



Escola de Ciências Sociais e Humanas

Para não *perder o inço*.
Práticas, discursos e conflitos em torno da guarda de sementes.

Maria Helena Alcalde Gonçalves Marques

Tese especialmente elaborada para obtenção do grau de

Doutor em Antropologia

Orientador:
Professor Doutor Joaquim Maria Valença Pais de Brito, Professor Associado com
Agregação,
ISCTE-IUL

Dezembro 2014



Escola de Ciências Sociais e Humanas

Para não perder o inço.
Práticas, discursos e conflitos em torno da guarda de sementes.

Maria Helena Alcalde Gonçalves Marques

Tese elaborada para obtenção do grau de

Doutor em Antropologia

Orientador:
Professor Doutor Joaquim Maria Valença Pais de Brito, Professor Associado com
Agregação,
ISCTE-IUL

PD + F PROGRAMAS DE DOUTORAMENTO FCT

Dezembro 2014



Escola de Ciências Sociais e Humanas

Para não perder o inço.
Práticas, discursos e conflitos em torno da guarda de sementes.

Maria Helena Alcalde Gonçalves Marques

Tese especialmente elaborada para obtenção do grau de

Doutor em Antropologia

Júri

Vogais:

Doutora Amélia Maria de Melo Frazão Moreira, Professora Auxiliar da FCSH-UNL

Doutor Francisco Manuel da Silva Oneto Nunes, Professor Auxiliar do ISCTE-IUL

Doutor Jorge Américo Rodrigues de Paiva, Investigador Principal Aposentado do
Departamento de Botânica da Universidade de Coimbra

Doutora Paula Cristina Antunes Godinho, Professora Auxiliar com Agregação da
FCSH-UNL

Doutor Joaquim Maria Valença Pais de Brito, Professor Associado com Agregação do
ISCTE-IUL

Dezembro 2014

AGRADECIMENTOS

Este trabalho não teria sido possível sem a generosidade dos pequenos agricultores dos concelhos de Miranda do Douro, Silves e Loulé, Ponte de Lima, Cantanhede, Almada e Sesimbra, que tiveram a amabilidade de me conceder um pouco do seu tempo, dos seus saberes e memórias e, até mesmo, das suas sementes.

O mais profundo reconhecimento pela ajuda e guarida dadas pelos meus amigos Iria e Mário; Raquel e família; Miguel, Joana, João e outros companheiros da Associação para o Estudo e Protecção do Gado Asinino (AEPGA).

A minha gratidão pela hospitalidade e paciência dos vizinhos de Paradela e Ifanes e, muito especialmente, das irmãs Adelina, Luísa e Catarina, D^a Felismina, tios Agripino e Maria, Aurora e Ademar, Sr. Porfírio, Domingos e Claudina, José e Florentina, D^a Maria do Céu, Sr. Basílio, D^a Jacinta, D^a Augusta, Narciso e Adorinda, e, ainda, ali perto, do tio Ilídio, da Bárbara e do Zé.

O meu muito obrigado a Aliete e Élia Silva, ao Sr. António e D^a Leonilde, e respectivas famílias, ao Sr. Artur, a Maria da Piedade e Fernando, a Joaquim e Alvari, à Bélinha e Isabel, ao tio Joaquim, a Maria de Jesus e Justino, a D^a Micas, às irmãs Conceição, Marta e Maria de Jesus, a D^a Flora e família, a Violete e José, à D^a Lusitana, ao Sr. Carlos G, à D^a Visitação.

Agradeço, ainda, a Carlos Reis, José Miguel Fonseca, José Mariano Fonseca e Fátima Teixeira, da associação *Colher para Semear- Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*; às engenheiras Ana Maria Barata e Filomena Rocha do Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV); ao Professor Pedro Mendes Moreira da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC); a Ana Paula Carvalho, Chefe da Divisão de Sementes, Variedades e Recursos Genéticos (DSVRG) da Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR); ao Professor João Manuel Neves Martins, do Departamento de Botânica e Engenharia Biológica do ISA-UTL e Curador do Banco de Germoplasma do Departamento de Botânica e Engenharia Biológica (DBEB); à Professora Ana Maria Carvalho, da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança; à Suzana e à Isabel da associação Aldeia; a Estela Louçã e Ana Arsénio da Associação *In Loco*; ao engenheiro António Marreiros, da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPA); aos engenheiros Amâncio Cerqueira e Carlos Lago, director da Escola Profissional de Ponte de Lima e presidente da Cooperativa Agrícola dos Agricultores do Vale do Lima (COOPALIMA), respectivamente; a Margarida Ramos da *Frauga*- Associação para o Desenvolvimento Integrado de Picote.

Muito obrigada à Filomena, ao António e, ainda, à Paula Abreu e ao João P. Lam (pela ajuda na tradução).

Quero agradecer também a todos os que, directa ou indirectamente, me apoiaram e encorajaram, em particular aos meus pais, Joaquim e Aurora, ao Aníbal, ao André, à Rosa e à Lurdes, aos meus companheiros de doutoramento e, muito especialmente, ao meu orientador, Professor Dr. Joaquim Pais de Brito.

Para ti, pai.

RESUMO

Colher e guardar sementes para posteriores sementeiras é, apesar do recuo e reconfiguração da actividade agrícola em Portugal e da uniformização de processos e produtos cultivados, uma prática que persiste no âmbito da agricultura familiar prioritariamente destinada ao consumo doméstico.

A decisão de guardar sementes de certas variedades prende-se, sobretudo, com a especificidade resultante da especial adaptação aos lugares ecológica e socialmente distintos em que foram sendo seleccionadas e mantidas e, portanto, com a sua forte ligação à gastronomia local, à história familiar e colectiva.

Numa mesma exploração, podem coexistir duas lógicas aparentemente antagónicas: a mercantil que subjaz à decisão de adquirir plântulas em vez de sementes de forma a acelerar a produção para venda, e uma outra que se relaciona com o capital simbólico que estas representam.

As sementes, vistas por empresas, instituições, estados e movimentos sociais ora como simples mercadorias, ora como recursos genéticos, capital de soberania ou como património da Humanidade, são para os agricultores da agricultura familiar base indispensável de sobrevivência, testemunho e memória, partilhando da dimensão íntima das coisas e operações quotidianas e do conjunto de saberes incorporados ao longo das suas vidas.

As práticas relacionadas com a guarda de sementes são expressão de um modelo social em que o ideal de autarcia material se mantém presente mas que a fragmentação social, a multifuncionalidade e as quebras na transmissão de saberes no mundo rural, aliadas às restrições legais à produção e circulação de sementes, entre outros factores, ameaçam, pondo em causa a biodiversidade agrícola.

Palavras-chave:

“Agrobiodiversidade”; “conservação *in situ* e *ex situ*”; “diversificação agrícola e diversidade cultural”; “germoplasma vegetal”; “património vegetal agrícola”; “plantas cultivadas”; “sementes”; “variedades autóctones”; “variedades locais e variedades exógenas de alto rendimento”.

ABSTRACT

Despite the setback and reconfiguration of farming in Portugal and standardization of processes and products grown, harvesting and saving seeds for subsequent plantings is a persisting practice within the family farming primarily intended for domestic consumption.

The decision to save seeds of certain varieties concerns, especially, with the specificity resulting from the particular adaptation to ecological and socially distinct places where these varieties were being selected and maintained and, therefore, with its strong links with the local gastronomy, with family and collective history.

In a single farm, two apparently conflicting logics can exist at the same time: the mercantile that underlies the decision to buy seedlings instead of seeds in order to ramp up production to sale, and another that relates to the symbolic capital that they represent. Seeds, seen by companies, institutions, states and social movements sometimes as mere merchandises, or as genetic resources, capital of sovereignty or even as a heritage of humanity, are for family farmers indispensable survival base, evidence and memory, sharing the intimate dimension of things and daily operations and the set of knowledge embedded throughout their lives.

Practices related to seed saving are an expression of a social model in which the ideal of self-sufficiency remains present, but that social fragmentation, multi-functionality and breaks in the transmission of knowledge in rural areas, combined with the legal restrictions on production and circulation of seeds, among other factors, threaten, undermining agricultural biodiversity.

Keywords:

“Agrobiodiversity”; “agricultural diversification and cultural diversity”; “agricultural plant heritage”; “crops”; “cultivated plants”; “heritage”; “*in-situ* and *ex-situ* conservation”; “landraces”, “landraces and exogenous high-yielding varieties”; “plant germplasm”; “seeds”.

ÍNDICE

| | |
|---|-----|
| I. PARTE | 1 |
| INTRODUÇÃO | 2 |
| Objectivos | 4 |
| Terrenos e metodologia..... | 5 |
| A BIODIVERSIDADE CULTURAL | 14 |
| Entre a busca da satisfação de necessidades e de lucro | 22 |
| NOVAS FORMAS DE AGRICULTURA FAMILIAR | 25 |
| AS ESTRATÉGIAS DOS PEQUENOS AGRICULTORES À LUZ DO <i>HABITUS</i> | 27 |
| II. PARTE | 35 |
| ALGUMAS POLÍTICAS QUE MARCARAM AS PAISAGENS AGRÁRIAS PORTUGUESAS ENTRE OS SÉCULOS XIX E XX | 36 |
| O RECUO DA AGRICULTURA EM PORTUGAL: DOS ANOS 70 DO SÉCULO XX AO SÉCULO XXI | 44 |
| DA ALDEIA DO NORDESTE TRANSMONTANO AO SÍTIO ALGARVIO ... | 52 |
| ALTO TRÁS-OS-MONTES E TERRA DE MIRANDA | 55 |
| ENTRE A SERRA DO CALDEIRÃO E O BARROCAL | 70 |
| O <i>Barrocal</i> | 72 |
| Diferentes climas e culturas agrícolas | 74 |
| O concelho de Loulé | 79 |
| O concelho de Silves | 88 |
| NOTAS SOBRE O CONCELHO DE PONTE DE LIMA | 93 |
| NOTAS SOBRE O CONCELHO DE CANTANHEDE | 101 |
| III. PARTE | 107 |
| PATRIMÓNIOS EM CONFLITO | 108 |
| As plantas cultivadas: entre <i>natureza e cultura</i> | 108 |
| IV. PARTE | 121 |
| GUARDAR AS SEMENTES | 122 |
| Primórdios do estudo e conservação de plantas em Portugal | 123 |
| Ensino, investigação e difusão do saber agronómico em Portugal..... | 131 |
| O papel das ‘organizações da lavoura’ na difusão de novas técnicas agrárias | 133 |
| A prolífica Estação Agronómica Nacional | 140 |
| Os bancos de germoplasma vegetal | 145 |
| Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV)..... | 156 |
| O papel das associações cívicas na preservação da agrobiodiversidade: o exemplo da <i>Colher para Semear</i> | 169 |
| Os guardiões de sempre | 174 |
| As sementes <i>daqui</i> | 179 |
| Semear para casa, plantar para vender; variedades rentáveis e para auto-consumo | 211 |
| V. PARTE | 225 |
| TÉCNICAS E SABERES ASSOCIADOS À GUARDA E USO DE SEMENTES | 226 |
| Alguns exemplos de técnicas de extracção e armazenamento de sementes | 232 |

| | |
|---|-----|
| SEMENTEIRAS | 245 |
| <u>VI. PARTE</u> | 255 |
| O DEVIDR DAS SEMENTES | 256 |
| As plantas cultivadas e a História das deslocações humanas | 256 |
| Circulação de pessoas e de sementes | 270 |
| A semente que a lei portuguesa consente | 289 |
| O enquadramento jurídico português | 291 |
| O decreto-lei 88 de 2010 | 294 |
| O caso das sementes de hortícolas | 298 |
| Variedades locais/regionais ou <i>variedades de conservação</i> | 301 |
| Sementes «fora-da-lei» | 304 |
| A polémica em torno da nova lei europeia das sementes | 309 |
| <u>CONCLUSÕES</u> | 321 |
| <u>BIBLIOGRAFIA</u> | 335 |
| <u>GLOSSÁRIO</u> | 361 |

I. PARTE

INTRODUÇÃO

Apesar do recuo da actividade agrícola e das profundas alterações verificadas no último meio século no mundo rural em Portugal, os agricultores, especialmente os pequenos agricultores que fazem sobretudo uma agricultura familiar de auto-subsistência, mantêm vivo o ideal de autarcia material¹ patente, designadamente, na continuidade das práticas de colheita e guarda de sementes para posteriores sementeiras. Entre as sementes que se guardam muitas são de variedades consideradas ancestrais, através das quais se reproduzem memórias, se transmitem saberes e se consolidam identidades, familiares e colectivas.

A persistência das práticas de recolha e guarda de sementes de variedades de espécies hortícolas, mesmo nos casos em que estas se revelam menos rentáveis do que outras disponíveis no mercado de sementes, demonstra a importância dos afectos e das referências identitárias na escolha das variedades cultivadas que, tal como as culturas que ao longo do tempo as moldaram, estão em constante adaptação e mudança.

Ao contrário dos agricultores que destinam toda a sua produção ao mercado e que, nalguns casos, abandonaram por completo o uso de sementes, preferindo adquirir jovens plantas, aqueles que tendencialmente vendem apenas os excedentes das suas colheitas, continuam a ser os primeiros guardiões da diversidade cultivada.

No entanto, num país em que, apenas numa década (1999/2009²), uma em cada quatro explorações agrícolas desapareceu e a população agrícola familiar³ perdeu 443 mil indivíduos⁴, estes guardiões são cada vez menos e cada vez mais velhos – a idade média dos produtores agrícolas aumentou quatro anos e ronda agora os 63 anos⁵ – e dependem

¹ Ou seja, o de garantir, a partir da exploração agrícola, os géneros necessários à sobrevivência quotidiana do núcleo doméstico.

² Segundo dados do INE, I.P. (2011) *Recenseamento Agrícola 2009-Análise dos principais resultados*, INE, Lisboa-Portugal.

³ Constituída pelo produtor agrícola e pelos membros do seu núcleo doméstico, quer trabalhem ou não na exploração.

⁴ Representando cerca de sete por cento do total da população do país. Menos 36 por cento que em 1999.

⁵ “A média de idades dos produtores agrícolas ronda os 63 anos, mais 11 anos do que a da população agrícola em geral [a média de idades da população rural aumentou de 46 para 52 anos]. A análise da estrutura etária dos produtores agrícolas revela que apenas 2% têm menos de 35 anos e quase metade (48%) ultrapassam os 65 anos”. Embora os homens sejam maioritários, as mulheres representavam já em 2009 cerca de 1/3 dos produtores [INE, I.P. (2011): 96].

maioritariamente de pensões e reformas, gastando, na sua maioria⁶, menos de metade do seu tempo de trabalho na exploração. A redução dos seus núcleos domésticos implica, por outro lado, menos braços para trabalhar e menos bocas para alimentar, com as consequentes limitações na quantidade e na variedade da produção.

A diversidade das paisagens agrícolas – e dos cultivos – tem vindo crescentemente a dar lugar à uniformidade. Cerca de metade da Superfície Agrícola Utilizada (SAU)⁷ é ocupada por pastagens permanentes, a superfície ocupada com cereais em grão perdeu 244 mil hectares e a regada recuou 23%.

As profundas mudanças nos processos de trabalho e, necessariamente, nos saberes a estes associados, aliadas ao forte aumento de bens e serviços adquiridos fora das explorações consumidos na produção agrícola (como sementes, adubos, pesticidas, herbicidas, combustíveis), bem como a dissociação crescente da sociedade rural relativamente à actividade agrícola, têm enorme impacto nas práticas de guarda de sementes e na diversidade das plantas cultivadas.

A tudo isto, acrescem, ainda, os efeitos das limitações impostas à circulação de sementes de plantas agrícolas e hortícolas, decorrentes da apertada regulamentação relativa à sua produção e comercialização, para além da oferta crescente no mercado de sementes e propágulos das mais diversas proveniências. Factores que podem conduzir à redução do número de variedades cultivadas, ao confinamento territorial ou ao desaparecimento das variedades «regionais» e à expansão do uso de variedades exógenas. A questão dos direitos relacionados com a propriedade, circulação e uso das sementes é, aliás, motivo para intensos debates políticos, económicos e filosóficos, à escala mundial.

As sementes representam, antes de mais, um património dos agricultores que, ao longo do tempo, as mantiveram e seleccionaram de acordo com as suas necessidades. Como explica Laure Emperaire (2005:30), *“as espécies e as variedades cultivadas – atendem a critérios culturais de produção, de denominação e de circulação, em constante interação com as sociedades e os indivíduos que as produzem e os modelam”*.

⁶ Mais de metade dos produtores.

⁷ Gerida maioritariamente por explorações com mais de 50 hectares. A SAU é constituída pelas terras aráveis, culturas permanentes, pastagens permanentes e horta familiar.

No sentido de procurar avaliar o impacto concreto de todas estas mudanças no que se refere à gestão das variedades cultivadas e, especialmente, às práticas e saberes relacionados com a guarda e uso de sementes; propus-me averiguar até que ponto os agricultores ainda mantinham práticas de recolha e guarda de sementes para posteriores sementeiras, designadamente de plantas hortícolas, que factores influenciavam a manutenção ou o abandono dessas práticas e de que forma estas teriam sido afectadas pelas transformações registadas nas últimas décadas.

Entre outros aspectos, pretendi pesquisar, em diferentes contextos de observação, a manutenção ou perda de certas variedades de hortícolas, consideradas localmente antigas, buscando confirmar a hipótese da existência de uma relação directa entre a preservação destas sementes e a consistência e amplitude das redes sociais à escala local.

A par das motivações dos agricultores quis, também, dar conta daquelas que subjazem à constituição de colecções como aquelas que se encontram, por exemplo, nos bancos de germoplasma vegetal⁸.

Para além destes aspectos, foi meu propósito, indagar sobre as técnicas de colheita e guarda de sementes de algumas espécies hortícolas.

Objectivos

A investigação teve, assim, por objectivos centrais, entender as motivações que levam pequenos agricultores de regiões geográficas e agrícolas diferenciadas a guardar sementes de produtos hortícolas para posteriores sementeiras, bem como apreender as representações que lhes são associadas. E, ainda, perceber os motivos subjacentes à preservação ou abandono, e/ou substituição, de certas variedades consideradas pelos próprios como sendo de *toda a vida* ou *antigas* e, ao mesmo tempo, conhecer os saberes que com estas se relacionam. Por outro lado, pretendeu-se dar conta dos mecanismos sociais que subjazem à troca de sementes, ou de jovens plantas, entre agricultores. Situando o estudo, desenvolvido à escala local, no contexto mais amplo do debate político e dos discursos oficial e legislativo em torno das sementes.

⁸ Conjunto de genótipos – ou constituição hereditária de um organismo formada por todos os genes existentes nas suas células – de uma espécie vegetal, considerada como um todo [*Infopédia* (em linha). Porto: Porto Editora, 2003-2014].

