma referência à *bissara*, numa outra secção do Museu, aquela dedicada à preparação dos pratos locais através de suportes multimédia, a ênfase é colocada na *tajine* como símbolo da gastronomia local:

O segundo vídeo mostra a elaboração da tagine, prato central da gastronomia local, e como este, ao centro da mesa, representa um símbolo de convívio. Isto permitirá evidenciar a alimentação quotidiana da região, a oferta de frutas e vegetais da época (base da Dieta Mediterrânica), a confecção da *tagine*, o convívio na partilha de refeições (DÉFINITION DES CONTENUS DU MUSÉE MUNICIPAL DE L’ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE LIVRABLE 5 MISSION 3, p. 2, tradução da autora).

Ora, como vimos anteriormente, a *tajine* – que, na verdade, corresponde a um método de preparação alimentar que faz recurso a um reci-

piante específico – integra (tal como o *couscous*) o imaginário colectivo na sua classificação enquanto “prato nacional” em Marrocos, não remetendo, na descrição que acima transcrevemos, para qualquer tipo de especificidade regional.

Mas, se no plano institucional persiste a dificuldade em encontrar correspondentes alimentares para uma ideia de património local, ou eventualmente a dificuldade em lidar com a falta de notoriedade de uma sopa (neste caso, de uma sopa de favas), para se afirmar enquanto património alimentar – quando na verdade, e como vimos acima, se trata de uma sopa associada a contextos de pobreza e escassez alimentar – o mesmo não acontece noutras esferas e noutros circuitos que, apesar se não serem institucionalmente percebidos como lugares de *produção* de património, acabam eventualmente por o ser de formas bastante mais eficazes.

Assim, quem procura ter no património uma *vantagem* – ou na sua transformação em mercadoria – são, em larga medida, os sectores mais informais, ou aqueles mais dependentes do sucesso da afirmação ou da inovação turística que, no caso que aqui nos ocupa, podem ter na consolidação de um prato local que apresente uma forte marca identitária e uma inequívoca relação com o território, a expectativa ou o vislumbre de um novo produto turístico, apesar da narrativa a ele associada.

## BOM PARA COMER, BOM PARA VENDER: IDENTIDADE E PERTENÇA NO RIFE

Se, no plano institucional a *tajine* se apresenta como uma prática alimentar consensual, ou porque está liberta de contextualizações e/ou narrativas menos nobres, ou porque se trata de um prato reconhecido nacional e internacionalmente e, como tal, integra a constelação dos “pratos nacionais” marroquinos já “musealizados”, como vimos anteriormente a *bissara* está carregada de referentes: a) identitários – na sua relação intrínseca com as populações das montanhas do Rife; b) sociais e económicos – na sua condição de sopa de penúria e escassez alimentar; c) históricos – na forma como é localizada em diversos relatos ancestrais que enfatizam, precisamente, as características acima evidenciadas; mas concomitantemente na forma como mobiliza uma certa exultação de todos estes elementos, uma espécie de orgulho, que se traduz na tal naturalização de um *gosto* que é fiel às suas origens e ao seu passado e que, inevitavelmente, confere identidade.

E é precisamente *identidade* o que faltava a esta conexão entre Chefchaouen e a “Dieta Mediterrânica” – tal como classificada pela UNESCO – e que tem vindo a ser identificada e mobilizada, mercadorizando-se, de forma mnemónica e metonímica, através da sua transformação em *bissara*, e que constituiu a epifania (e o posterior sucesso) de parte do sector da restauração local.

Se o Restaurante Bab Sour é a face mais militante (ou mais consciente) dessa transformação e dessa afirmação identitária, algo que faz recorrendo aliás à retórica da protecção das agriculturas locais e das populações que vivem da terra, a desmultiplicação do recurso à *bissara* como símbolo de uma identidade local traduzida numa sopa de favas, é visível naquela que é a oferta turística alimentar em Chefchaouen nos dias que correm.

Tal como refere Ken Albala sobre o consumo de *ful medames* poder constituir não só um acto de resistência, à globalização nomeadamente, mas também um acto de reivindicação e ostentação de uma identidade – que remete para um passado e para práticas alimentares tradicionalmente ancoradas – aludindo igualmente ao facto de que comê-lo consiste igualmente um consciente acto de nacionalismo, i.e., de *display* de uma identidade própria, tal como em Chefchaouen:

Ful medames é uma expressão de identidade para os egípcios modernos que optam por resistir à investida dos alimentos contemporâneos para o pequeno almoço; é uma forma de lembrar quem eles são (ALBALA, 2007, p. 69, tradução da autora).

Neste âmbito, poderá a aparição da *bissara* nos menus de pequeno almoço em Chefchaouen ser alvo da mesma leitura? Poderá ser ainda vista como um acto de resistência à globalização e de afirmação identitária das populações da região montanhosa do Rife? Ou, enveredando pelo caminho das afirmações identitárias, terá sido antes uma forma de capitalizar turisticamente uma prática gastronómica com um forte cunho regional e ancorado numa especificidade geográfica?



