



TRIPAS: PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL

Posted on 20/05/2021 by Pedro Moreira and Patrícia Padrão

Category: [Artigo](#)

Comemorar a gastronomia e estar atento às tradições alimentares locais é importante para beneficiar da identidade e coesão das populações, do seu património histórico e cultural, e do prazer da alimentação. Ao mesmo tempo, contraria-se a superabundância de alimentos ultra-processados, e a diminuição da dimensão social da alimentação, com o conseqüente aumento de refeições desestruturadas e sem horários, e com famílias menos reunidas em torno da refeição. Aliás, é na ausência de regras sobre o que se come (gastroanomia (1)) que prolifera boa parte das pressões múltiplas e contraditórias que se exercem sobre o consumidor.

O momento é de renascimento da gastronomia portuguesa, e nas suas múltiplas dimensões, esse movimento mantém viva a nossa identidade e contraria a visão antiga de alguns que ainda pudessem olhar para a tradição culinária portuguesa à volta de empanzinantes banquetes (2), adaptando o receituário português à vida contemporânea para que a comida tradicional ajude a promover o saber, a humanização, e o nosso quotidiano saudável.

As Tripas fazem parte da cultura, tradição e do sentimento do Porto há mais de 600 anos, como a FCNAUP fez questão de assinalar na cidade do Porto, promovendo a [comemoração multi-institucional do VI Centenário das Tripas, envolvendo milhares de pessoas](#) (incluindo as que frequentaram Cantinas da UP e das EB1 públicas do Porto, que serviram milhares de refeições de Tripas ao almoço - nas Escolas, com receitas naturalmente adaptadas, dispensando carne processada, o que não comprometeu a essência gastronómica do "prato" de tripas e feijão), e é esse contexto que nos dá legitimidade para justamente reconhecer que pudessem constituir uma candidatura a Património cultural imaterial da humanidade. Há semanas atrás, para a mesma distinção, o Ministério da Cultura francês pensou na sua baguette.

Sabemos que o que comemos está muito longe - felizmente! - de ser apenas para satisfazer necessidades nutricionais; e que muito do que escolhemos não escapa a críticas de imperfeições nutricionais (só o leite materno chega a ser perfeito e apenas nos primeiros seis meses de vida). Mas na construção das nossas preferências impõe-se a nossa cultura alimentar (i.e., a rede de valores, atitudes e convicções que alicerçam a forma como nos relacionamos através da alimentação) que acrescenta sabedoria preciosa ao comer saudável, e uma teia de comunicação para a construção

empírica do que é edível ou saboroso (às vezes, com inevitáveis conflitos biológicos, de escolha, de sustentabilidade e de outras ordens).

No caso das Tripas, esse caldo cultural dotou naturalmente os habitantes do Porto, de capacidade para preservar uma tradição, em respeito à sua ancestralidade, com base numa lenda cuja narrativa remonta a 1415, e constituiu as Tripas como uma unidade gastronómica - paradigma de partilha e solidariedade - de razoabilidade de exposição (no Porto, "é" às 5as!) e aproveitamento de alimentos. E desde 1415, os portuenses são conhecidos por "tripeiros" por, de acordo com a lenda, terem cedido todas as carnes da cidade, com exceção das tripas, à armada do Infante D. Henrique que partiu nesse ano do Porto à conquista de Ceuta.

As Tripas que analisámos em laboratório de bromatologia (FCNAUP/FFUP), e comemos - 320g (300g de Tripas e 20g de arroz), 772 kcal (VET: 26% de gordura; 36% de hidratos de carbono; e 38% de proteínas), excelentes, provenientes de um importante restaurante do Porto, incluíram, para além de feijão, tripas, cenoura e cebola, quantidades parcimoniosas de galinha, orelheira e mão de vaca, e traços de salpicão do lombo, pimenta e cominhos (o que minorizou o sal); não tinham: chouriços, presunto, toucinho, cabeça de porco, além de orelha, nem banha de porco. A sensatez deste equilíbrio de ingredientes que recebemos, protege as Tripas de exageros que, se acontecessem, não as promoveriam para a amplitude de oportunidades de consumo que lhe são legítimas, na receita que nos foi apresentada.

No elogio ao Homem:

- generalista (ou seja, não especialista no comer, omnívoro) que, por essa organização biológica e alimentar, conseguiu (sobre)viver nos sítios mais extremos (do gelo do Ártico aos desertos, enfrentando longas viagens marítimas, sem frescos, para as conquistas e Descobrimentos portugueses, ou fechado meses a fio, em estações espaciais para a exploração do Universo);
- com liberdade (também nutricional) para escolher padrões de alimentação com os quais mais se identifica, onde entrem todos/só alguns/ou nenhum dos alimentos de origem animal; e simultaneamente
- solidário, capaz de manter viva a tradição de um "Prato" que une os portuenses há mais de 600 anos;
- fica a sugestão de candidatar as Tripas a esta merecida distinção, que traria vantagem adicional ao movimento de defesa da comida, capaz de contrariar a ditadura do "Faz mal", típica da perda de cultura

Bibliografia:

1 - Poulain, J.P. Sociologias da alimentação. Editora da UFSA, Florianópolis, 2004.

2 - As nossas boas ementas: gastronomia sadia do Concelho de Loures / Câmara Municipal de Loures; coord. científica Emílio Peres, Pedro Moreira, Loures: C.M., D.L. 1994

3 - Xue L, Prass N, Gollnow S, Davis J, Scherhauser S, Östergren K, Cheng S, Liu G. Efficiency and Carbon Footprint of the German Meat Supply Chain. *Environ Sci Technol* 2019;53(9):5133-5142.