A ligação entre as redes de sociabilidade e a agrobiodiversidade constituiu uma das perspectivas de abordagem. Uma vez que, quanto mais fortes e estreitas são as relações de sociabilidade, mais intenso é o fluxo de sementes (ou/e de plantas) e quanto mais extensas as redes, maiores parecem ser as probabilidades de multiplicação/propagação de variedades que, de outra forma, se podem perder inexoravelmente.

O isolamento dos pequenos produtores agrícolas, ligado ao acentuado declínio demográfico das aldeias ou povoações em que residem, somado às exigências e regras impostas no acesso aos mercados, parecem configurar-se como fortes ameaças à diversidade cultivada.

As diversas formas de percepção das sementes, entendidas como património colectivo, local, regional, nacional, mundial ou, ainda, privado e empresarial/industrial, consoante os grupos sociais e económicos envolvidos nos processos, conflituantes, da sua patrimonialização, constituem outro tópico importante da pesquisa.

As poucas variedades «antigas» que prevalecem à escala local, apesar de muitas vezes desconhecidas exteriormente, têm forte carga afectiva, representando um elo, frágil, com o passado – com os pais, com os avós, com a infância do agricultor e o passado da aldeia ou do lugar onde vive – que se renova na cozinha, esporádica ou quotidianamente.

As comidas permitem consolidar laços sociais, reproduzir memórias e afirmar identidades⁹, sendo, simultaneamente, expressões e factores de cultura.

O fluxo das sementes ou de plantas que os vizinhos (e/ou familiares) dão uns aos outros envolve processos de negociação implícitos marcados pela reciprocidade, influenciados por factores socio-económicos e culturais. Determinadas transacções de sementes/plantas parecem surgir associadas a certo tipo de relações de sociabilidade, como redes de vizinhança ou relações de parentesco mais ou menos estreitas.

Terrenos e metodologia

O facto de este estudo incidir sobre as sementes de espécies hortícolas¹⁰ para além de

⁹ Mais do que “*alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas*” [Maciel, M. Eunice, 2001:149].

¹⁰ Muito embora também se incluam cereais, como o milho e, ainda, proteaginosas (ou leguminosas para grão, com elevado teor de proteína) como a ervilha ou a fava, geralmente consideradas culturas

decorrer da necessidade de restringir o universo em análise, resulta da própria natureza da cultura de hortícolas que, sendo praticada em regime de tipo intensivo, não requer necessariamente grande investimento em factores de produção, sendo mantida quotidianamente por pequenos agricultores, de norte a sul, sobretudo como garantia de complemento económico de outros rendimentos (pensões de reforma ou salários auferidos noutras actividades) ou, simplesmente, como contributo para a alimentação do núcleo doméstico. As hortas, por vezes disseminadas por várias pequenas parcelas de terra, afastadas entre si, geralmente situadas na proximidade das casas, onde os produtos são na sua maioria consumidos, precisam de boa terra, boa exposição solar e, sobretudo, de água suficiente para as regas, especialmente durante os meses mais quentes da Primavera e do Verão. É uma cultura que exige cuidados constantes e proximidade: é a despensa da casa.

Para levar por diante esta investigação, optou-se por uma abordagem plurissituada, ou seja, em várias regiões do país ecológica e culturalmente diferenciadas, privilegiando-se, posteriormente, a investigação em duas áreas. Uma, no extremo nordeste do país, mais concretamente em duas aldeias da Terra de Miranda (Ifanes e Paradela, no concelho de Miranda do Douro), e, outra, no extremo sul, em seis sítios e aldeias situados entre o barrocal e a serra algarvia (Monte Ruivo e Brazieira, respectivamente nas freguesias de Alte e Salir, no concelho de Loulé; Vale Figueira, Cortes, Torre e Portela da Mó, na freguesia de São Bartolomeu de Messines, concelho de Silves). A escolha destas duas áreas de observação localizadas no interior do país resultou, por um lado, do conhecimento prévio do terreno (no caso da Terra de Miranda¹¹) e de ligações ao mesmo (no caso da Beira-Serra algarvia) e, por outro, dos indícios obtidos nas incursões exploratórias¹², nas quais pareceu evidenciar-se que as práticas de recolha e guarda de sementes em zonas de agricultura mais direccionada ao mercado tendem a ser restritas ou mesmo residuais, privilegiando-se, com frequência, a aquisição de plântulas¹³ em vez

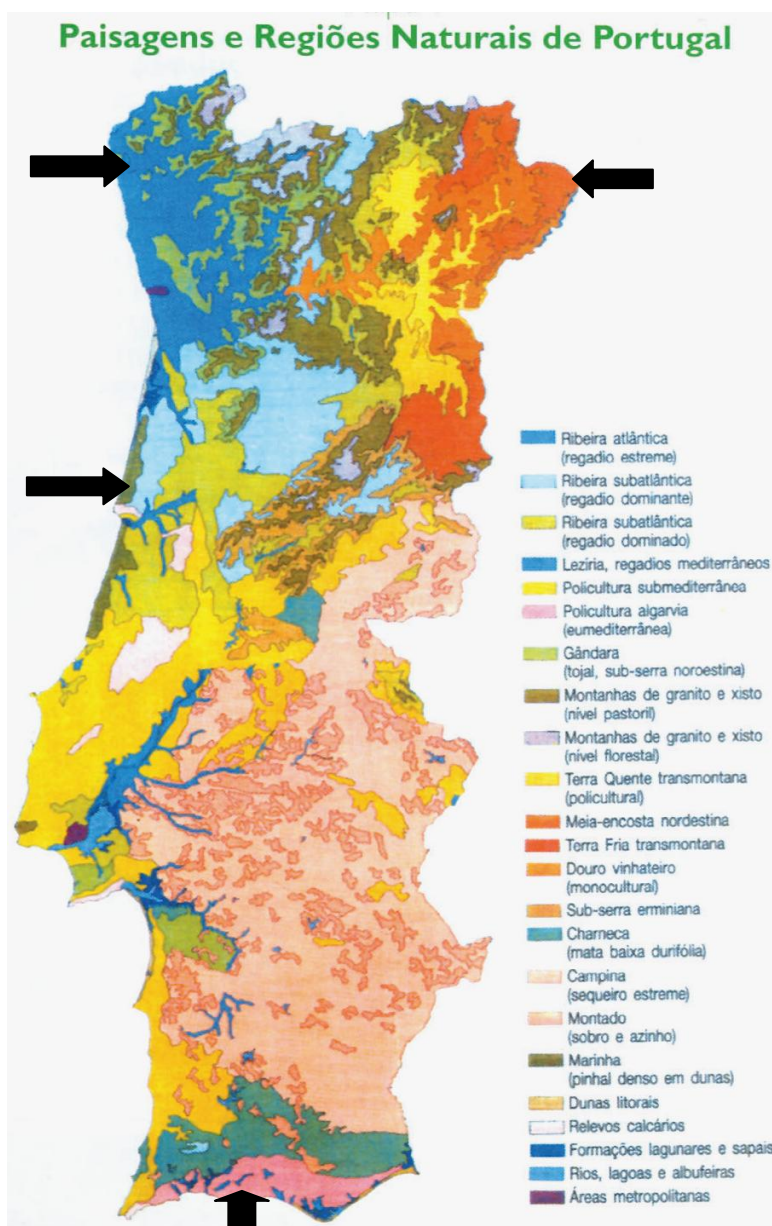
arvenses, e a batata.

¹¹ Onde desenvolvi a minha pesquisa de mestrado.

¹² Nomeadamente, após contactos com agricultores das Terras da Costa, Moita, concelho de Cantanhede e Gafanhas.

¹³ Pequenas, ou jovens, plantas, geralmente criadas por viveiristas. Estas plantas resultam da germinação das sementes em tabuleiros com alvéolos (que podem ser de esferovite, plástico ou outros materiais), de onde são retiradas quando estão prontas para serem transplantadas. Dependendo da quantidade requerida, podem ser vendidas nos próprios tabuleiros ou separadamente.

de sementes, de forma a acelerar o ciclo de produção e a saltar aquela que é considerada a sua fase mais delicada.



Mapa das Paisagens e Regiões naturais de Portugal adaptado, com indicação aproximada das principais áreas em que se desenvolveu a pesquisa. (original in VARELA, J.A.S., 2008:229).

Há que salientar que, não obstante se dar maior relevo aos locais acima referidos, se optou por incluir dados recolhidos noutras regiões, nomeadamente junto de produtores agrícolas dos concelhos de Ponte de Lima e de Cantanhede, que se considerou poderem constituir pontos de referência úteis para a análise.

No âmbito do trabalho de campo, realizei entrevistas semi-estruturadas a cerca de cinquenta pequenos produtores agrícolas de regiões distintas que demonstraram disponibilidade para

responder às minhas inúmeras perguntas e para mostrar as suas hortas, os frutos das suas colheitas, as lojas e/ou os pequenos recantos em casa onde armazenam as suas

[Para alguns autores, plântula significa, ainda, “*embrião vegetal contido na semente, que começa a desenvolver-se pela germinação*” ou “*germe*” (Infopédia, Porto Editora, 2003-2013)].

sementes.

As entrevistas, por vezes repartidas por vários dias, nalguns casos em períodos diferenciados do calendário agrícola local, foram efectuadas junto de produtores agrícolas das Terras da Costa (Costa da Caparica), Sesimbra, freguesias de Alte, Salir e S. Bartolomeu de Messines, nos concelhos de Loulé e de Silves, respectivamente (repartidas temporalmente pelos meses de Março/Abril, Maio e Setembro de 2010 e Fevereiro de 2011); concelho de Cantanhede (Junho de 2010); Ponte de Lima (Julho de 2010); concelho de Miranda do Douro (Abril e Maio de 2011).

Para além da diversificação dos contextos em que se desenrola a pesquisa, não existiu um critério rígido pré-estabelecido no que respeita à selecção dos meus interlocutores cuja escolha acabou por ser feita, predominantemente, em *bola de neve* (*Snow Ball*), ou seja, e sempre que possível (sobretudo se dentro da mesma área geográfica), por indicação dos próprios inquiridos sempre que aqueles fossem reconhecidos pelos seus pares como agricultores experimentados, possuidores de bons conhecimentos agrícolas, com uma actividade agrícola prolongada no tempo, mesmo quando esta tenha perdido a importância central do passado e se configure como fonte suplementar de rendimentos (a somar a pensões de reforma ou outros rendimentos obtidos fora das explorações).

Entre as pessoas entrevistadas, há pequenos agricultores cuja produção serve, antes de mais, para auto-consumo e complemento das pensões de reforma e, também, agricultores que vendem regularmente os seus produtos em mercados locais, regionais, a restaurantes ou, ainda, fora da região onde vivem e têm a sua exploração agrícola.

As entrevistas e conversas são frequentemente conjuntas (marido e mulher, vizinhos), tornando possível constatar, por vezes, contradições na identificação de certas variedades de hortícolas ou nas formas de as tratar, diferenças quanto a opções por certas «qualidades», em detrimento de outras, e que resultam de hábitos alimentares diferenciados (como por exemplo, entre pessoas de faixas etárias distintas), entre outros aspectos. Parte da informação recolhida baseia-se nas memórias dos agricultores, testemunhos de experiências vividas ou que lhes foram transmitidas por outros, como parentes, nalguns casos já falecidos, ou vizinhos. Rememorações, frequentemente marcadas pela nostalgia do passado.

A maioria dos meus interlocutores foram mulheres. Uma situação que, para além de resultar do género de quem faz a pesquisa, advirá do facto de que tanto a guarda e acondicionamento de sementes de hortícolas, como grande parte dos saberes a estas associados e, também, o cultivo e/ou manutenção das próprias hortas (sobretudo se estas são de pequena dimensão) são muito frequentemente competência feminina, ao contrário do que tende a suceder, por exemplo, com os cereais.

Das matérias que foram alvo de inquirição, e a que se juntam algumas questões de carácter geral relativas ao local de inquirição e ao próprio inquirido constam, entre outras, as seguintes: as plantas habitualmente cultivadas, especialmente as hortícolas; o destino dado à produção (tanto no mercado como na esfera doméstica); a selecção, tratamento e guarda de sementes (e as operações com elas relacionadas); as outras formas de obtenção das sementes (por compra, troca, empréstimo); a compra de plantas; as variedades «antigas» e as novas variedades e as respectivas utilizações.

As entrevistas, semi-estruturadas, que por vezes assumem contornos de histórias de vida, permitem sistematizar as informações recolhidas no contexto de conversas informais mantidas durante visitas às explorações, ou no decurso do acompanhamento de alguns trabalhos agrícolas, como sementeiras, lavras, regas.

Além da pesquisa desenvolvida junto de agricultores individuais, realizei entrevistas a alguns interlocutores-chave, como a directora do Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV)¹⁴ – sedado em Braga e cujas instalações pude visitar; o Curador do Banco de Germoplasma do CBAA (Centro de Botânica Aplicada à Agricultura) do Instituto Superior de Agronomia – Universidade Técnica de Lisboa; a Chefe da Divisão de Sementes, Variedades e Recursos Genéticos (DSVRG) da Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)¹⁵ – Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território (MAMAOT); a dois dirigentes da associação de cidadãos *Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais* (que desde a viragem do milénio desenvolve uma acção importante neste domínio); entre outros. No âmbito da pesquisa foram também importantes os contactos estabelecidos

¹⁴ A engenheira Ana Maria Barata.

A entrevista com a directora do BPGV realizou-se em Julho de 2010.

¹⁵ Março de 2011.

com outros responsáveis do Ministério da Agricultura, nomeadamente da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPA).

No sentido de aprofundar os meus conhecimentos sobre a matéria, de recolher dados suplementares e/ou desenvolver contactos úteis à pesquisa, acompanhei algumas iniciativas em torno do tema como o *I Colóquio Nacional de Sementes e Viveiros*, realizado em Outubro de 2009 na Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC)¹⁶; o *1º Encontro de Produtores, Acondicionadores e Agricultores Multiplicadores de Semente*, realizado em Maio de 2011, em Elvas¹⁷; encontros promovidos pela associação *Colher para Semear*, sobre variedades tradicionais regionais, em Melgaço¹⁸ (*Ao Encontro da Semente, Melgaço 2009*) e em São Brás de Alportel¹⁹, em Novembro de 2011; a conferência sobre *Alimentação, Agricultura e Transgénicos*, realizada em Peniche (2009); debates realizados no âmbito da exposição “Sementes. Valor Capital” no Museu do Design e da Moda (MUDE), em Lisboa, entre Dezembro 2010 e Março 2011²⁰; oficina prática sobre colheita e acondicionamento de sementes realizada pela associação *Colher para Semear* (na Quinta do Olival, Aguda, Figueiró dos Vinhos, em 2008); entre outras iniciativas.

Para além disso, no contexto da pesquisa, visitei algumas feiras e mercados, como os da Malveira, Ponte de Lima, São Bartolomeu de Messines, Azinhal (Alte), para além de feiras agrícolas como as de Santarém ou de Beja.

O facto de a pesquisa se ter desenvolvido em regiões diferentes do país, com práticas agrícolas e estruturas sociais também diferenciadas, permitiu detectar contrastes e gradações nas percepções e práticas relativas à guarda de sementes que de outro modo

¹⁶ Organizado pelo Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional (COTHN), Associação Portuguesa de Horticultura (APH) e ESAC. Com o apoio do, então designado, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP)/Instituto Nacional dos Recursos Biológicos (INRB).

¹⁷ Organizado pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP)/Instituto Nacional dos Recursos Biológicos (INRB), com o apoio da Associação Nacional dos Produtores e Comerciantes de Sementes (ANSEME).

¹⁸ Mais precisamente, na Porta de Lamas de Mouro, uma das entradas no Parque Nacional da Peneda-Gerês.

¹⁹ *Ao Encontro da Semente 2011*, dedicado ao património agrícola do interior algarvio, organizado pela associação *Colher para Semear - Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais* em conjunto com a *Associação In Loco* e o projecto *PROVE*.

²⁰ Debates organizados pelo MUDE com os seguintes temas: “A preservação das sementes e a sua importância na diversidade alimentar”, “A Semente e a Civilização” e as “As Sementes e as Artes”.

não se revelariam e também algumas semelhanças, nomeadamente entre agricultores da Serra algarvia e do planalto mirandês, territórios marcados de diferentes formas por condições climáticas difíceis e pelo relativo isolamento. O carácter aleatório da pesquisa e a descontinuidade no terreno não permitiram, porém, aprofundar muito a relação entre redes de sociabilidade e fluxos de sementes, que uma presença mais prolongada poderia eventualmente garantir.

No entanto, foi possível reunir um conjunto de informações e de observações que se, por um lado, confirmam o impacto negativo das transformações ocorridas na agricultura e no mundo rural nas escolhas das plantas cultivadas – designadamente, com a perda de variedades (sobretudo as mais antigas), a expansão do uso de plântulas em vez de sementes, o abandono de terras e do cultivo de determinadas espécies –, por outro, permitiram constatar que, a despeito de todas essas mudanças, a guarda de sementes persiste, como um hábito profundamente enraizado (embora tendencialmente mais circunscrito do que no passado) ou como estratégia consciente, e socialmente legitimada, para alcançar maior auto-suficiência e/ou obter os ingredientes necessários à elaboração de certas comidas de consumo quotidiano ou de carácter ritual.

A diversidade de culturas agrícolas e, mais genericamente, a própria biodiversidade, está intimamente ligada à diversidade das sociedades que a criam, mantêm ou reduzem.

Os agricultores, postos perante múltiplos constrangimentos e oportunidades – como os que dizem respeito ao meio físico (solos, recursos hídricos, condições climáticas, etc.), aos mercados, às suas comunidades e/ou famílias, aos conhecimentos técnicos – guardam para si uma margem de autonomia de que resultam escolhas diversificadas. É, assim, por exemplo, que a busca de maximização da produtividade e do lucro, que caracteriza a lógica de mercado, convive, muitas vezes, com a necessidade de preservar a segurança e a autonomia, valores habitualmente associados à agricultura familiar.

É a razão prática, elaborada no *habitus*, que está na base dessas escolhas e dos conhecimentos práticos produzidos, como veremos mais adiante, na primeira parte deste trabalho. Como pano de fundo, temos um país em que, a partir dos anos sessenta/setenta do século XX, a actividade agrícola passou do lugar central que ocupava ao de acessório

ou marginal, quase um arcaísmo. O tema é desenvolvido na segunda parte desta tese que inclui, ainda, uma breve caracterização dos terrenos em que se desenvolveu a pesquisa. Cada época histórica e, numa mesma época, cada sociedade e cada grupo social, possuem critérios próprios, e em constante adaptação, de conceber a natureza e de se relacionar com ela. As primeiras políticas de protecção da natureza foram fortemente marcadas pela dicotomia entre uma natureza intacta, a preservar, *versus* uma natureza ordinária, que dispensa protecção, e em que se incluem as plantas cultivadas. Porém, e mais recentemente, estas têm vindo a tornar-se objectos de processos de patrimonialização, como se expõe na terceira parte do texto.