Menu de pequeno almoço na praça “Outa El Hammam”  
Chefchaouen, Outubro de 2018  
(Fotografia de Joana Lucas)

A ressignificação de que a *bissara* é alvo, no longo processo que vai da sua percepção enquanto “comida de escassez”, à sua transformação em “comida património” e referente identitário de uma região economicamente marginalizada, passa por obliterar ou remeter para segundo plano a sua “condição social” enquanto sinónimo de pobreza e privação alimentar. Mais do que uma questão de apropriação (BUSSE; STRANG, 2011), ou de “apropriação patrimonial”, tal como tem sido ilustrado em contextos onde os património de minorias (étnicas, sexuais, entre outras) é apropriado pelas classes dominantes para a sua transformação em patrimónios nacional e hegemónicos (PHILP, 2010; LANGFIELD, 2010), aqui trata-se, essencialmente, de atribuir um novo significado e um novo valor a uma prática outrora percebida como algo desdenhável e associada a períodos de privação que se queriam esquecer ou, pelo menos, não lembrar. No entanto, e tal como temos verificado ao longo dos últimos anos, o património enquanto “valor supremo” tem sido prolífico precisamente em exercícios e práticas de ressignificação.

## NOTAS

1. Assumindo aprioristicamente a nostalgia como um exercício de romantização e idealização do passado, ao qual, aparentemente, as antropólogas não estão incólumes.
2. A sêmola pré-cozida, hoje utilizada de forma alargada em Marrocos, era então – na segunda metade da década de 1980 – algo que ainda não entrava em todas as casas.
3. O trabalho de campo etnográfico levado a cabo em Marrocos em 2017 e 2018 faz parte do meu projecto de investigação de pós-doutoramento, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) e que tem por título: “A ‘Dieta Mediterrânica’ enquanto Património Cultural Imaterial da Humanidade. Para uma etnografia das suas práticas, impactos e usos turísticos em Portugal e Marrocos.” (2016-2022) SFRH/BPD/108311/2015.
4. Em Chefchaouen existe atualmente um total de 60 estabelecimentos de restauração, entre os quais 53 restaurantes e 7 negócios de *fast-food*. Tendo em conta um recente fluxo de turistas asiáticos, abriram recentemente em Chefchaouen dois restaurantes cuja ementa é composta exclusivamente por pratos asiáticos, destinados precisamente a estes turistas. Os dados sobre hotelaria e restauração em Chefchaouen foram obtidos no terreno, nomeadamente em *Annuaire Statistique – Octobre 2015 – Septembre 2016*, Programme d’Appui à la Stratégie Municipale de Tourisme des Communes de Chefchaouen, Tétouan, Tanger, Assilah, Larache et Ksar El Kebir (Société PCN Consulting, SARL, documento não publicado).
5. Tal como em qualquer outro lugar no mundo global, também os restaurantes em Chefchaouen são avaliados em sites que pontuam e classificam os restaurantes e, também aqui, a pressão para uma boa avaliação por parte da clientela se faz sentir.
6. Dados relativos ao ano de 2005 (EUROMED, 2017).
7. Nascido Hasan al-Wazzan por volta de 1488 em Granada, terá mais tarde de se refugiar em Marrocos quando da tomada da cidade em 1492 pelos Reis

Católicos. Na sequência de um naufrágio é acolhido pelo papa Leão X em 1518 que o adopta como filho, catequisando-o e baptizando-o de Jean-Léon de Médicis, ficando posteriormente conhecido como León l'Africain.

8. *Djelaba* é uma das formas pelas quais os habitantes da região montanhosa do Rife são designados. Chefchaouen está identitária e etnicamente inserida no “Pays Jbala”, que geograficamente se estende desde o estreito de Gibraltar até Taza, lugar onde as montanhas do Rife e do Médio Atlas se encontram. Os Jbala são um grupo étnico do Norte de Marrocos, de origem berbere, e o dialecto *jebli* – dialecto árabe pré-hilaliano – é usado por muitos. A palavra Jbala é o plural de *jebli*, que significa “da montanha”.

9. Zette Guinaudeau viveu durante mais de cinquenta anos em Marrocos (desde os anos 1930 até a década de 1980) acompanhando o marido que aí trabalhava enquanto médico oftalmologista em Fez, tendo pesquisado durante mais de vinte anos sobre práticas e hábitos alimentares em Marrocos, sendo que o seu domínio da língua nacional lhe terá permitido um acesso privilegiado a contextos e pessoas.

10. *Fès, vu par sa cuisine* (1957); *Les secrets des cuisines en Terre Marocaine* (1981)

11. Alusiva à cerâmica da região montanhosa do Rife. Sobre a cerâmica marroquina ver H. Balfet, *Poterie féminine et poterie masculine au Maghreb*, thèse de doctorat d'État, sous la direction de A. Leroi-Gourhan, Paris, 1977.