A manutenção de sementes de determinadas variedades de plantas é ainda, e apesar do fácil acesso a sementes e plântulas de compra, uma prática constante dos agricultores e um imperativo para entidades públicas e privadas cuja missão é garantir a preservação da maior diversidade de plantas agrícolas, como são os bancos de germoplasma vegetal. A necessidade do agricultor de garantir alguma autonomia nas sementeiras e de assegurar a manutenção de certas variedades que, de outra maneira, se perderiam rapidamente, em particular para o consumo doméstico, aparentemente pouco diferirá dos propósitos dessas entidades. No entanto, as motivações, meios e resultados, são diferentes e, por vezes, podem configurar-se mesmo como conflituantes – como se demonstra mais à frente, na quarta parte deste trabalho.

A história da agricultura e a das deslocações humanas são inseparáveis. As sementes acompanham as deslocações dos seres humanos no espaço e, também, no tempo, passadas de geração em geração. A sua chegada a determinado local ou região do mundo, pode determinar profundas mudanças nas práticas agrícolas, nas paisagens, nos modos de viver, de habitar, etc. – de que a *Revolução do Milho* ocorrida em Portugal (sobretudo no Minho) foi exemplo paradigmático. A sua produção e circulação têm sido, porém, alvo de regulamentação crescente, particularmente desde a adesão de Portugal à União Europeia e ao mercado único europeu – como se aprofundará na quinta parte deste trabalho.

Os discursos dos decisores políticos, dos movimentos sociais e ambientalistas e dos agricultores, relativos à produção, uso e circulação de sementes, evidenciam as diferentes perspectivas dos actores em presença. Se para os decisores políticos

européus, as sementes agrícolas são sobretudo vistas como mercadorias, para os organismos oficiais estatais como eventual garante de soberania alimentar e, para os ambientalistas, como património e recurso vital da Humanidade; para os agricultores da agricultura familiar, elas são simplesmente base indispensável de sobrevivência, parte da sua história familiar e da história da comunidade de pertença, partilhando da dimensão íntima das coisas e operações quotidianas, e do conjunto de saberes incorporados ao longo das suas vidas e dos seus antepassados.

Por outro lado, se a questão da qualidade e da segurança fitossanitária domina o discurso legislativo europeu e é usada como argumento central para justificar regras mais apertadas e as organizações e/ou movimentos sociais salientam a importância da preservação da diversidade agrícola como forma de salvaguardar a biodiversidade, no seu sentido mais amplo, e, também, nalguns casos, a diversidade social e cultural; os agricultores que as usam apresentam outras motivações para a guarda de sementes: o gosto por certas variedades antigas, o desejo de poupar o mais possível nos custos de produção ou, simplesmente, o hábito de guardar sempre as sementes das melhores colheitas. Estas são algumas conclusões da pesquisa apresentadas no final deste trabalho.

A BIODIVERSIDADE²¹ CULTURAL

A localização, origem e evolução de espécies cultivadas, os processos de domesticação das plantas, foram alguns dos temas que guiaram a investigação sobre a diversidade agrícola, especialmente a partir do século XIX. Temas que perduraram na botânica, geografia, agronomia e antropologia. A partir dos anos 70 do século XX, surgem novas abordagens da biodiversidade cultivada: a etnobiologia – em que o estudo dos sistemas classificatórios locais das variedades locais (*landraces*) de uma espécie determinada é predominante; a ecologia cultural, centrada na análise do comportamento dos grupos humanos na sua relação com o meio biofísico e cujo enfoque vai, sobretudo, para o comportamento e tomadas de decisão dos agricultores relativos à seleção de variedades agrícolas, a conexão entre comportamentos e recursos genéticos específicos e associação entre diversidade cultural e agrícola, e identidade social; a conservação participada dos recursos, baseada na ideia de que a resposta à erosão da biodiversidade não pode passar exclusivamente pelos bancos de germoplasma (*ex-situ*) que não podem garantir a preservação dos ecossistemas de origem do germoplasma, nem conservar os saberes agrícolas que são parte desses recursos; a política dos recursos genéticos, cujos tópicos se relacionam com as diferentes percepções das variedades autóctones – por vezes subestimadas pelos agricultores em contraste com a enorme valorização económica externa –, as desigualdades que separam áreas produtoras e nações industrializadas que as usam, a questão dos direitos de propriedade intelectual (patentes) sobre estes recursos genéticos, etc. (Orlove e Brush, 1996).

A Antropologia tem fornecido valiosos contributos neste domínio ao revalorizar os conhecimentos locais e propondo um modelo de gestão democrático que permita o diálogo entre *especialistas* (cientistas) e *praticantes* (isto é, aqueles que todos os dias estão envolvidos no uso dos recursos). Foladori e Taks²² sublinham, a este propósito, as palavras de Tim Ingold²³, segundo o qual, houve “*um tempo em que os cientistas eram*

²¹ Conforme a Convenção sobre Biodiversidade de 5 de Junho de 1992 (Rio de Janeiro), a diversidade biológica “*é a variabilidade entre os seres vivos de todas as fontes, inclusive, inter alia, terrestre, marinha e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos dos quais fazem parte; isso inclui diversidade no interior das espécies, entre as espécies e dos ecossistemas*” [In Shiva, 2003 (1993): 192].

²² 2004:332.

²³ Em “Concluding commentary”. In Hornborg, A. e Pálsson, G (eds.), 2000. *Negotiating nature: culture,*

menos arrogantes”, aprendendo com os actores locais, mas que *“essa humildade”* há muito que desapareceu, à medida que a ciência *“aceitou tornar-se, em uma proporção cada vez maior, a serviçal do poder corporativo e estatal”*, pelo que o *“objetivo último da pesquisa ambiental em antropologia social deve ser, com certeza, o de desestabilizar essa hierarquia de poder e controle”*, servindo-se o antropólogo de recursos que *“não são tanto técnicos e metodológicos quanto políticos e epistemológicos”*²⁴.

Os referidos autores ressalvam, porém, que esta crítica *“não pode degenerar em um ataque infantil à “razão” e à “ciência”, mas deve reconhecer formas distintas de se fazer ciência, e suas múltiplas relações com os interesses econômicos e políticos dos grupos envolvidos na problemática ambiental”*.

A biodiversidade não poderia existir sem as práticas e os saberes desenvolvidos pelas sociedades que a criaram, a mantêm ou a reduzem (Bérard e Marchenay,2004: 34). Uma interacção constante que justifica plenamente a crescente adopção da expressão «biodiversidade cultural».

A protecção da biodiversidade agrícola é, segundo Vandana Shiva²⁵ [2003 (1993)], vital para a manutenção da diversidade cultural. Para esta activista indiana, a protecção das sementes nativas *“é mais que uma questão de preservar a matéria prima para a indústria da biotecnologia”*, uma vez que as *“diversas sementes que agora estão fadadas à extinção carregam dentro de si sementes de outras formas de pensar sobre a natureza e de outras formas de produzir para satisfazer as nossas necessidades”* e que *“a uniformidade e a diversidade não são apenas maneiras de usar a terra, são maneiras de pensar e de viver”*²⁶.

Esta reflexão da física indiana sobre a ligação inextricável entre diversidade vegetal e cultural remete-nos para a noção de apropriação social da natureza, mais concretamente, para a ideia de que as *“práticas e saberes de um povo que envolvem elementos vegetais*

power, and environmental argument. Lund: Lund University Press.

²⁴ Cf. os autores já referidos (Foladori e Taks, 2004:332).

²⁵ Vandana Shiva, física, filósofa, feminista, é, ainda, directora do *Research Foundation for Science, Technology and Ecology* da Índia, fundou a *Bija Vidyapeeth*, é líder do *Fórum Internacional sobre Globalização* e assessora de Ciências e Meio Ambiente da *Rede do Terceiro Mundo*.

²⁶ Shiva (2003):17.

*fazem parte do processo de adaptação [constante] que implica a elaboração de representações e interpretações da natureza, partilhadas pelos membros de uma mesma sociedade” e de que estas “legitimam e organizam as relações dos homens entre eles e face à natureza”*²⁷.

A dicotomia ‘Natureza-Cultura’ dominou durante décadas a Antropologia. Nuns casos, a natureza determina o social, uma perspectiva adoptada, por exemplo, pela ecologia cultural; noutros, a dicotomia funciona como dispositivo de análise, é o caso do estruturalismo e da antropologia simbólica. As implicações epistemológicas deste paradigma dualista são apontadas por diversos autores em *Nature and Society* [Descola Pálsson (eds.), 1996] e a crítica mais recorrente é a de que este dificulta a verdadeira compreensão ecológica²⁸.

Shiva refere que, por exemplo, no contexto indiano, os sistemas locais de saber não dividem artificialmente o mundo vegetal entre “*uma floresta que fornece madeira comercial*” e a “*terra cultivável que fornece mercadorias em forma de alimentos*”²⁹, como acontece nos sistemas dominantes de saber.

Ao invés da dicotomia de padrão científico ocidental que separa e/ou opõe as duas esferas, existe um vínculo de continuidade entre ambas. Arturo Escobar (2000) sublinha que esta continuidade está plasmada nas relações sociais: “*los seres vivos y no vivos, y con frecuencia supernaturales no son vistos como entes que constituyen dominios distintos y separados [...] y se considera que las relaciones sociales abarcan más que a los humanos*”³⁰. Descola e Pálsson afirmam que nestas ‘sociedades da natureza’, “*plants, animals and other entities belong to a sociocosmic community, subjected to the same rules as humans*”³¹.

A agrobiodiversidade, que resulta “*da interacção entre o ambiente, recursos genéticos,*

²⁷ Frazão-Moreira in Frazão-Moreira e Fernandes, M. M. (org.), 2006: 17.

²⁸ Descola e Pálsson (eds.), 1996:3.

²⁹ Shiva (2003): 25.

³⁰ Escobar (2000): 119.

³¹ Descola e Pálsson, 1996:14.

‘Natureza’ e ‘cultura’ são assim entendidas, não como realidades pré-sociais dadas, essencializadas mas, sim, como conceitos construídos culturalmente e como termos de um binómio científico ocidental, que não serve para estudar as relações entre seres humanos e ambiente, designadamente no mundo não ocidental, onde, frequentemente, essa dicotomia não faz qualquer sentido, uma vez que não há fronteiras entre as esferas humana, biofísica e sobrenatural.

sistemas de gestão e práticas” utilizadas por populações culturalmente diversas, engloba “*a variedade de animais, plantas e microorganismos que são necessários para sustentar as funções chave, as estruturas e os processos do ecossistema agrícola*”³² e está intrinsecamente ligada a sistemas de saberes locais. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), o conhecimento local³³ e cultura são partes integrantes da agrobiodiversidade na medida em que “*é a actividade humana da agricultura que molda e conserva esta biodiversidade*”³⁴.

A definição da FAO de agrobiodiversidade é muito ampla, abrangendo a “*variedade e diversificação dos animais, plantas e microorganismos utilizados directamente ou indirectamente para alimentação e agricultura, incluindo colheitas, gado, silvicultura e pesca*” e, também, “*a diversidade dos recursos genéticos (variedades, raças) e espécies utilizados para a alimentação, forragem, fibra, combustível e fins terapêuticos*”, bem como “*a diversidade das espécies não colhidas que apoiam a produção (microorganismos terrestres, predadores, polinizadores) e os do ambiente mais vasto que apoia os ecossistemas agrícolas (agrícolas, pastorais, florestais e aquáticos), assim como a diversidade dos próprios ecossistemas agrícolas*” (FAO, 2005:4).

Segundo a FAO³⁵, desde o início do século passado, setenta e cinco por cento da diversidade genética das plantas perdeu-se devido ao abandono pelos agricultores das múltiplas variedades locais, substituídas por variedades geneticamente uniformes de alto rendimento, e a grande maioria dos alimentos que consumimos resulta apenas de uma dúzia de plantas e de cinco espécies de animais³⁶.

Na segunda metade da década de noventa do século XX, calculava-se que existissem

³² FAO, 2005:3.

³³ O conhecimento local aqui entendido como conhecimento “*que os povos duma determinada comunidade desenvolveram ao longo do tempo, e continuam a desenvolver*”, testado “*muitas vezes ao longo de séculos*”, adaptado “*à cultura e ao meio ambiente local*”, englobado “*nas práticas da comunidade, instituições, relações e rituais*”, detido por “*indivíduos ou comunidades*” e que é “*dinâmico e evolutivo*” e se relaciona “*com todo o sistema de conceitos, crenças e percepções que as populações têm sobre o mundo a sua volta*” [FAO (2005): 9].

³⁴ FAO (2005): 3.

³⁵ Com base em dados de 1999 [em FAO (2005):5].

³⁶ FAO, 2005:5. Segundo a FAO, “*30% de raças de gado estão em risco de extinção*”, perdendo-se seis raças por mês. De acordo com a organização, os animais “*fornecem uns 30% dos requisitos humanos para alimentos e agricultura e 12% da população mundial vive quase inteiramente dos produtos dos ruminantes*”.

entre 300.000 e 500.000 espécies de plantas superiores (i.e. plantas que produzem flor e coníferas³⁷), das quais, aproximadamente 250.000 haviam sido identificadas ou descritas. Cerca de 30.000 são comestíveis e aproximadamente 7000 foram cultivadas ou colectadas por seres humanos para alimentos num ou noutro momento.³⁸

No documento da FAO (1997) *The state of the world's plant genetic resources for food and agriculture*, recorda-se, porém, a afirmação, segundo a qual, apenas 30 culturas “*alimentam o mundo*”, fornecendo 95 por cento das calorias ou proteínas necessárias. O trigo, o arroz e o milho garantem, só por si, mais de metade das calorias e proteínas que os humanos retiram das plantas. A estes três cereais, somam-se o sorgo, o milhete, a batata, a batata-doce, a soja e o açúcar (de cana e beterraba) que, todos juntos, fornecem um total de 75% das calorias³⁹.

Entre os principais factores geralmente apontados para a perda da agrobiodiversidade, estão a rápida expansão da agro-indústria e os sistemas de certificação e de patenteação de sementes, de que resultam a marginalização dos sistemas produtivos de pequena escala, o afastamento dos pequenos produtores dos respectivos mercados e a redução do número de variedades agrícolas disponíveis, entre outros.

A generalização de sementes híbridas, geralmente mais produtivas do que as tradicionais e que podem ser cultivadas nos mais diversos pontos do globo, não só tem contribuído para a redução das variedades cultivadas, como tem aumentado a dependência dos agricultores uma vez que a “*degeneração e perda natural de vitalidade destas sementes logo à segunda geração*” obrigam à sua compra anual⁴⁰. No que se refere aos transgénicos, estes são patenteados, pelo que os agricultores se vêem

³⁷ Ou seja, “*classe (ou ordem) de plantas gimnospérmicas, árvores ou arbustos em geral resinosos, de folhas em forma de agulhas ou espinhos e sementes que se apresentam reunidas em pinha. (Do latim conifèru-, «que produz frutos de forma cónica»).* In Infopédia [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2013(cons.2013-05-01).

Disponível na www: <URL: <http://www.infopedia.pt/pesquisa.jsp?qsFiltro=0&qsExpr=Coniferales>>.

³⁸ FAO (1997).

³⁹ No original em inglês: “*It is often stated, however, that only 30 crops “feed the world” (These are the crops which provide 95% of dietary energy (calories) or protein. [...] wheat, rice and maize alone provide more than half of the global plant-derived energy intake. These three crops have received the most investment in terms of conservation and improvement. A further six crops or commodities, sorghum, millet, potatoes, sweet potatoes, soybean and sugar (cane/beet), bring the total to 75% of the energy intake*”. [FAO (1997):14].

⁴⁰ *O Gorgulho*, n.º2, 2006: 4.

impedidos de colher sementes para as sementeiras seguintes, sendo forçados a comprá-las de novo. Acosta e Diego salientam a este propósito que as patentes não só privatizam as sementes desenvolvidas pela indústria como também fazem com que agricultores, comunidades locais e grupos étnicos sejam usurpados das suas próprias sementes “*ya que las toman las empresas y laboratorios sin pagar nada por ellas, las modifican [...] y finalmente cobran derechos a los agricultores si pretenden usarlas*”⁴¹.

Entre os quatro tipos de recursos genéticos vegetais descritos por Benjamin Orlove e Stephen Brush (1996) – variedades autóctones/locais (*landraces*) de espécies cultivadas, plantas semi-domesticadas, selvagens e plantas perenes não domesticadas – as variedades locais (*landraces*), cujo maneio depende da actividade humana, configuram-se como um dos principais focos da investigação antropológica. As variedades autóctones ou *landraces* – cuja relevância se prende com o facto de estarem ligadas à satisfação de necessidades alimentares básicas – contemplam um misto de variedades agrícolas locais sendo, frequentemente, designadas por variedades *tradicionais* ou *ancestrais* ainda que isso possa iludir o facto de estas passarem por uma contínua e prolongada selecção e evolução. A diversidade das variedades locais é infraespecífica (ou seja, verifica-se dentro de cada espécie mais do que entre espécies) e estas variedades surgem associadas a uma região, suposto «berço» da sua selecção/domesticação, normalmente a regiões agrícolas marginais, ambientalmente muito heterogéneas, com sistemas agrícolas caracterizados por pequenas explorações e produção de auto-subsistência.

As primeiras definições de *landrace* remontam ao princípio do século XX e o conceito varia consoante os autores. Opto por reter aqui parte da caracterização feita por J.R. Harlan⁴², segundo o qual, esta consiste numa mistura de genótipos⁴³ razoavelmente bem adaptados à região na qual evoluíram mas que se diferenciam, em detalhes, tais como adaptações específicas a determinadas condições ambientais. Diferindo, por exemplo,

⁴¹ Acosta e Diego (2008): 21.

⁴² Harlan, J.R., (1975) “Our vanishing genetic resources” *Science* 188: 618– 621, obra citada em Zeven, 1998.

⁴³ “O genótipo é a composição genética elementar de um organismo relativamente a uma ou várias características que determinam a transmissão dessas mesmas características por via hereditária” *In Infopédia* [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2013. [Consult. 2013-05-01]. Disponível na [www: <URL: http://www.infopedia.pt/\\$genotipo>](http://www.infopedia.pt/$genotipo).

na reacção a doenças e pragas. Segundo o mesmo autor, as *landraces* tendem a ter pouco rendimento mas fiável, estando adaptadas aos procedimentos de preparação da terra, sementeiras, mondas e colheitas, próprios da agricultura tradicional e a solos de baixa fertilidade.

Os agricultores que usam as *landraces*, e que as herdaram de gerações passadas de cultivadores, dão-lhes designações específicas e entendem-nas como distintas entre si na adaptação ao tipo de solos, épocas de sementeira, datas de maturação, altura, valor nutritivo, utilização, entre outras propriedades.