12. “The most famous soup in Morocco is called harira, which, in effect, symbolizes the unification of the Moroccan people during Ramadan, the ninth month of the Muslim calendar. [...] Every region of the country has its own version of harira, which changes as Ramadan rotates through the seasons (it's based on a lunar calendar). The soup is often chunky with meat and beans, or thick with leafy vegetables and herbs, but the underlying texture of the liquid is always silky-smooth. This is the one constant, no matter the regional variation, and, in fact, the word hareer in Arabic suggests velvetiness.” (WOLFERT, 2011, p. 472)

13. Paula Wolfert é autora de cerca de uma dezena de livros de culinária, entre os quais dois são dedicados à cozinha de Marrocos: *Couscous and Other Good Food from Morocco* (1973) e *The Food of Morocco* (2011).

14. Também conhecido por “arope” ou “rub” noutras regiões de Marrocos, o *samet* é um preparado feito a partir de mosto de uva, geralmente com uvas das variedades Taferialte, Singu e Boukhanzi, abundantes na região. Consume-se como xarope, ou como compota, dependendo da consistência.

15. A inscrição da “Dieta Mediterrânica” enquanto património cultural imaterial pela UNESCO ocorre em dois momentos distintos: o primeiro em 2010, num *dossier* submetido por Espanha, Marrocos, Itália e Grécia (5.COM, Nomination File 00394); e o segundo em 2013, uma reinscrição à qual se juntam Portugal, Chipre e Croácia (8.COM, Nomination File 00884). Cada país envolvido na candidatura teve de indicar a “cidade representativa” da Dieta Mediterrânica à escala nacional. Assim, existem sete cidades representativas da “Dieta Mediterrânica”: Chefchaouen (Marrocos), Tavira (Portugal), Soria (Espanha), Cilento (Itália), Koroni (Grécia), Agros (Chipre), Kvar e Brac (Croácia).

16. Conhecida como a “Perle Bleue”, Chefchaouen consolidou-se enquanto destino turístico em grande medida graças às características da sua *medina* (pitoresca, rústica e pintada de cal com pigmentos de cobalto), mas sobretudo devido à sua pequena dimensão, o que a transforma facilmente num lugar familiar, que pode ser percorrido e reconhecido com facilidade. Não obstante,



haverá que referir também que a sua proximidade em relação à Europa contribuiu para a popularização de alguns fluxos de turistas europeus, nomeadamente de turistas espanhóis.

17. Muito em linha com a recém apresentada estratégia da Comissão Europeia “Do Prado ao Prato” (março, 2020). Disponível em: <[https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork\\_pt](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_pt)>. Acesso em: 14 dez. 2020.

## REFERÊNCIAS

- ALBALA, Ken. *Beans: a history*. New York: Berg, 2007.
- ATER, Mohammed; HMIMSA, Younes. Agrobiodiversity in the traditional agrosystems of the Rif mountains (North of Morocco). *Biodiversity*, v. 9, n. 1-2, p. 78-81, 2008.
- BUSSE, Mark; STRANG, Veronica. *Ownership and appropriation*. New York: Berg, 2011.
- CAQUEL, Marie. *Transferts culturels et gastronomie: les relations entre France et le Maroc de la fin du XIXe siècle jusqu'à nos jours*. Tese (Doutorado em História) – Université de Lorraine, 2018.
- GUINAUDEAU, Zette. *Fès vu par sa cuisine*. Rabat: J-E Laurent, 1957.
- GUINAUDEAU, Zette. *Les secrets de cuisine em terre marocaine*. Paris:-Vilo, 1981.
- HUBERT, Annie. Cuisine et politique: le plat national existe-t-il? *Revue des Sciences Sociales*, n. 27, 2000. (Dossier Révolution dans les cuisines).
- ISNARD, Léon. *La gastronomie africaine*. Paris: Albin Michel, 1930.
- LANGFIELD, Michele. Indigenous peoples are not multicultural minorities: cultural diversity, heritage and Indigenous human rights in Australia. In: LANGFIELD *et al.* (ed.). *Cultural diversity, Heritage and Human Rights*. Londres: Routledge, 2010. p. 135-152.
- LEON L'AFRICAIN, J. *Description de l'Afrique*. Trad. A. Epaulard *et al.* Paris: 1980 [1526].
- MOULIÈRAS, Auguste. *Le Maroc inconnu. Deuxième partie: exploration des Djebala (Maroc Septentrional)*. Paris: Augustin Challamel Éditeur, 1899.
- PHILP, Janette. The political appropriation of Burma's cultural heritage and its implications for human rights. In: Langfield *et al.* (ed.) *Cultural diversity, heritage and human rights*. Londre: Routledge, 2010. p. 83-100.
- RODEN, Claudia. *A book of middle eastern food*. Nova Yorque: Alfred A. Knopf, 1968.
- WOLFERT, Paula. *The food of Morocco*. Nova Yorque: Harper Collins Publishers, 2011.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 21/04/2021