A.C. Zeven propõe uma distinção entre *landrace* autóctone e alóctone, considerando que a primeira, é aquela que, cultivada por um longo período num determinado sistema de produção, se vai adaptando continuamente às alterações do ambiente em que se desenvolve: “*As the environment changes annually and as the landrace becomes ‘contaminated’ – purposely or not – with few genotypes of other landrace(s), or cultivar(s) it will continuously adapt itself*”. A *landrace* alóctone é definida, por seu turno, como uma variedade local autóctone de uma outra região que foi recentemente introduzida numa nova região e que, ao fim de sucessivas gerações, em resultado da «contaminação» (propositada ou não) com alguns genótipos de uma *landrace* autóctone ou de outras culturas locais, pode dar origem a uma variedade autóctone. “*Depending on the number of generations of after growth and on the frequency of seed change [...] it may become an autochthonous landrace*”⁴⁴, explica o autor.

Ao contrário do que sucede nas explorações agrícolas intensivas, os agroecossistemas tradicionais baseiam-se na diversificação de produções, de forma a otimizar os recursos e a superar as limitações ambientais (Díaz Diego, 2008). Contudo, com as mudanças verificadas na agricultura e nas sociedades que as moldaram, muitas variedades têm vindo a desaparecer, bem como os saberes a elas associados, comprometendo a biodiversidade agrícola, considerada o ramo mais frágil da biodiversidade vegetal.

Como sublinha Díaz Diego (2008), os estudos de Víctor Toledo, sobre as variedades de milho no México, os de Vandana Shiva sobre o arroz na Índia ou os de Virginia Nazarea

⁴⁴ Zeven, A.C. 1998: 128.

sobre as batatas das Filipinas, entre outros, incidem precisamente sobre a precária situação actual dos recursos fitogenéticos tradicionais, salientando a necessidade de os valorizar como complementos fundamentais de desenvolvimento e reforço de poder (*empowerment*) das comunidades locais a quem pertencem.

A *Estratégia de Conservação de Biodiversidade*, publicada em 1992⁴⁵, com autoria do World Resources Institute (WRI)⁴⁶, entre outras organizações, reconhece que a diversidade cultural está intimamente ligada à biodiversidade. No documento, afirma-se que a riqueza da vida na Terra, hoje, é o produto de centenas de milhões de anos de história evolutiva. Ao longo do tempo, as culturas humanas emergiram e adaptaram-se ao meio ambiente local, descobrindo, utilizando e alterando os recursos bióticos locais e muitas áreas que hoje parecem *naturais* têm, afinal, as marcas de milénios de ocupação humana. “*The domestication and breeding of local varieties of crops and livestock have further shaped biodiversity*”, escrevem os autores do livro.

No documento, considera-se que o conhecimento colectivo da biodiversidade, bem como o seu uso e gestão, repousa na diversidade cultural e que a conservação da biodiversidade ajuda muitas vezes a reforçar a integridade e os valores culturais.

No texto “*The Diversity of Life*”, da obra acima referida⁴⁷, a biodiversidade é definida como a totalidade dos genes, espécies e ecossistemas de uma região. Sendo que a diversidade genética se refere à variação de genes dentro das espécies, abrangendo populações distintas das mesmas espécies, de que são exemplo os milhares de variedades de arroz tradicionais na Índia, ou à variação genética dentro de uma mesma

⁴⁵ *The Strategy For Biodiversity Conservation in The Global Biodiversity Strategy. Guidelines for Action to Save, Study, and Use Earth's Biotic Wealth Sustainably and Equitably*, da autoria do World Resources Institute (WRI) em conjunto com The World Conservation Union (IUCN) e United Nations Environment Programme (UNEP), com consultoria da FAO (Food and Agriculture Organization) e da UNESCO (United Nations Education, Scientific and Cultural Organization), editado em 1992, foi o culminar de um processo de pesquisa e consultas que havia sido iniciado em 1989.

⁴⁶ O Instituto de Recursos Mundiais surgiu em 1982 como centro de pesquisa e análise de políticas dirigidas aos recursos globais e questões ambientais, trabalhando com governos, empresas e representantes da sociedade civil, no sentido de encontrar respostas para problemas ambientais urgentes. A protecção do sistema climático global e a ajuda à adaptação às mudanças climáticas inevitáveis; a capacitação de pessoas e instituições no sentido da promoção de tomadas de decisão ambientalmente saudáveis e socialmente justas e a reversão da rápida degradação dos ecossistemas, de forma a que estes possam fornecer os bens necessários à vida humana, são alguns propósitos centrais do WRI. [<http://www.wri.org/about>]

⁴⁷ (p.2).

população. A diversidade de espécies refere-se, por seu turno, à variedade de espécies existente dentro de uma região específica.

ENTRE A BUSCA DA SATISFAÇÃO DE NECESSIDADES E DE LUCRO

A maior parte dos inquiridos neste trabalho são pequenos agricultores cuja actividade se desenvolve sem recurso a mão-de-obra externa, nem a equipamento sofisticado. As parcelas que cultivam pertencem-lhes e, nalguns casos, também exploram uma ou outra parcela emprestada e, para as trabalharem, contam apenas com a ajuda dos elementos da família, especialmente quando estes residem na proximidade da exploração, embora, no caso específico das duas aldeias do concelho de Miranda do Douro, possam contar também com a ajuda de vizinhos.

As estratégias que utilizam para gerir os recursos que possuem (terra, água, força de trabalho, conhecimentos técnicos, equipamentos) sugerem uma procura de equilíbrio, por vezes difícil, entre penosidade do trabalho e necessidades de consumo. O facto de se tratarem, na sua maioria, de núcleos domésticos constituídos por apenas dois ou três familiares (ainda que contem, pontualmente, com o auxílio de vizinhos), obriga a um esforço de trabalho redobrado mesmo se existem outras fontes de rendimentos, como salários auferidos noutras actividades por elementos do núcleo doméstico ou pensões de reforma.

Salvaguardando as enormes diferenças que separam a vida camponesa do início do século XX na Rússia e a dos pequenos agricultores de hoje, a teoria de Tchayanov sobre a economia camponesa constituiu aqui uma referência para a análise das formas de gestão e preservação de recursos fitogenéticos pelos agricultores que desenvolvem a sua actividade no âmbito de uma agricultura familiar⁴⁸.

Segundo Alexander Tchayanov (1924), o modo de produção camponesa, caracterizado pelo seu carácter familiar e de subsistência, não pode ser analisado com base nos postulados da economia capitalista uma vez que, em termos gerais, não há assalariados,

⁴⁸ Entendida aqui como uma categoria genérica, “*em que a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo*”, uma vez que contém em si grande diversidade de formas sociais (Wanderley, 1996).

nem se trabalha tendo por único propósito a obtenção de lucro.

“*Em economia natural*”, explica o autor, “*a actividade económica humana é dominada pela satisfação das necessidades de cada unidade de produção isolada — a qual é, ao mesmo tempo, uma unidade de consumo. Assim, a preparação de um orçamento é aqui, em larga medida, qualitativa: para cada necessidade da família tem de ser fornecido, em cada unidade económica, o produto qualitativamente correspondente em géneros*”⁴⁹.

O mesmo se aplica, na sua opinião, à agricultura familiar sem recurso a trabalho assalariado, uma vez que “*o fenómeno social do salário não existe, também não existe o fenómeno social do lucro líquido*”⁵⁰.

Para o autor, a unidade de produção familiar não produz para acumular ou para lucrar mas sim para satisfazer as necessidades do consumo familiar.

A explicação de Tchayanov para a chamada “*passividade económica camponesa*”⁵¹ reside, assim, na procura do estado de equilíbrio entre a satisfação das necessidades de consumo e a fadiga e dureza do tipo de trabalho.

Ainda que o autor faça depender, principalmente, a importância do produto do trabalho do “*número de pessoas da família capazes de trabalhar pela produtividade da exploração*”, o que actualmente pode ser considerado ultrapassado⁵², parece continuar válida essa procura de equilíbrio penosidade do trabalho-consumo.

Para uma análise da problemática que me propus investigar, importa, ainda, reter outros

⁴⁹ Tchayanov (1924): 481.

⁵⁰ Idem: 482.

⁵¹ Conceito introduzido por William Thomas e Florian Znaniecki em *The Polish Peasant in Europe and America* (1918-1920).

⁵² Teodor Shanin, no texto introdutório à 2ª edição da obra de Tchayanov, *Teoria da Economia Camponesa*, (editado em 1986, em inglês, pela Wisconsin University Press), intitulado “El mensaje de Chayanov: aclaraciones, faltas de comprensión y la «teoría del desarrollo» contemporánea”, afirma que uma das principais sugestões de Tchayanov, o índice das necessidades de consumo/trabalhos penosos (que relacionava o funcionamento das explorações familiares com o consumo, o trabalho e os padrões demográficos familiares) foi, ao contrário de outras, pouco utilizada, uma vez que os dados (da Rússia do princípio do século XX ou das actuais sociedades em desenvolvimento) não lhe davam razão. Por outro lado, a “*creciente complejidad, heterogeneidad y el cambiante carácter de la agricultura contemporánea y de las formas en que los campesinos estiran sus presupuestos harían muy limitado este modelo relacionado con la demografía en relación con los factores que no contempla, como políticas estatales y mercados de productos y trabajo (hoy mundiales), nuevas técnicas agrícolas, la cartelización de la oferta, la demanda y el crédito ajenas a los núcleos de población rurales, o la estructura social de nuevas necesidades. Lo que para Chayanov era «no el único determinante», pasó a ser casi ni siquiera un determinante, a menos a corto plazo.*”

conceitos que se relacionam com a caracterização das sociedades camponesas, como o do carácter da colectividade local definido por Robert Redfield [1897-1958] e aqui recordado pelo sociólogo francês Henri Mendras: “*Il cherchait les caractéristiques structurelles d'une collectivité de format restreint, pour l'essentiel autarcique sur les différents plans, démographique, économique, culturel, avec ses différenciations hiérarchiques propres et son homogénéité culturelle, mais en même temps plongée dans une société plus large qui lui imposait ses règles et son pouvoir et prélevait une partie de ses richesses*”⁵³. Marcel Maquet viria a definir a colectividade local ou, melhor, a aldeia, como uma «sociedade de interconhecimento» em que toda a gente conhece toda a gente, em todos os aspectos.

Como sublinha Mendras, os dois construíram uma teoria segundo a qual o campesinato é uma *part society* que faz parte de uma sociedade mais ampla, à qual os camponeses estão submetidos de diversas formas, sem perderem a sua autonomia.⁵⁴

Henri Mendras [1927-2003] propõe um modelo para a sociedade camponesa⁵⁵ que reúne contributos de diversos autores (como Redfield e Tchayanov, entre outros), e cujos traços gerais são os seguintes: autonomia relativa da colectividade local face à sociedade em que se insere (que a domina e respeita a sua originalidade); o grupo doméstico estrutura a vida económica e social; autarcia económica orientada para o consumo familiar que não distingue produção e consumo; relações de «interconhecimento» (dentro da comunidade, todos se conhecem e identificam todos os aspectos da personalidade e da posição social dos outros); papel de mediação dos «notáveis» que asseguram todas as relações políticas, económicas, culturais e religiosas com a sociedade envolvente⁵⁶.

Na opinião de Henri Mendras, este modelo (por ele utilizado na análise dos mecanismos de transformação das sociedades camponesas até ao que considera ter sido o

⁵³ Mendras, Henri (2000): 540.

⁵⁴ Sublinhe-se, porém, que na aceção de Redfield, “*tant qu'il n'y a pas de ville ou de féodalité, il n'y a pas de paysans, mais des sociétés agraires ou «primitives»*” [Mendras, Henri (2000): 541].

⁵⁵ Inspirado no modelo (ou tipo ideal) de sociedade industrial (capitalista) de Raymond Aron (filósofo, sociólogo, político e jornalista francês).

⁵⁶ Mendras, Henri (2000): 550.

Um primeiro esboço deste modelo foi apresentado por Henri Mendras em 1974 no livro, dirigido por Marcel Jollivet, *Sociétés paysannes ou lutte des classes au village* sendo, mais tarde, claramente formulado em *Sociétés paysannes, éléments pour une théorie de la paysannerie* de Mendras, publicado pela primeira vez em 1976.

desaparecimento do campesinato em França) perdeu rapidamente o seu valor analítico no que respeita à Europa Ocidental, uma vez “*qui n'a plus toléré en son sein des collectivités relativement autonomes, et a transformé chaque paysan en un citoyen et un producteur*”⁵⁷, muito embora permaneça válido no estudo do campesinato noutros continentes.

No caso presente, poder-se-á acrescentar que se o referido modelo continua a fornecer referências importantes no caso das aldeias de Miranda do Douro onde ainda se sentem claramente os vestígios da sociedade camponesa nos termos em que a definiu Mendras – nomeadamente no que toca às relações de interconhecimento, a uma relativa autossuficiência ao nível alimentar, à importância dos grupos domésticos (agora francamente mais reduzidos que no passado) –, o mesmo não sucede relativamente aos outros espaços de observação escolhidos.

NOVAS FORMAS DE AGRICULTURA FAMILIAR

A agricultura camponesa tradicional, baseada na relação propriedade-trabalho-família, é vista por Wanderley⁵⁸ como uma forma particular de agricultura familiar.

A autora, retomando as características gerais das sociedades camponesas apontadas por Mendras, considera que a autonomia económica se manifesta “*pela capacidade de prover a subsistência do grupo familiar, em dois níveis complementares: a subsistência imediata [...] e a reprodução da família pelas gerações subsequentes*”, e que é da conjugação destes dois propósitos que resulta “*a especificidade do seu sistema de produção e a centralidade do património familiar*”⁵⁹.

De acordo com Wanderley, nas sociedades modernas, em resultado do esforço de adaptação perante “*o impacto das transformações de carácter mais geral*”, como a “*importância da cidade e da cultura urbana, centralidade do mercado, [...] globalização da economia*”⁶⁰, multiplicaram-se outras formas de agricultura familiar, não camponesas, como o pequeno produtor mercantil⁶¹. Ao mesmo tempo, as colectividades rurais sofreram uma crescente perda de autonomia, passando de um

⁵⁷ Mendras, Henri (2000): 550.

⁵⁸ Wanderley (1996).

⁵⁹ Idem: 3.

⁶⁰ Ibidem: 8.

⁶¹ Caracterizado pela procura exclusiva de meios de trabalho e subsistência.

modelo de comunidades de interconhecimento para colectividades diferenciadas, próximas do modelo urbano.

No entanto, estas novas formas de agricultura familiar, mais próximas do modelo capitalista, preservam, ainda, – como sucede no Brasil – “*muito dos seus traços camponeses*”⁶².

Harff e Lamarche⁶³ (1998), num artigo sobre as novas tendências do trabalho na agricultura, defendem, por exemplo, que a modernização da agricultura familiar (ou a sua industrialização), concretizada no desaparecimento do modo de produção camponês e na instalação de um modelo empresarial, não se traduziu, em termos de organização do trabalho, numa grande mudança da relação trabalho familiar/trabalho assalariado na exploração, que continua a funcionar essencialmente com base na família.

As opções dos agricultores resultam da articulação de diversos factores como o meio físico (solos, recursos hídricos, condições climáticas, etc.), as oportunidades de mercado para os produtos das suas colheitas, a influência da comunidade e/ou da família, os conhecimentos técnicos, os afectos, entre outros. Sendo que, como escreve Luciano de Almeida, postos perante “*diversas informações, necessidades práticas cotidianas, oportunidades e restrições, os agricultores reservam para si um campo de autonomia, onde desenvolvem processos de elaboração e filtragem*”⁶⁴, gerando respostas diversificadas. É, assim, por exemplo, que a busca de maximização da produtividade e do lucro, que caracteriza a lógica de mercado, convive, muitas vezes, com a necessidade de preservar a segurança e a autonomia, valores habitualmente associados à agricultura familiar.

É a razão prática, nos termos em que a define P. Bourdieu, que orienta as escolhas dos agricultores e que está na base dos conhecimentos práticos por estes produzidos.

Como sublinha Isac Chiva (2008:25), o homem, enquanto produtor de significações (de sentidos, de representações) e, particularmente, o homem do campo, transporta em si lógicas distintas, por vezes contraditórias, forjadas no contacto com outros homens, com

⁶² Wanderley (1996): 18.

⁶³ Harff, Y. e Lamarche, H. (1998): 3.

⁶⁴ Almeida, L. de (2006): 33.

a natureza, a história. A pluralidade dessas lógicas, das quais na maioria das vezes não está consciente, exprime-se nas diferentes ordens das coisas que realiza, seja no plano da natureza, das técnicas ou da vida social.

AS ESTRATÉGIAS DOS PEQUENOS AGRICULTORES À LUZ DO *HABITUS*

É Marcel Mauss, quem sublinha a natureza social do *habitus* que tem a sua origem na noção aristotélica de *hexis*, i.e. de “*um estado adquirido e firmemente estabelecido do carácter moral que orienta os nossos sentimentos e desejos numa situação e, como tal, a nossa conduta*”⁶⁵. Para Mauss, no seu ensaio sobre “As técnicas do corpo” (1936), o *habitus*, variável sobretudo “*com as sociedades, as educações, as conveniências e as modas, os prestígios*”⁶⁶, consiste na elaboração da razão prática colectiva e individual.

Pierre Bourdieu renova o conceito de *habitus*, definindo-o como “um sistema de disposições duradouras e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma *matriz de percepções, de apreciações e de acções*, e torna possível efectuar [...] tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas que permitem resolver os problemas da mesma forma e graças às mesmas correcções incessantes dos resultados obtidos, dialecticamente produzidas por esses mesmos resultados”⁶⁷.

Já no texto “O sentido da honra”, de 1960⁶⁸, sobre o sentimento da honra na sociedade

⁶⁵ Wacquant, L. (2004): 35.

No século XIII, o conceito é reelaborado por Tomás de Aquino, para quem *habitus* (tradução latina de *hexis*) significa, ainda, uma “*disposição durável suspensa a meio caminho entre potência e acção propositada*”. Émile Durkheim, irá retomá-lo, aludindo a uma disposição geral do espírito e da vontade (de uma certa atitude da alma) que faz ver as coisas de uma certa maneira.

⁶⁶ Mauss, M. (2003): 404. “*Quando se fala de corpo em antropologia*”, escreve Miguel Vale de Almeida, “*é incontornável o legado de Marcel Mauss, para quem toda a expressão corporal era aprendida, uma afirmação entendível no quadro da sua preocupação em demonstrar a interdependência entre os domínios físico, psicossocial e social. Tanto Mauss como Van Gennep mostraram que as técnicas do corpo correspondem a mapeamentos socioculturais do tempo e do espaço. Mauss argumentou que o corpo é ao mesmo tempo a ferramenta original com que os humanos moldam o seu mundo e a substância original a partir da qual o mundo humano é moldado. O famoso ensaio sobre as técnicas do corpo [...] abordava os modos como o corpo é a matéria-prima que a cultura molda e inscreve de modo a criar diferenças sociais*” [Almeida, M. V. (2004): 52].

⁶⁷ Bourdieu (2002):167.

⁶⁸ Datado de Janeiro de 1960 e publicado em 1966 com o título “The sentiment of honour in Kabyle Society” [em *Honour and Shame*, J.Peristiany (org.). Chicago, The University of Chicago Press/

cabila, Bourdieu salientava que o sistema de valores de honra “*é mais agido do que pensado e a gramática da honra pode informar os actos sem ter de ser formulada*”⁶⁹.

O conceito de *habitus*, aqui esboçado, é um conceito mediador, na medida em que estabelece uma relação (dialéctica) entre disposições duráveis (“*capacidades treinadas e propensões estruturadas para pensar, sentir e agir de modos determinados*”⁷⁰), depositadas nas pessoas pela sociedade e as suas respostas criativas a estes constrangimentos.

No mesmo texto acima referido, e a propósito das regras do jogo do desafio e da resposta (ou, daquilo que designa por *dialéctica do desafio e da resposta*), Bourdieu insiste nesta ideia de que o *habitus*, como disposição cultivada, não implica uma mesma resposta ritualmente repetida, pelo contrário, as respostas serão diferentes consoante os interesses e a estratégia dos jogadores.

Aquele que recebe o dom (o que pressupõe o seu *reconhecimento* por parte de quem o dá) e que é, assim, “*apanhado na engrenagem da troca*”, poderá escolher entre “*prolongar a troca ou rompê-la*”, se obedecer ao ponto de honra (o *nif*) e “*optar pela troca, [...]; aceita entrar no jogo, que pode continuar até ao infinito*”⁷¹.

Os *habitus*, “*esquemas clasificatorios, principios de clasificación, principios de visión y de división, aficiones, diferentes*”, estabelecem diferenças entre o que é/está bom e o que é/está mau, entre o que é distinto e o que é vulgar, mas as diferenças não são as mesmas para uns e para outros, daí que, por exemplo, um mesmo comportamento possa ser avaliado de formas muito diversas: “*el mismo comportamiento o el mismo bien puede parecerle distinguido a uno, pretencioso u ostentoso a otro, vulgar a un tercero*”⁷². São, portanto, também, princípios geradores de práticas distintas e distintivas: “*lo que come el obrero y sobre todo su forma de comerlo, el deporte que practica y su manera de practicarlo, sus opiniones políticas y su manera de expresarlas difieren sistemáticamente de lo que consume o de las actividades correspondientes del empresario industrial*”⁷³.

Londres, Weidenfeld and Nicholson].

⁶⁹ Bourdieu, P. (2002):33.

⁷⁰ Wacquant, L. (2004): 36.

⁷¹ Bourdieu, P. (2002):14.

⁷² Bourdieu, Pierre (1997): 20.

⁷³ Idem.

Na construção deste conceito de *habitus*, Bourdieu introduz as noções de reconhecimento, prestígio, capital simbólico⁷⁴ e interesse⁷⁵.

Na obra *Razões Práticas, sobre a Teoria da Acção*, Bourdieu afirma que “a troca de dons [...], concebida como paradigma da economia dos bens simbólicos” se opõe “à troca por troca da economia económica na medida em que tem por origem não um sujeito calculador, mas um agente socialmente predisposto a entrar, sem intenção, nem cálculo, no jogo da troca” e que é, nessa qualidade, que “ignora ou denega a sua verdade objectiva de troca económica”⁷⁶.

Este conceito de *habitus*, pelo seu carácter mediador (relacional) entre condições estruturais objectivas (em que é produzido e incorporado) e práticas e representações que tende a estruturar; caracterizado pela sua durabilidade e interioridade (no sentido em que não é percebido enquanto tal) e, simultaneamente, pela dimensão do interesse/estratégia e, ainda, por ser acumulativo⁷⁷ e capaz de assimilar o novo; revela-se muito útil na abordagem do tema, uma vez que é a lógica prática que está na base das opções quotidianas dos agricultores (e da produção constante, pelos mesmos, de novos conhecimentos práticos), resultantes de estratégias que visam a produção e reprodução de condições de vida e de uma ordem social específicas.

Estas estratégias, como produto do sentido prático (sentido de jogo ou sentido de um certo jogo social) ou *habitus* (sistema de disposições durável mas não imutável, ‘incorporado’ num contínuo processo de socialização), são condicionadas pelo meio social em que são produzidas.

⁷⁴ “O capital simbólico pode ser qualquer propriedade (qualquer espécie de capital, físico, económico, cultural, social) que seja percebida pelos agentes sociais cujas categorias de percepção são tais que eles são capazes de a conhecer (de se aperceberem dela) e de a reconhecer, concedendo-lhe valor” (Bourdieu, (1997):80).

⁷⁵ “Interesse é «ser de», fazer parte, portanto, admitir que o jogo merece ser jogado e que os objectos em jogo engendrados no e pelo facto de se jogar o jogo merecem que os busquemos; é reconhecer o jogo e reconhecer os objectos em jogo”. Bourdieu chama-lhe também *illusio* (investimento ou *libido*) na medida em que “é essa relação encantada com um jogo que é o produto de uma relação de cumplicidade ontológica entre as estruturas mentais e as estruturas objectivas do espaço social” [Bourdieu, (1997):106-107].

⁷⁶ Bourdieu (1997): 126.

⁷⁷ Uma cumulatividade que resulta do próprio processo de socialização (desde o meio social da família de origem, passando pela escola, etc.).

Assim, para compreender, por exemplo, as estratégias (geradoras de certas modalidades de conduta) subjacentes às opções dos agricultores, é necessário conhecer, por um lado, o sistema de disposições (o *habitus*) em que se apoiam e, por outro, o contexto em que são produzidas.

A constatação feita por Bourdieu relativamente à sociedade cabila, em que “o sagrado [...] só existe pelo sentido de honra (*nif*) que o defende” e o “sentimento de honra [o *habitus*] encontra a sua razão de ser no sentido do sagrado”, ilustra bem a ideia de uma realidade relacional em que se jogam, permanentemente, disputas simbólicas e em que o poder (e a luta por este poder) simbólico – “esse poder invisível o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem” – é determinante.

É através dos sistemas simbólicos, instrumentos de conhecimento e de comunicação, que se constrói esse “sentido imediato do mundo” ou aquilo a que Durkheim chama o conformismo lógico, “uma concepção homogénea do tempo, do espaço, do número, da causa, que torna possível a concordância entre inteligências”⁷⁸. Os sistemas simbólicos cumprem, assim, “a sua função política de instrumentos de imposição ou de legitimação de dominação”, contribuindo para assegurar a dominação de uma classe sobre outra e para a «domesticação dos dominados»⁷⁹. Como tal, as diferentes classes tentam impor as suas próprias definições do mundo social, “mais conforme aos seus interesses”, assumindo-se o campo da produção simbólica como “microcosmos da luta simbólica entre as classes”. Nesta disputa, que se verifica tanto de forma directa como por procuração, através “da luta travada pelos especialistas da produção simbólica”⁸⁰, está em jogo “o monopólio da violência simbólica legítima”, ou seja, o poder de impor “instrumentos de conhecimento e de expressão (*taxinomas*) arbitrários – embora ignorados como tal – da realidade social”.

A questão do exercício do poder simbólico remete-nos, no caso específico do tema de pesquisa em apreço, para a oposição entre distintos modelos de percepção da Natureza e, designadamente, das sementes e das práticas agrícolas, materializados, por exemplo,

⁷⁸ Bourdieu, (1989):9.

⁷⁹ Idem: 11.

⁸⁰ Ibidem.

em conflitos que opõem grandes companhias de produção de sementes híbridas e/ou transgênicas e camponeses na Índia ou noutras partes do mundo.

Para Vandana Shiva, a separação estabelecida pelo sistema dominante de saber, de padrão ocidental, entre floresta e terra cultivável, opõe-se (e sobrepõe-se) aos sistemas locais de saber que não dividem artificialmente o mundo vegetal, uma vez que floresta e campo são “um *continuum* ecológico” e as actividades realizadas na floresta contribuem para satisfazer as necessidades alimentares da comunidade local. Por exemplo, em Madia Pradesh, “*embora o arroz [...] e as variedades de painço ou milhete [...] constituam a dieta básica das tribos, quase todas elas suplementam-na com sementes, grãos, raízes, rizomas, folhas e frutas de numerosas plantas silvestres abundantes nas florestas*”⁸¹. De acordo com um estudo realizado naquela região, são 165 as árvores, arbustos e trepadeiras da floresta que satisfazem cerca de metade das necessidades alimentares das tribos que ali vivem.

Vandana Shiva considera, por isso, que a divisão floresta/terra cultivável “*apaga o espaço cognitivo que relaciona a silvicultura à produção de alimentos, quer directamente, [quer] por meio dos elos de fertilidade*” e que, desta forma, os “*sistemas de saber que nasceram da capacidade que a floresta tem de fornecer alimento são [...] eclipsados e finalmente destruídos, tanto pelo descaso quanto pela agressão*”⁸².

Neste campo específico em que se confrontam camponeses, ambientalistas, empresas agro-industriais, governos, são os agentes que detêm o capital económico os que exercem maior poder simbólico (e que detêm “*o monopólio da violência simbólica legítima*”) de uma forma tendencialmente indirecta, por intermédio de especialistas, como cientistas ou entidades oficiais, detentores do capital simbólico (nomeadamente, *reconhecimento*⁸³) necessário para imporem ou inculcarem uma certa percepção da realidade. Isso não significa, como nota Bourdieu, que os restantes agentes se remetam ao silêncio, muito pelo contrário, ao mesmo tempo que as companhias produtoras de sementes e agroquímicos tentarão fazer vingar os seus interesses junto de governos,

⁸¹ Shiva 2003 (1993):28.

⁸² Idem: 27.

⁸³ “*O poder simbólico*”, explicita Bourdieu, (1989:14) “*como poder de constituir o dado pela enunciação, de fazer ver e fazer crer, de confirmar ou de transformar a visão do mundo e, deste modo, a acção sobre o mundo, portanto o mundo; poder quase mágico que permite o equivalente daquilo que é obtido pela força [...], graças ao efeito específico de mobilização, só se exerce se for reconhecido, quer dizer, ignorado como arbitrário.*”

entidades nacionais e internacionais e, ainda, da opinião pública através dos meios de comunicação social, os movimentos ambientalistas tenderão a desenvolver esforço semelhante, recorrendo também ao capital simbólico detido pela mesma ciência ocidental que moldou os modernos sistemas agrícolas (que contribuem fortemente para a perda de biodiversidade).

Porém, são as comunidades que mais contribuem para a biodiversidade aquelas que, em geral, ficam mais arredadas desta disputa.

Daniel Rementería Arruza (2007) sublinha que se a teoria económica liberal transformou as pessoas em *recursos humanos* e a terra em *recursos naturais*, convertendo a terra e o trabalho em simples mercadorias, e despojando-as de qualquer outra dimensão, hoje em dia, as transnacionais (empresas multinacionais agroquímicas e produtoras de sementes) vão ainda mais longe, reduzindo a biodiversidade e a vida a meros *recursos genéticos* (categoria em que se incluem sementes, micro-organismos, genes, embriões, etc.), considerando que se abriram novos territórios susceptíveis de apropriação ou colonização: os códigos genéticos dos seres vivos.

A acção histórica que gerou e continua a gerar, por exemplo, as variedades agrícolas tradicionais (que também poderíamos designar como *landraces*), “*história no seu estado objectivado*”⁸⁴ (ou seja, “*que se acumulou ao longo do tempo nas coisas, máquinas, edifícios, monumentos, livros, teorias, costumes*”⁸⁵) e a história das formas de perceber o meio natural e de nos relacionarmos com ele, que nos remete para “*a história no seu estado incorporado, que se tornou habitus*”⁸⁶, é fruto da relação de forças entre *habitus* e interesses associados a diferentes posições.

A noção de *habitus*, como princípio de classificação e gerador de práticas distintas e distintivas, explica a multiplicidade das comidas e dos «gostos». As comidas, enquanto alimentos transformados pelas culturas (DaMatta, 1987) são, também elas, *história no seu estado objectivado*, expressando e reproduzindo distinções, sejam elas de classe, profissão, etnia, nação, região ou outras. Algumas variedades de plantas são cultivadas

⁸⁴ Bourdieu (1989):82.

⁸⁵ Idem.

⁸⁶ Ibidem.

expressamente para manjares rituais (como o Carnaval). O que nos remete para o *habitus* como incorporação, de forma literal, ou seja, por ingestão.

O sistema de disposições, «mais agido do que pensado», que está na base da troca de dons ou do desafio-resposta, o papel do tempo e o carácter não contratual nem obrigatório da contra-dádiva, que cria o vínculo pessoal e superioriza aquele que dá (investindo-o de capital simbólico), pode ajudar a compreender as relações de reciprocidade estabelecidas entre agricultores, nomeadamente as trocas de sementes ou propágulos de plantas hortícolas.

II. PARTE

ALGUMAS POLÍTICAS QUE MARCARAM AS PAISAGENS AGRÁRIAS⁸⁷ PORTUGUESAS ENTRE OS SÉCULOS XIX E XX

Entre as políticas que deixaram as suas marcas nas paisagens agrárias portuguesas, destacam-se, entre outras, as leis de Mouzinho da Silveira, adoptadas após a Revolução Liberal de 1820, que acabaram com o pagamento dos dízimos eclesiásticos e nacionalizaram os bens da Coroa. A venda em hasta pública dos bens nacionalizados, muitos deles pertencentes às ordens religiosas que haviam sido extintas, inviabilizou, no entanto, segundo Domingos Almeida⁸⁸, a reforma agrária de Mouzinho da Silveira, uma vez que esses bens acabaram nas mãos de um reduzido número de capitalistas (que os compraram). Em vez de garantir uma distribuição mais equitativa de terras pelos que delas precisavam para trabalhar, a venda dos bens nacionais em hasta pública configurou-se como “*um dos mais indecorosos processos da História da implantação do Regime Liberal*” (Caldas, 1998: 297).⁸⁹

O período que se situa entre 1820 e 1910 marca grande ofensiva contra os baldios⁹⁰, considerados por Alexandre Herculano, entre outros, como um dos maiores obstáculos ao progresso da agricultura portuguesa.

Os baldios forneciam lenhas, estrume, pastagens e “*um suplemento de subsistência fundamentalmente para os mais débeis, isto é, a madeira, fonte de energia e matéria*

⁸⁷ “A paisagem agrária engloba o campo - porção de espaço cultivado: as construções de exploração e de habitação, os caminhos que ligam as parcelas, os canais de irrigação e de drenagem, os espaços arborizados e incultos que naturalmente fazem parte dela”. [“geografia rural”. In *Infopédia* [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2012. [Consult. 2012-07-19]. Disponível na www: <URL: [http://www.infopedia.pt/\\$geografia-rural](http://www.infopedia.pt/$geografia-rural)>].

⁸⁸ Almeida, Domingos (2004). Texto baseado sobretudo em E. Castro Caldas *A agricultura portuguesa através dos tempos*.

⁸⁹ “*Encontram-se referências que permitem acreditar que as praças se realizaram de forma a facilitar a entrega dos Bens a compradores predeterminados. Quando os agricultores procuravam, com enormes dificuldades, grupos de interessados que reunissem os recursos financeiros necessários para lotes propositadamente grandes, a hasta pública era anunciada num local e depois precipitadamente realizada noutra, de forma a registar a presença exclusiva do comprador privilegiado que arrematava por preço moderado*” (Caldas, 1998: 299).

Um dos negócios mais escandalosos foi o da entrega das Lezírias do Tejo e do Sado a uma companhia de financeiros constituída para o efeito e que, graças a uma legislação especial, pôde ficar com uma propriedade indivisa de 30 mil hectares das melhores terras do país a troco de 2 mil contos, sem que outros interessados tivessem sido sequer consultados.

⁹⁰ “*Os baldios, «terras comuns pertencentes aos moradores, ou vizinhos dum determinado lugar, aldeia ou região» eram as terras por excelência de «logradouro comum».*” (Neto, 1990:129).

*prima para a construção de habitações e instrumentos agrícolas, e as pastagens para as cabeças de gado donde provinha a carne e o leite necessários à alimentação quotidiana e a lã para o fabrico do vestuário*⁹¹. Pelo que, foram os mais pobres quem mais sofreu com a sua supressão. Obrigados a subsistir exclusivamente do rendimento da sua força de trabalho, estes viram-se frequentemente forçados a migrar para escapar à fome. O empobrecimento de muitos e o enriquecimento de uns poucos caracteriza este período histórico em que se assinala, segundo Marília Abel (1988), o enorme fortalecimento da grande burguesia rural, especialmente no Alentejo, onde, com as pequenas e médias propriedades (cujos donos se convertem em assalariados) desaparecem, também, os baldios. No norte, vão sendo florestados, embora persistam alguns, muito graças aos levantamentos e às sucessivas petições dos compartes, enviadas às cortes.

Eugénio de Castro Caldas (1998) considera que o dismantelamento dos baldios e a interdição do livre pastoreio foram os dois principais *volantes* da instalação do capitalismo agrário em Portugal, visando consolidar a propriedade individual privada em detrimento da propriedade colectiva. E os efeitos destas medidas foram diferentes nas várias regiões do país. A norte, a proibição do livre pastoreio terá tido relativamente pouco impacto⁹² mas o mesmo não sucedeu, por exemplo, na serra da Estrela onde os pastores privados de pastagens gratuitas para o seu gado foram forçados a tornar-se empresários ou a passar à condição de empregados de empresas capitalistas nascentes. Mais a Sul, o pastoreio passou a estar subordinado ao custo das pastagens e os pastores – potencialmente, camponeses sem terra – expropriados da sua principal fonte de rendimento, ficaram ainda mais pobres. No Alentejo, “passaram da situação [...] de pastores livres e autónomos, à de trabalhadores [...] *contratados* em empresas capitalistas, sem outra alternativa”⁹³.

Por outro lado se, no norte, o baldio se destinava mais ao pastoreio e o baldio de monta-

⁹¹ Neto, Maria Margarida S. (1990):131.

⁹² “*Nas zonas de montanha o baldio continuou a assegurar o pastoreio de pequena transumância, movimentando-se o gado entre as alturas no Verão e as terras ribeirinhas, inverneiras, na estação fria. Fora das montanhas a expansão do regadio do Milho já tinha feito substituir o pastoreio pela estabulação do gado*” (Caldas, 1998:329).

⁹³ Caldas, E. de C. (1998): 331. O pastor, agora ao serviço de uma herdade, por exemplo, passa a ser “remunerado pelo *salário*, enquadrado como *boieiro*, *almocreve* das mulas, *ganadeiro* das ovelhas, *cabreiro*, *porqueiro*, conforme a sua especialidade ou função e, quanto à hierarquia, podia ser *maioral* ou *ajuda*” (id).

na, que “*apenas oferecia retalhos dispersos de utilidade agrícola*”, oferecia sustento ao gado (rebanho) da aldeia durante o verão, nada aconselhando a sua divisão – o que explicará a persistência, a norte do Tejo, de 400 mil hectares de baldios (Caldas,1998); no sul e, especialmente no Alentejo, os baldios desempenhavam uma função de apoio essencial aos camponeses sem terra⁹⁴ e a sua divisão traduziu-se na usurpação de uma fonte de subsistência sem a qual aqueles foram forçados à total proletarização.

No final do século XIX, a apropriação individual dos terrenos baldios banaliza-se, “*e, nenhuma voz se levanta em favor dos compartes, a não ser os próprios*”⁹⁵. Bem pelo contrário, uma vez que “*o decreto nº 12, de 18 de Abril de 1832 com o Relatório, da autoria de Mouzinho da Silveira é manifestamente contra a resistência colectiva dos povos à apropriação individual dos bens comunitários*”⁹⁶.

Neste período, muitos foram os casos de apropriação individual dos baldios por parte de responsáveis políticos, como o próprio legislador e grande proprietário rural Mouzinho da Silveira⁹⁷.

Com a passagem dos baldios para a posse da administração pública – dos concelhos ou municípios e juntas de paróquia (futuras freguesias) –, muitos baldios foram vendidos ou arrendados. Para além disso, e como as autarquias eram dominadas por caciques locais, estes “*aproveitam para actos de usurpação, principalmente em 1850*”⁹⁸.

A Lei de Desamortização dos Baldios, de 1869, que facilitava a sua venda, provocou muitos protestos: “*Muitos foram os levantamentos, autênticas «marches aux flambeaux» e um grande número de reclamações manifestaram o descontentamento entre os compartes e os pequenos agricultores*”⁹⁹.

A política de ataque aos baldios prossegue até à implantação da República e, depois, nos anos que se seguiram, período em que “*cada acontecimento era justificativo para novas leis contra os baldios sob a forma de colonização (venda ou arrendamento para culti-*

⁹⁴ O seareiro, por exemplo, “detentor apenas da junta de animais de trabalho e do arado, recorria à sua parte do baldio onde estabelecia a sua seara, em conjugação com os *contratos* feitos com lavradores” (Caldas, 1998:333).

⁹⁵ Abel, M. (1988): 342.

⁹⁶ Idem.

⁹⁷ Mouzinho da Silveira, “*o primeiro alentejano a ter vacas leiteiras e a criar uma fábrica de manteiga, em Portalegre, usufruindo da sua legislação*”, ampliou uma das suas herdades pela apropriação de um baldio [Abel, M. (1988): 342].

⁹⁸ Ibidem.

⁹⁹ Ibid:343.

vo)”¹⁰⁰.

Entre a Primeira República e o Movimento Militar de 1926, que suspendeu a Constituição e implantou a ditadura, o discurso voltou a girar em torno do combate aos incultos, pousios e baldios. Durante o Estado Novo, para além das obras de hidráulica agrícola (destinadas a fornecer água de rega e a dinamizar a agricultura em diversas regiões do país), destaca-se a florestação dos baldios, desencadeada ao abrigo do *Plano de Povoamento Florestal de 1938*. Um programa, baseado sobretudo no pinheiro bravo, que, segundo Domingos Almeida¹⁰¹, “forçou as populações das zonas de montanha a alterar subitamente o seu sistema de pastoreio” e do qual resultaram graves repercussões sociais, para além de “uma floresta destinada a arder”¹⁰².

Marília Abel recorda, a este propósito, que apenas para a florestação foram utilizados cerca de 450 mil hectares da área total dos baldios.

É de salientar as diversas estratégias encontradas em comunidades agro-pastoris, como Rio de Onor, em que terras comunais, como *montes* ou lameiros comunais (ou *coutos*) foram nalguns casos parcialmente registadas pelos vizinhos como propriedades individuais continuando, porém, a ser geridas colectivamente, pelo conselho. “Com o primeiro levantamento das matrizes prediais surgiu a exigência do registo de propriedade ser feito sob o nome de dois únicos sujeitos do direito – pessoas individuais ou Junta de Paróquia”, o que obrigou a uma solução de compromisso: o “loteamento ou partilha fictícia” dos *coutos*, para que estes ficassem registados em nome dos vizinhos. Um processo que se traduziu “na constituição de «sortes» em todos os *coutos* que foram atribuídos em número igual a todos os vizinhos”¹⁰³.

No sentido de se protegerem do processo de conversão dos baldios, “que se traduziu na entrega de uma parte significativa destes aos serviços do Estado”, em Rio de Onor, o conselho começou a permitir “roturações livres do *monte* para «fabricar terras» [parcelas de cereais] realizadas pelos vizinhos, isoladamente ou em associação”¹⁰⁴.

Para evitar a perda do *monte* – propriedade e logradouro comum dos vizinhos – para os Serviços Florestais, em 1958, a Junta de Freguesia aprova a «doação» dos *baldios* –

¹⁰⁰ Idem.

¹⁰¹ Almeida, Domingos (2004):10.

¹⁰² Idem.

¹⁰³ Brito, J.P. (1996a):52-53.

¹⁰⁴ Idem: 120.

assim designados legalmente – aos agricultores da aldeia, a troco do pagamento de uma parte da colheita ali obtida anualmente. O que não passou de simples formalidade legal para proteger um património comum que manteve o mesmo estatuto que tinha até ali.

Antes dos processos de florestação e de conversão dos baldios, ainda em 1929, iniciava-se a *Campanha do Trigo*¹⁰⁵ que haveria deixar as suas marcas indeléveis na paisagem, sobretudo do sul do país, especialmente do Alentejo. Esta tinha por base dois argumentos centrais: a necessidade de garantir "o autoabastecimento", evitando a importação de trigo, e de conferir dignidade à "indústria agrícola", com o epíteto da "mais nobre e a mais importante de todas as indústrias" e "primeiro factor de prosperidade económica da Nação". À campanha, que consistia basicamente "em demonstrações técnicas do uso de adubos, assistência aos agricultores, escolha das sementes e organização de parques de material agrícola", somava-se um subsídio de arroteia "destinado a pôr em cultivo com trigo terrenos incultos e vinhas, bem como a garantia de aquisição da produção a preço tabelado"¹⁰⁶.



As medidas promulgadas ao longo desta campanha abrangiam a produção cerealífera de todo o país mas, como frisa Dulce Freire¹⁰⁷, direccionavam-se, sobretudo, ao Alentejo. "Na verdade, as políticas governamentais estavam, desde 1899, a contribuir para que a região consolidasse a imagem de «celeiro de Portugal» que manteve durante todo o século XX".

Segundo a mesma autora, se algumas das medidas técnicas e tecnológicas previstas (empréstimo de equipamentos, selecção de sementes, instalação de celeiros centrais, criação de campos experimentais, etc.) não se realizaram ou sofreram adiamentos, as medidas financeiras – como o subsídio de arroteia, o crédito de campanha, a fixação de

¹⁰⁵ *Campanha*, Regulada pelo Decreto n.º 17252, de 21 de Agosto de 1929.

¹⁰⁶ Almeida, Domingos (2004):11.

¹⁰⁷ Freire, Dulce (2008).

preços ao produtor e os prémios de produção – tiveram maior aplicação.

*“Nos anos 30 [do século XX], os produtores recebiam 100\$00 (ou seja, 50 cêntimos de euro) por hectare de terreno inculto ou ocupado com vinha que fosse reconvertido ao trigo. Passaram também a usufruir de um empréstimo de capital circulante para financiar as operações de cada ano [...] e, ainda, de um preço fixo para o trigo que produzissem, que lhes garantia lucro e os tornava quase imunes às flutuações do mercado”*¹⁰⁸.

Até meados da década de 60, mantiveram-se a protecção alfandegária, os preços relativamente elevados e as facilidades de acesso ao crédito de campanha e foi desta forma, *“ não porque esta fosse uma cultura economicamente viável, mas devido ao forte apoio estatal, que a ‘vocação cerealífera’ do Alentejo se impôs.*

No Alentejo, a campanha consolidou os rendimentos dos latifundiários e gerou grandes expectativas entre a população. Para muitos dos assalariados rurais¹⁰⁹, *“sujeitos a longos períodos de desemprego sazonal, a más condições laborais, a baixos salários”*, a Campanha do Trigo trazia a esperança de uma vida melhor e tornaram-se seareiros¹¹⁰.

A enorme procura de terras acabou por conduzir a uma profunda alteração da paisagem e à erosão dos solos. Foram reduzidos os pousios, arrancados sobreiros e azinheiras, desapareceram os incultos, sendo aproveitados solos pobres com pouca aptidão cerealífera. Por outro lado, face à perda de fertilidade dos solos, aumentou o recurso aos adubos – o que, como sublinha Freire, veio beneficiar este sector industrial.

“À semelhança do que estava a acontecer em outras regiões do Ocidente, a Campanha

¹⁰⁸ Idem.

¹⁰⁹ Segundo o recenseamento de 1930, cerca de 81 por cento da população agrícola activa dos distritos de Portalegre, Évora, Beja e Setúbal, eram trabalhadores por conta de outrem e trabalhadores não remunerados, maioritariamente assalariados rurais, sendo os restantes patrões.

¹¹⁰ Freire afirma a este propósito: *“Os latifundiários permitiram que as famílias dos seareiros e de rendeiros se encarregassem de desbravar as terras menos férteis das suas propriedades. Ainda que, quase sempre, salvaguardassem para si o subsídio que o Estado atribuía às novas arroteias, a procura era enorme.”*

do Trigo materializou a aliança entre a ciência e a tecnologia, as quais se estavam a tornar aliadas na maximização da exploração dos recursos naturais. Acreditava-se que a agronomia podia domesticar a Natureza, fazendo-a produzir quase tudo.” No Alentejo, como noutras regiões, “*os impactos negativos desta aliança permanecem visíveis*”.

Entretanto, os incentivos estimularam o alargamento da área semeada mas o mesmo não se verificou com a produção. Os anos das maiores colheitas, sobretudo entre 1931 e 1935, permitiram criar excedentes mas surgiram problemas de armazenamento, devido à falta de estruturas de recolha e depósito do cereal.

No sentido de responder a este problema, foi criada uma rede institucional que controlava todo o circuito, da produção à transformação: os produtores ficaram obrigados a vender toda a colheita à Federação Nacional dos Produtores de Trigo (criada em 1932) pelo preço previamente fixado (fazendo desaparecer, assim, os negociantes de trigo), e o cereal armazenado nos celeiros – entretanto construídos nas principais cidades e vilas –, era depois levado para transformação, em função das necessidades.

*“Os cilindros gigantescos que ainda povoam a paisagem alentejana e a de outras regiões, como Trás-os-Montes, têm as suas origens nas medidas frumentárias dos anos 30. A FNPT [1932-1972], em conjunto com a Federação Nacional dos Industriais de Moagem [FNIM (1934-1974)] e outros organismos corporativos, passou a monopolizar todo o circuito”.*¹¹¹

A *Campanha do Trigo*, inspirada na *Battaglia del Grano* lançada, em Itália, por

¹¹¹ Os dois organismos corporativos tiveram como cúpula o Instituto Nacional do Pão (1936-1972). Em 1972, a FNPT dá lugar ao Instituto dos Cereais (IC). O IC tem, entre muitas outras atribuições, a de coordenação das actividades de produção, transformação e comercialização de cereais, sementes forraginosas, farinhas, pão e produtos afins, e a de assegurar o abastecimento de cereais, certificando a origem e a qualidade dos produtos. Em 1974, o IC herdou as funções da FNIM e dos respectivos grémios, do Grémio dos Industriais de Arroz (1934-1974) e do Grémio dos Industriais de Panificação (1936-1974). Em 1976, foi instituída a E.P.A.C (EP) – Empresa Pública de Abastecimento de Cereais.

Mussolini¹¹², ao mesmo tempo que “*respondia aos interesses mais imediatos da grande lavoura cerealífera do Sul, garantindo-lhe um preço compensador para o trigo*” permitiu “*a reconversão de terras anteriormente consagradas à produção de artigos de exportação, como o vinho, a cortiça e o azeite, cujo escoamento se vinha tornando cada vez mais difícil*”¹¹³.

Para José Machado Pais *et al.* (1978), a intervenção estatal neste domínio articula-se directamente com a esfera industrial, numa fase em que a economia mundial se encontrava em depressão profunda. Primeiro, “*ao evitar que a garantia do preço do trigo ao produtor se repercutisse inteiramente no preço do pão [...], a corporativização deste sector da economia conduziu a uma restrição dos lucros da indústria moageira e pôs termo à luta em que a lavoura e a moagem se vinham enfrentando há décadas*”, depois, porque “*a lavoura cerealífera vai ser mais directamente subordinada do que nunca aos sectores a seu montante: designadamente, a indústria química adubeira e a indústria metalúrgica de construções de maquinaria agrícola*”¹¹⁴.

¹¹² Recorde-se que a Campanha do Trigo, à semelhança da italiana foi acompanhada pela propaganda de exaltação nacionalista. “*Por um lado, inseria-se a campanha na frente de combate nacional à dependência alimentar face ao estrangeiro, afirmando: «O trigo da nossa terra é a fronteira que melhor nos defende». Por outro, manifestava-se a ambição [...] de difundir o amor pelo cultivo da terra e pelos valores ruralistas, projectando na agricultura, e não na indústria, um futuro glorioso para a Pátria*”.

¹¹³ José Machado Pais *et al.* (1978):321.

¹¹⁴ *Idem*:322.

O RECUO DA AGRICULTURA EM PORTUGAL: DOS ANOS 70 DO SÉCULO XX AO SÉCULO XXI

Se, em meados do século XX, a agricultura tinha um peso significativo na economia portuguesa e a vida das aldeias e lugares tinha por base a sua população agrícola, no final dos anos 90 o cenário era já completamente diferente. Nessa altura, como nota Fernando Oliveira Baptista¹¹⁵, “a agricultura já não unifica a sociedade rural com todo o território não urbano”, nem “assegura a vitalidade da sociedade rural”¹¹⁶.

A emigração e as migrações para os centros urbanos verificadas a partir da década de 60 aceleraram as transformações tecnológicas que, por seu turno, alteraram profundamente os processos de trabalho e, também, os saberes agrícolas.

No que respeita ao aproveitamento do território, “ao fim dos incultos sucedeu a sobra de terra para a produção agrícola”. Os contornos da sociedade rural, crescentemente dissociada da actividade agrícola, alteram-se e, também, a sua relação com a terra, ao mesmo tempo que “o rural tende, agora, a ser moldado a partir do urbano.”¹¹⁷

A partir dos anos sessenta do século XX, generalizou-se progressivamente o uso do tractor, do motocultivador, da ceifeira-debulhadora, do motor de rega. Aumentou o uso de herbicidas (em substituição das mondas manuais), de adubos químicos (em vez do estrume dos animais). Expandindo-se, ainda, a utilização de fungicidas e insecticidas orgânicos de síntese (que se sobrepõem progressivamente ao uso, por exemplo, do enxofre ou da calda bordalesa) e, também, de sementes melhoradas e de alimentos concentrados (rações) para animais.

Estas transformações tecnológicas traduzir-se-ão numa acentuada diminuição das horas de trabalho para a produção agrícola e, ainda, num decréscimo de necessidades de mão-de-obra e de animais de trabalho mas, como sublinha ainda F. Oliveira Baptista, os seus efeitos foram bem mais profundos, alterando todo o sistema de produção. A substituição dos animais de trabalho pela tracção mecânica, implica a mudança nos ritmos de trabalho, novos conhecimentos e a libertação das áreas até aí usadas para produzir

¹¹⁵ (1996) “Declínio de um tempo longo”, in Brito, J.P.; Baptista, F.O. e Pereira, B. (1996), *O Voo do Arado* (35-75) – texto que foi para mim fundamental na elaboração da caracterização da evolução da agricultura portuguesa das últimas décadas do século XX aqui traçada.

¹¹⁶ Baptista, Fernando Oliveira (1996): 37.

¹¹⁷ Idem.

alimentação para o gado. Por outro lado, *"a terra passa a ser calcada com maior intensidade, o que provoca, com frequência, alterações na estrutura dos solos"* e verifica-se *"uma quebra na produção de estrume."*¹¹⁸

Entre 1950 e 1990, a percentagem de bens e serviços adquiridos fora da exploração e consumidos no próprio processo produtivo (combustível, adubos, sementes, etc.) foi quase oito vezes superior, passando de 6 % para 45%.

Aos agricultores que não conseguiram acompanhar o processo de reconversão tecnológica restaram, geralmente, três hipóteses: o *"abandono da agricultura; uma profunda alteração na produção, geralmente no sentido duma maior extensificação"* ou a *"resistência em que, com o sacrifício da remuneração do trabalho familiar, se refugiaram largos milhares de explorações, mas que só foi possível para as que estavam mais abrigadas das dinâmicas dos mercados."*¹¹⁹

As transformações, onde estas ocorreram, nem sempre foram pacíficas. A adopção de milhos híbridos no Minho, por exemplo, apesar de incentivada pelo estado, enfrentou grandes resistências. Por um lado, devido ao facto de serem geralmente menos pesados do que os regionais, o que prejudicava os proprietários que eram pagos em unidades de volume de milho (que era comercializado a peso). Outras dificuldades de expansão dos híbridos prendiam-se com o facto de estes serem muito mais exigentes do que os milhos autóctones, no que se refere à fertilidade dos solos e aos cuidados a ter, como as regas e adubações, obrigando a gastos muito maiores. A mudança dos milhos regionais para os híbridos implicava o dispêndio de cinco vezes mais dinheiro em adubos e sementes, *"e o subsídio estatal previsto para quem optasse pelos híbridos apenas cobria, no máximo, um terço do acréscimo da despesa."*¹²⁰

A segunda metade do século XX é marcada, assim, por enormes transformações nos processos de trabalho e na vida dos agricultores que eram, na década de 90, menos de um terço do que em 1950. Em quarenta anos, o número de trabalhadores assalariados

¹¹⁸ Ibidem: 38.

¹¹⁹ Idem: 40-41. No caso das aldeias de Miranda do Douro onde desenvolvi a pesquisa, nomeadamente em Paradela, há uma coexistência pacífica entre velhas e novas tecnologias agrícolas. Se, por exemplo, as parcelas são demasiado pequenas para trabalhar com tractor ou o espaçamento da vinha não o permite, persiste o recurso aos animais de trabalho, mais concretamente aos burros.

¹²⁰ Baptista, Fernando Oliveira (1996):42-43.

cai para metade e aumenta o de trabalhadores familiares. Em 1990, estes últimos cultivavam mais de metade da superfície agrícola útil.

De acordo com F. Oliveira Baptista, o reforço da agricultura familiar resultou de “*dinâmicas muito diferenciadas*” que se relacionam, entre outros factores, com a adopção de novas tecnologias – nos casos das explorações patronais de menor dimensão, porque deixou de se impor o recurso a trabalho assalariado (agora, mais caro) e, no das explorações familiares, visando compensar a escassez de braços para desenvolver a actividade agrícola – e com o acentuado aumento do número de famílias com rendimentos exteriores às explorações (pensões, subsídios, remessas de emigrantes). Em 1989, como refere o mesmo autor, em Portugal Continental, a principal origem dos rendimentos de sessenta por cento das famílias agricultoras era já exterior à exploração.

As transformações verificadas na segunda metade do século XX fizeram, entretanto, declinar práticas de entreajuda e movimentos migratórios associados a operações agrícolas que mobilizavam muita mão-de-obra num curto espaço de tempo, como as ceifas e as mondas, agora realizadas com recurso a máquinas e a químicos. Muito embora, nalguns casos, persista a entreajuda e alguns trabalhos colectivos, como as vindimas ou a apanha da azeitona, se mantenham, a emigração das famílias das pequenas explorações (“*do mundo das aldeias da agricultura familiar*”) que constituíam a grande maioria dos “*que das Beiras, do Norte da Estremadura e da Serra do Algarve acudiam ao Alentejo e Ribatejo, e da Terra Fria e da Beira Alta iam ao Douro*”¹²¹, veio alterar a composição dos ranchos.

Entre 1950 e 1990, a percentagem da população activa portuguesa a trabalhar na agricultura passou de quase metade (48%) para 10% e a contribuição da agricultura para a produção nacional desceu de 28% para 5%. Ao mesmo tempo que este sector perdia peso na economia e na sociedade, a transformação tecnológica permitiu quase triplicar a produtividade dos que ainda trabalhavam na agricultura e também a produção média por hectare cultivado, alargando-se a relação desta com o mercado [Baptista,1996:51]. Na produção agrícola nacional, os vegetais perderam terreno, dando lugar predominante às carnes, leite e ovos.

¹²¹ Idem: 47-48.

Em 1996, os efeitos da adesão à União Europeia e, mais concretamente, das orientações da Política Agricultura Comum (PAC), não pareciam já augurar nada de bom para a agricultura dos países do sul, privilegiando-se as explorações do centro e norte da Europa consideradas mais competitivas em detrimento das restantes, orientadas no sentido da florestação e dos sistemas de produção extensivos.

A concessão, no âmbito da PAC, de subsídios desligados da produção, tendo por base critérios de atribuição que beneficiam as parcelas de maiores dimensões, redundou na subalternização dos agricultores relativamente aos proprietários fundiários. O que levou Fernando Oliveira Baptista a considerar o seguinte:

*“ Se a esta política se associar a conhecida debilidade das estruturas produtivas, uma grande fragilidade nos circuitos de comercialização e um nível de formação de mão-de-obra que não é de molde a facilitar reconversões tecnológicas, não é difícil de prever o destino da maior parte do espaço rural. No plano agrícola, Portugal pode transformar-se num espaço onde algumas pequenas ilhas de agricultura intensiva se encontram rodeadas por um mar de áreas florestadas, abandonadas ou aproveitadas de modo extensivo. O défice em produtos alimentares tenderá, ainda, a aumentar.”*¹²²

Prognóstico que, volvidos quinze anos, parece confirmar-se.

De acordo com o *Relatório sobre a situação da agricultura portuguesa*¹²³ de 2003, entre 1986 e 1995, “a produção agrícola em Portugal diminuiu, em termos reais, de 3,1% por ano” e, muito embora, entre 1995 e 2001, o ritmo de declínio tenha desacelerado para 1,6% por ano (um pouco menos do se verificou em média na União Europeia, de 2,2% por ano), numa década o seu peso no PIB português baixou para quase metade: de cerca de 5,1%, em 1990, para 2,8%, em 2001.

O relatório confirma a tendência, verificada desde a adesão à UE, de “*transição das culturas arvenses para a produção animal*”, com o conseqüente aumento da superfície forrageira. Ao mesmo tempo que o volume da produção vegetal recua (0,3 % ao ano, entre 1990 e 2001), a produção animal aumenta em média 1,5%. No sector animal, sobressaem, por ordem decrescente de importância, a produção de leite, a criação de porcos e aves de capoeira e a pecuária.

¹²² *Ibidem*: 52.

¹²³ “Comunicação da comissão ao conselho e ao parlamento europeu”, Bruxelas: 7.8.2003 COM (2003) 359 final/2 [12 páginas].

Segundo o mesmo relatório, que teve por base dados oficiais publicados pelo Eurostat e relatórios financeiros do FEOGA, entre outras entidades, o vinho, a fruta fresca e os produtos hortícolas frescos constituem os três produtos mais importantes ao nível da produção vegetal, correspondendo a pouco menos de um terço do valor total da produção agrícola nacional.

No que se refere à fruta e aos produtos hortícolas frescos, os dados oficiais apontam para uma tendência de aumento da produção de citrinos e, em menor grau, de tomate.

Relativamente aos cereais, indica-se *“uma tendência para a diminuição no caso de muitos produtos, com excepção do milho e do trigo duro, cuja evolução foi positiva”*.

Em 1999, cerca de um terço da superfície total de Portugal estava coberto de mata e floresta e a superfície agrícola útil (SAU¹²⁴) representava cerca de 42% da superfície total do país, sendo que *“cerca de 86% correspondem a zonas desfavorecidas”*. A superfície agrícola útil havia perdido cerca de 130 mil hectares, a perda de terra aráveis ascendia a 600 mil e a de culturas permanentes registou uma diminuição de 80 mil hectares ao mesmo tempo que a área de pastagens permanentes aumentava 550 mil hectares. A área de regadio também sofreu um recuo de 85 000 hectares, passando a ocupar cerca de 800 000 hectares, o que corresponde a 21% da SAU.

Nos primeiros cinco anos da década de noventa, a percentagem de diminuição de explorações agrícolas foi de 5,5 % ao ano¹²⁵ e nos cinco anos seguintes, entre 1995 e 2000, desapareceram 35 mil explorações. Das registadas em 2000, mais de metade tinham menos de 2 hectares, cobrindo apenas 6% da SAU, e 1,4% das explorações tinham mais de 100 hectares e ocupavam 53% da SAU total.

A mão-de-obra agrícola total diminuiu de 2,4% por ano, entre 1995 e 2000, ano em que a grande maioria dos *“dirigentes de exploração”* trabalhava a tempo parcial na agricultura (83%). Facto que é explicado pelo elevado número de pequenas explorações familiares. De acordo com o referido relatório, entre 1995 e 2000, e em contraste com a tendência registada no resto da Europa, a proporção do trabalho familiar permaneceu estável e a maioria dos agricultores (65%) tinha mais de 55 anos.

¹²⁴ Segundo o mesmo relatório, a SAU portuguesa representa ligeiramente menos de 3% da SAU total da União Europeia.

¹²⁵ Quase o dobro do registado na União Europeia a doze, com 2,7% .

Segundo os dados do Recenseamento Agrícola de 2009¹²⁶, em dez anos (1999-2009), uma em cada quatro explorações agrícolas¹²⁷ cessou a actividade (de 416 mil explorações passou-se a 305 mil), desapareceram sobretudo as mais pequenas, com menos de 1 hectare (41%) e, em menor proporção, aquelas com áreas de 1 a 5 hectares (24%). O número de explorações com mais de 100 hectares subiu 6% e, apesar de as pequenas explorações serem ainda predominantes a nível nacional, dois terços da Superfície Agrícola Utilizada¹²⁸ era já ocupada em 2009 por explorações de dimensão superior a 50 hectares¹²⁹. Aumentou a área de SAU por exploração, com a absorção das explorações mais pequenas pelas maiores e o número de empresas agrícolas (empresas situadas maioritariamente nas regiões do Alentejo, Ribatejo e Oeste que, em 2009, exploravam 27% da SAU). Sendo de salientar que mais de metade da SAU (53%) é explorada por apenas 10% das explorações (situadas no Alentejo).

A dimensão média das explorações é muito variável, dependendo das regiões em apreço. No Alentejo, ultrapassa os 61 hectares de SAU (cerca de cinco vezes a média nacional que é de 12 ha) mas na Beira Litoral *“as explorações têm em média apenas 2,5 hectares de SAU, atingindo o valor mínimo de 0,4 hectares na Região Autónoma da Madeira”*¹³⁰.

¹²⁶ Em *Recenseamento Agrícola 2009 - Análise dos principais resultados*, editado em 2011 pelo Instituto Nacional de Estatística.

¹²⁷ A exploração agrícola é aqui entendida como *“unidade técnico-económica que utiliza factores de produção comuns, tais como: mão-de-obra, máquinas, instalações, terrenos, entre outros, e que deve satisfazer obrigatoriamente as quatro condições seguintes:*

1. Produzir produtos agrícolas ou manter em boas condições agrícolas e ambientais as terras que já não são utilizadas para fins produtivos; 2. Atingir ou ultrapassar uma certa dimensão (área, número de animais); 3. Estar submetida a uma gestão única; 4. Estar localizada num local bem determinado e identificável” [INE (2011), *Recenseamento Agrícola 2009 - Análise dos principais resultados*:13].

Se recuarmos até 1976, verificamos que das quase 764 mil explorações com menos de 20 hectares, restam em 2009 apenas 283 mil (INE/PORDATA).

¹²⁸ A Superfície Agrícola Utilizada ou SAU é *“constituída pelas terras aráveis (limpa e sob-coberto de matas e florestas), culturas permanentes, pastagens permanentes e horta familiar”* (idem).

¹²⁹ É de notar que, segundo os dados do *Recenseamento Agrícola de 2009*, 266 explorações de grande dimensão, com mais de 1000 hectares, exploram 12% da SAU. *“Nestas incluem-se também alguns baldios, terras comunitárias, na sua maior parte pastagens, geridas por compartes ou por comissões que têm direito ao seu uso”* [INE (2011), *Recenseamento Agrícola 2009 - Análise dos principais resultados*:15]. No que se refere aos baldios, estes representam na região de Entre Douro e Minho 34% da SAU regional e em Trás-os-Montes cerca de 13%.

¹³⁰ INE (2011), *Recenseamento Agrícola 2009 - Análise dos principais resultados*: 16. De acordo com os dados do INE, *“as explorações dos Açores, em virtude da sua viabilidade económica, foram aquelas que entre 1999 e 2009 registaram os maiores ajustamentos, com a SAU média por exploração a aumentar*

Os dados confirmam a alteração da paisagem agrícola, com as pastagens permanentes a ocuparem cerca de metade da SAU; a queda da produção de cereais para grão (em cerca de 244 mil hectares); o decréscimo da superfície regada (em 23%); o aumento para o dobro da dimensão média das explorações com bovinos e suínos; o aumento do número de tractores (cresce 10%) e a perda de braços nas explorações familiares, com uma quebra de 443 mil pessoas na população agrícola familiar (que representa 7% da população residente); o envelhecimento dos produtores agrícolas (cuja média etária aumentou quatro anos) e o crescimento do número de mulheres produtoras (que correspondem a um terço do total de produtores).

Em 2009 a Superfície Agrícola Utilizada tinha perdido 195 mil hectares relativamente a 1999 (menos 5%), registando-se maior abandono nas Beiras Litoral e Interior, Ribatejo, Oeste e Algarve.

A “*falta de viabilidade económica da agricultura, em particular da Beira Interior*”, aliada a aspectos demográficos, como o envelhecimento dos produtores agrícolas, no caso do Algarve, são apontados como estando fortemente relacionados com o abandono dos campos. A estes factores, somam-se os resultantes da pressão urbanística e do desenvolvimento de infra-estruturas rodoviárias e equipamentos sociais, entre outros.

No mesmo documento, considera-se que nalgumas regiões do interior do país a manutenção da actividade agrícola, mesmo sem grande viabilidade económica, pode ser explicada pela inexistência de alternativas profissionais e pelo “*apego à terra*”.

Relativamente ao Alentejo, conclui-se que o regime de ajudas no âmbito da Política Agrícola Comum (PAC), aplicado a partir de (?) 2005, ao desligar as ajudas da produção¹³¹, “*contribuiu para a extensificação dos sistemas produtivos mas não levou ao abandono das terras agrícolas*”.

A esmagadora maioria dos responsáveis pelas explorações são produtores singulares¹³²,

41%. Também em Entre Douro e Minho, no Ribatejo e Oeste e no Algarve se assistiram a reestruturações fundiárias significativas” (idem).

¹³¹ A reforma da PAC de 2003 (Junho) desligou as ajudas directas aos agricultores da produção efectiva.

¹³² O produtor agrícola é definido em termos estatísticos como “o responsável jurídico e económico da exploração, isto é, a pessoa física ou moral por conta e em nome da qual a exploração produz, retira os benefícios e suporta as perdas eventuais, tomando as decisões de fundo relativas ao sistema de produção, investimentos, empréstimos, etc.” Sendo, do ponto de vista jurídico, classificado como produtor singular autónomo, “se permanente e predominantemente, utiliza a actividade própria ou de pessoas do seu agregado doméstico na sua exploração, com ou sem recurso excepcional ao trabalho assalariado” ou como produtor singular empresário, “se permanente e predominantemente, utiliza a actividade de

97 por cento, que recorrem sobretudo a mão-de-obra familiar.

De acordo com os dados do INE/PORDATA, se em 1974 a população activa se distribuía de forma mais ou menos equilibrada entre os três principais sectores de actividade económica (ainda com prevalência do sector primário), em 2010, do total dos quase cinco milhões de portugueses empregados, apenas cerca de 542 mil pessoas trabalhavam no sector primário, em claro contraste com o sector terciário com mais de três milhões de indivíduos (aproximadamente 60 por cento da população activa).

peçoal assalariado na sua exploração”. Se o produtor não for uma pessoa mas uma entidade, poderá ser classificado no âmbito das *sociedades* ou *outras formas*, incluindo-se nesta última classificação os *baldios* (“terrenos possuídos e geridos por comunidades locais, que para este efeito se designam por universo dos compartes que, segundo os costumes, têm direito ao uso e fruição do baldio”), o *estado e pessoas públicas* (quando a exploração está subordinada à administração central ou local) ou *outras entidades* (“como as cooperativas, as associações, as fundações, as Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), os seminários, os conventos, os mosteiros, as escolas privadas, etc.”[INE (2011), *Recenseamento Agrícola 2009 - Análise dos principais resultados*:16]).

DA ALDEIA DO NORDESTE TRANSMONTANO AO SÍTIO ALGARVIO

A pesquisa repartiu-se, inicialmente, pelas várias regiões definidas por Orlando Ribeiro, o Norte Atlântico (com clima mediterrânico temperado de influência atlântica com maior quantidade de precipitação e estios menos prolongados), o Norte Transmontano (clima marcado pela influência continental, com menor quantidade de precipitação e maior amplitude térmica anual) e o Sul de Portugal Continental (de Verões quentes e secos e Invernos frescos e húmidos), incidindo sobre estas duas últimas regiões.

Em termos de povoamento, a norte destacam-se “*os aglomerados concentrados de pequeno volume populacional e relativamente isolados [...] dos planaltos e montanhas*”¹³³ ou, aquilo a que Orlando Ribeiro chamou o “*mundo das aldeias*”, referindo-se a Trás-os-Montes e à Beira Transmontana.

Joaquim Pais de Brito caracteriza a aldeia como “*centro de um território mais extenso, [...] organizado em duas metades cultivadas com alternância anual – a folha de pão e a folha de restolho ou pousio*” em que se combinam “*a extensão dos baldios para pastoreio de gados menores, cortes de lenha e mato para a cama dos animais com as terras cultivadas, os arvoredos [...] e, junto aos cursos e linhas de água, os lameiros, para a erva e feno das vacas*”¹³⁴. Na proximidade do núcleo habitacional, estão “*as parcelas irrigadas para as culturas hortícolas*”¹³⁵.

Parte dos bens patrimoniais ali existentes são propriedade colectiva: “*É isso que acontece com baldios, caminhos vicinais, muros de sustentação, diques para represamento de água, infraestruturas e unidades tecnológicas*” e, ainda, com outros equipamentos como “*eiras e lavadouros, a escola, a igreja e o adro, ruas e largos*”¹³⁶.

O reduzido número de pessoas que ali vivem favorece as redes de sociabilidade e o interconhecimento. Nesta sociedade em que todos se conhecem predomina “*um sistema complexo de intensa comunicação, feito de alianças, oposições, classificações de cada um por todos os outros, profusão de sinais que, em permanência, se interpenetram e se*

¹³³ Brito, J.P. (1995): 1.

¹³⁴ Idem.

¹³⁵ Ibidem: 1-2.

¹³⁶ Ibid: 2.

interpretam”¹³⁷.

Um dos aspectos unificadores da aldeia é a cadência do seu calendário agrícola. “*O calendário das actividades agrícolas e de todas as operações que, à escala doméstica ou colectiva, a estas andam associadas, conduz a que todos façam o mesmo nas mesmas alturas*”¹³⁸.

No calendário da aldeia, entrelaçam-se festividades e rituais colectivos e, também, celebrações, como baptizados, casamentos ou mortes que, parecendo pertencer mais à esfera individual ou do núcleo doméstico, “*são assuntos de todos, como espectáculo de fruição colectiva, como dever de partilhar a dor [...], numa participação de gestos, dádivas e presenças que se traduzem numa troca generalizada que, sempre diferida no tempo, traz também consigo o próprio devir da aldeia*”¹³⁹.

Esta aldeia, território que “*se protege e ciosamente se resguarda*” e com o qual se mantém uma relação de apropriação íntima, é também “um universo de pessoas, a maior parte delas ligadas entre si por elos de parentesco consanguíneo ou de aliança, e todas numa relação de proximidade imediata de *vizinhos*”.

Como nota J. P. Brito, apesar das grandes transformações ocorridas na sociedade rural portuguesa a partir da década de 60, designadamente do impacto da emigração que se traduziu no esvaziamento das aldeias e mesmo no seu desaparecimento, estas continuam a representar uma forma social definidora dos modos de habitar das populações rurais.

O conceito de aldeia, enquanto “*produtora e reprodutora de modelos e formas organizativas*”¹⁴⁰ mas, também, de formas de trabalho, conhecimentos e técnicas, sociabilidades; esta totalidade, “*constituída por referência a si própria*”, construída sobre a existência de um território próprio, que a memória colectiva “*restitui à espessura temporal da sua identidade*”¹⁴¹; é indispensável para o estudo que me propus fazer e que, parcialmente, se desenvolveu em aldeias do nordeste transmontano.

O SÍTIO ALGARVIO

No sul de Portugal continental, no extremo sul desse imenso Sul definido por Orlando

¹³⁷ Ibid.

¹³⁸ Ibid.

¹³⁹ Ibidem: 2-3.

¹⁴⁰ Brito, J.P. (1996a): 338.

¹⁴¹ Idem.

Ribeiro, nessa região “*que nega todas as aparentes simplicidades da metade nacional onde se situa*”¹⁴², o Algarve ou, como sublinha Prista, “*os Algarves, [...] plural que denuncia o cruzar nele de diversidades e de complexidades*”¹⁴³, a atenção incide sobre uma zona específica, a do Barrocal: “*território de relevo ondulado, constituído por terrenos datados do Jurássico*”¹⁴⁴, também designado como *Algarve Calcário*, que se estende “*entre a Serra e o Litoral, de Ocidente para Oriente, desde o Cabo de S. Vicente até às proximidades de Castro Marim*”, sendo “*limitado, a norte, por uma estreita faixa de terrenos, datados do Triássico, onde dominam as rochas como os grés, ofites, basaltos e doleritos, que a separa da Serra, [...] e, a sul, limitada pela faixa litoral*”¹⁴⁵.

Esta zona intermédia e muito heterogénea, entre as faixas do Litoral e da Serra Algarvia, de contornos por vezes imprecisos que, como salienta Pedro Prista [1991:85], com base na classificação de Leite de Vasconcelos, “*de forma volúvel, ora vai ocupando lugares da Beira-Serra, ora do Barrocal, e de uma região significativamente «inominata»*”; essa sub-região, “*atravessada por centros tão diversos como as vilas históricas de Silves, Loulé ou S. Brás [de Alportel], e por aldeias como Salir ou Alte*” corresponde “*à zona por excelência dos núcleos mais rudimentares e do povoamento disperso algarvio muito especialmente dessa sua forma quase exclusiva que é o «Sítio»*”¹⁴⁶.

Leite de Vasconcelos equipara-o a casal, quinta ou monte, mas pode atingir as 50 ou mais casas, dispersas ou juntas; Orlando Ribeiro integra-os na «variedade montanhosa» do tipo de povoamento estremenho “*sob a denominação de «dispersão intercalar»*” [Prista, 1991:90] considerando que o *sítio* algarvio é sinónimo de casal e de lugar, sendo interpretado “*no contexto da dispersão do habitat segundo dois critérios: o da coesão das habitações, e da sua intimidade com os campos de cultura*”; Mariano Feio afirma o seu carácter recente e progressivo, do Litoral para o interior.

O povoamento disperso é também associado ao regadio. “*Os sítios algarvios*”, como escreve Prista [1991:90] “*seriam [...] no contexto geral de um povoamento intercalar*

¹⁴² Prista, P. 1991:83.

¹⁴³ Idem

¹⁴⁴ Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve – CCDRA (coord.).2005:17.

¹⁴⁵ Idem.

¹⁴⁶ Prista, P. 1991:88-89.

que vai progredindo entre povoamentos concentrados, um caso particular, pelas especiais relações que estabelece com os recursos de uma natureza variada e especial, e particularmente com os «campos intercalares» do «arvoredo algarvio» ”. A variedade de águas e o tipo de arvoredo “que os projecta para relações com os mercados urbanos” são variáveis que ajudam a explicar estes sítios que se caracterizam não só pela sua dispersão mas também pela precariedade: “algo como um movimento de povoamento e despovoamento que parece continuamente recente, e que associa um factor de instabilidade à dispersão, suscitando interrogações não só sob as formas sociais a que possa corresponder tal povoamento, como sobre as suas variações históricas, heterogeneidade morfológica e sistema de reprodução”¹⁴⁷.

ALTO TRÁS-OS-MONTES E TERRA DE MIRANDA

Parte da investigação desenvolve-se no norte de Trás-os-Montes, província em que se concentra o maior número de explorações agrícolas do país, 61 804,¹⁴⁸ e uma das regiões do continente em que estas sofreram menor recuo na década de 1999-2009 (menos 12 por cento).

Em Trás-os-Montes, a dimensão média das explorações rondava, em 2009, os 7 hectares e os baldios representam 13% da SAU regional.

As culturas temporárias ocupavam no mesmo ano cerca de 61 mil hectares¹⁴⁹ (de um total 101.615 hectares de terras aráveis) e as hortas familiares totalizavam pouco mais de 5 mil hectares.

Nesta região, delimitada a norte e a leste pela fronteira com Espanha e confinando, a sul

¹⁴⁷ Prista, P. 1991:90-91.

¹⁴⁸ A maioria das 305 mil explorações agrícolas recenseadas em 2009 situava-se em Trás-os-Montes (20%), Entre Douro e Minho e Beira Litoral (cada uma com 16%).

¹⁴⁹ As culturas temporárias distribuíam-se em 2009 da seguinte forma: 29404ha de cereais para grão; 442ha de leguminosas secas; 31542ha de prados temporários e culturas forrageiras; 4927ha de batatas; 469ha de horticultura e floricultura.

Em Trás-os-Montes, 57 por cento das explorações são especializadas em culturas permanentes: a viticultura (24%), a fruticultura (8%) e a olivicultura (9%), ou as produções combinadas (16%). Em termos de distribuição espacial, a produção vitícola concentra-se na região demarcada do Douro e a olivicultura na Terra Quente. As explorações especializadas em frutos de casca rija, castanheiros e amendoeiras, estão mais dispersas.

e oeste, com a Beira Alta, o Minho e o Douro-Litoral, predominam as “*altas plataformas onduladas, cortadas de vales e bacias muito profundas*” e o arvoredo “*rareia nos campos, lisos e vastos, interrompidos por estirões de fraga nua*”¹⁵⁰.

Vergílio Taborda estabelece a divisão entre uma *região Norte*, a que se convencionou chamar Alto Trás-os-Montes, e em que se situa parte desta pesquisa, e uma *região Sul duriense*.

O Alto Trás-os-Montes é caracterizado pelas suas terras altas, “*desdobrando-se em montanhas e planaltos montuosos*”; pelo clima rigoroso, “*de Invernos frios e Verões quentes, [...], húmido e pluvioso a oeste, mais seco à medida que se caminha para a fronteira oriental*”; pelo seu solo granítico, “*magro e descarnado nas partes altas, de maiores aptidões agrícolas nos vales*”; por uma economia agrícola e pastoral, “*equilibrando-se no conjunto, para o que concorre a grande extensão de prados naturais*”; pelas culturas predominantes do centeio e da batata; e, finalmente, por uma população, pouco densa, constituída por médios e pequenos proprietários.¹⁵¹

Dentro desta região, em que permanecem vivos os testemunhos de uma economia agropastoril outrora pujante, situamo-nos mais especificamente, na área do Planalto Mirandês, no extremo nordeste do continente, na Terra Fria¹⁵², na zona de ‘raia’ com a região espanhola de Castela e Leão e, mais concretamente, com o distrito de Zamora.

“*Subindo da garganta profunda por onde corre o Douro*”, escreve Vergílio Taborda, “*na fronteira, para Miranda, depara-se uma vasta superfície, levemente acidentada, através da qual a vista se espraia até longe. Colinas, lombas, vales superficiais, secos durante a maior parte do ano, não conseguem desfazer a regularidade desta chã monótona que se estende em todas as direcções. A impressão é de quase completo nivelamento*”.¹⁵³

O Planalto Mirandês estende-se por uma área de 1719 quilómetros quadrados,

¹⁵⁰ Ribeiro, O. 1998 (1945): 150.

¹⁵¹ Taborda, V. (1932): 20/21.

¹⁵² Assim denominada pelo contraste com as temperaturas tórridas do Alto Douro (Terra Quente). As duas regiões naturais distinguem-se pela topografia e pelo clima. A primeira, correspondendo ao altiplano e às serras onde “*predominam os pastos sempre húmidos, os «lameiros», e a criação de gado*” e, nas pequenas explorações de economia familiar, “*os cultivos tradicionais do centeio e da batata*”; a segunda, “*marcada pelo curso médio do rio e pela grandiosidade dos socalcos, subindo pelas encostas em sucessivos andares de vinhas*” [Varela (2008):246].

¹⁵³ Taborda, V. (1932): 40.

abrangendo os concelhos de Miranda do Douro, Vimioso e parte do de Mogadouro, pertencentes ao distrito de Bragança¹⁵⁴. Grande parte da região inclui-se, desde 1998, na área do Parque Natural do Douro Internacional (PNDI).

A região insere-se no Nordeste Transmontano, zona em que predomina a agricultura familiar (baseada na produção diversificada) e que tem vindo a sofrer “*um grave declínio demográfico e um acentuado envelhecimento da população com o conseqüente abandono das aldeias e de muitas das actividades agro-pecuárias, alterações perceptíveis nos sistemas agrários e na paisagem*”¹⁵⁵.

No extremo oriental de Portugal continental, perto da raia seca¹⁵⁶, situam-se duas das aldeias em que se realizou parte da pesquisa, Paradela e, mais a oeste, Ifanes.

Nesta região, o clima é caracterizado genericamente por baixas temperaturas durante o longo Inverno a contrastar com as altas temperaturas registadas no Verão, curto e seco.

As duas produções predominantes – gado bovino e cereais – criaram, ali, uma paisagem particular, “*onde ao lado da seara avulta a mancha verdejante do lameiro [...]. Não é por mero acaso que os lameiros¹⁵⁷ ocupam quase sempre os solos mais férteis e são de todas as terras a mais estimada [...], é a herança do tempo em que a cultura constituía ocupação subsidiária e a fortuna se media pelas cabeças de gado.*”

Segundo Xerardo Pereiro Pérez¹⁵⁸ apesar de, “*historicamente*”, o Planalto coincidir “*com o que se denomina ‘Terra de Miranda’ [...] localizada entre os rios Douro e Sabor*”, a designação “*é mais aceite no concelho de Miranda do Douro do que em Vimioso e Mogadouro, onde [o termo] não é usado popularmente por razões ligadas a rivalidades sociocentricas com Miranda do Douro*”.

Leite de Vasconcelos delimitou a Terra de Miranda recorrendo às fronteiras da língua

¹⁵⁴ E “*conta com uma população total de 24.797 habitantes, distribuídos por 58 freguesias, o que dá uma média de 427,53 habitantes por freguesia e 14,42 habitantes por quilómetro quadrado, sendo o povoamento concentrado.*” [Pereiro, X. et al. (2002): 8]

¹⁵⁵ Carvalho et al. (2007):70.

¹⁵⁶ Orlando Ribeiro (1998:133) aponta as similitudes encontradas na faixa raiana que vai de Trás-os-Montes ao Alentejo e que vão do clima, ao coberto vegetal, aos modos de ocupação do solo e de vida. Entre as semelhanças apontadas entre “*a planura alentejana*” e aquilo a que chama o “*sertão de além-Douro*”, destacam-se a cultura de cereais com pousios intercalares usados como pastagem, a exploração em grandes áreas, a tendência para a aglomeração do povoamento e a separação da habitação relativamente aos “*campos vastos e desertos*”.

¹⁵⁷ “*Há lameiros [...] de sequeiro que produzem um feno mais fino e aromático embora em menor quantidade e lameiros de regadio [...]. Em certas regiões designam-se ainda por ‘lameiros de erva’ os prados com água permanente*” [Taborda, V. (1932): 92].

¹⁵⁸ Pereiro, X. et al. (2002): 8.

mirandesa. “Tomando por base esta linguagem, formei em 1900 uma lista das povoações que então constituíam a terra de Miranda (a mór parte do concelho de Miranda do Douro, e algumas frèguesias do de Vimioso)”¹⁵⁹.

No que se refere ao concelho de Miranda do Douro que, para o autor, representa “ só por si quasi toda a terra de Miranda”, incluem-se as antigas sedes de freguesia de Constantim (a que pertencia Cicouro); S. Martinho de Angueira; Póvoa; Ifanes (a que pertencia Paradela); Genízio (que incluía e inclui a aldeia de Especiosa); Malhadas; Miranda do Douro (freguesia a que pertencem Aldeia Nova, Vale da Águia, Palancar e Pena Branca); S. Pedro da Silva (que integra Fonte Ladrão e Granja); Duas Igrejas (de que fazia parte Cércio); Palaçoulo (freguesia que integrava Águas Vivas e Prado Gatão); Vila Chã da Braciosa (que incluía ainda inclui Freixiosa e Fonte da Aldeia); Picote e Sendim. Apenas três freguesias do concelho de Vimioso fazem parte da *terra de Miranda*, nos termos em e que define Leite Vasconcelos: Angueira, Caçarelhos e Vilar Seco.

Leite de Vasconcelos divide o concelho de Miranda do Douro em duas partes: “*Terra de Cima*” (ou, em mirandês, *la Tierra de Riba*), a norte da cidade, e “*onde ficam, por ordem geográfica, as frèguesias de Cicouro, Constantim, S. Martinho de Angueira, Paradela, Ifanes, Póvoa, Genizio e Malhadas (...)*” e a *Terra de Baixo* (ou, *la Tierra de Baixo*) a sul de Miranda do Douro, “*onde ficam (...) as freguesias de S. Pedro da Silva, Duas Igrejas (...), Palaçoulo (...), Vila Chã da Barceosa, Picote, Atenor, e Sendim.*”¹⁶⁰

O núcleo central da língua mirandesa, de acordo com Manuela Barros Ferreira¹⁶¹, coincide com a região na qual se situam as aldeias em que se desenvolveu parte da pesquisa. “*A norte, a «raia seca» está representada pelas aldeias-limite de San Martino de Angueira, Cicuiro, Custantin e Paradela; a nascente, situa-se a fronteira natural entre Portugal e Espanha constituída pelo rio Douro, ao longo do qual se elevam Aldinuoba, Bal d’Aila, a própria cidade de Miranda, Freixenosa e Picuote. A oeste deste arco, encontram-se Angueira (no concelho de Vimioso), Speciosa, Pruoba e*

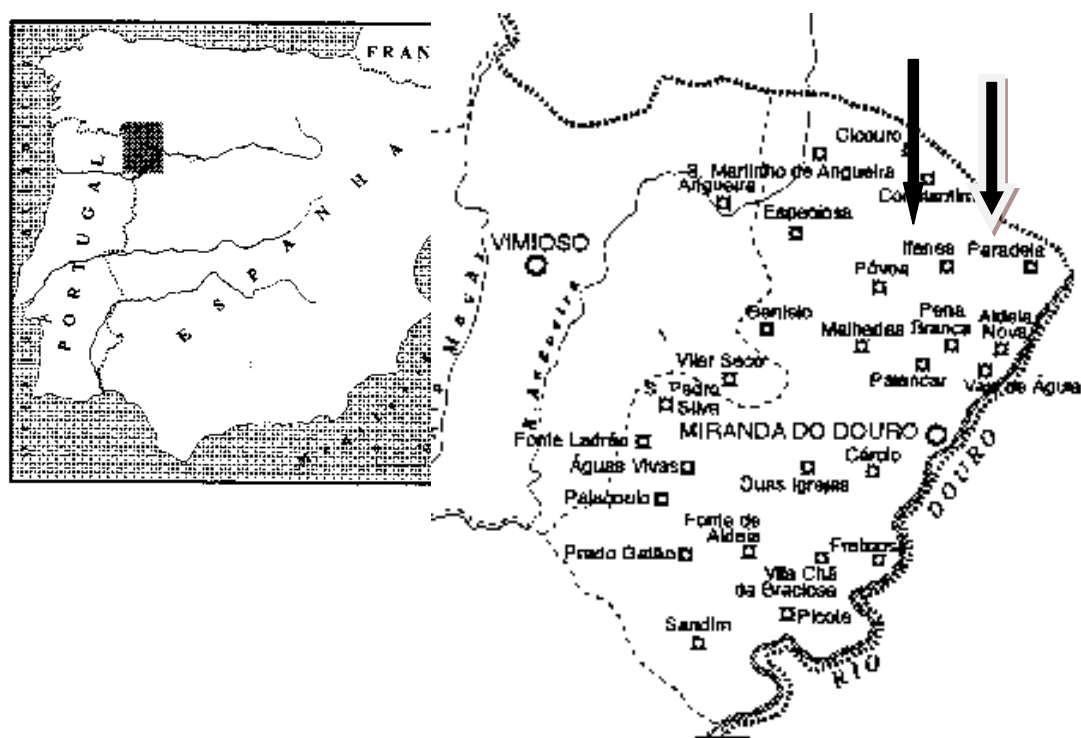
¹⁵⁹ Vasconcelos, L. (1980): 184.

¹⁶⁰ Idem: 185.

A actual freguesia de Águas Vivas não existia, pertencendo a aldeia à freguesia de Palaçoulo. De fora ficam as localidades pertencentes à freguesia de Miranda do Douro.

¹⁶¹ M. Barros Ferreira (2001) considera que se a norte e a este a fronteira é nítida, a oeste “*o seu traçado é mais indeciso*”.

Infainç [Ifanes]; Zenízio, Malhadas e Peinha Branca; Bilasseco (novamente no concelho de Vimioso); San Pedro de la Silba, Palancar, Bal de Mira; Fuonte Lhadron, Palaçuolo, Augas Bibas, Dues Igreijas, Cérceno; Prado Gatón, Fuonte Aldé, Bila Chana de Barçiosa; e finalmente, a sul, Sendin.»¹⁶²



Mapas da língua mirandesa ¹⁶³ (adaptados pela autora) com a indicação das duas aldeias onde se desenrolou a presente pesquisa.

A área da Superfície Agrícola Utilizada (SAU) no município de Miranda do Douro era em 2009 de 21 813 hectares, com uma SAU média por exploração de 12,2ha, e existiam 1 781 explorações (totalizando 28 515 hectares), a maioria delas com áreas entre cinco hectares e menos de vinte hectares (794), seguindo-se as de um a cinco hectares (627), havendo 218 explorações com áreas superiores a vinte hectares. A grande maioria tem tractores (71,3 por cento) e apenas cinco por cento possui sistemas de rega. Grande

¹⁶² Ferreira, M. Barros (2001).

¹⁶³ Mapas originais em: <http://mirandes.no.sapo.pt/lmdefinicao.html> (consultado em Outubro de 2011).

parte das explorações (1507) tem horta familiar, totalizando 213 hectares. Mais de mil e seiscentas têm culturas permanentes, que ocupam um total de 2 586 hectares, e muitas têm pastagens permanentes (1 235) que atingem os 6 810ha. Os produtores agrícolas singulares com actividade a tempo completo na exploração corresponderão a perto de trinta por cento, na sua maioria são homens e têm em média 64 anos de idade. A população agrícola familiar constitui mais de metade da população do concelho (57 em cada cem habitantes). Em termos de produção pecuária, a média de ovinos por exploração ronda os 117, os caprinos 44. Cada exploração tem em média vinte e dois bovinos, dez vacas leiteiras e oito porcos.¹⁶⁴

Segundo o Censos de 2011, no município de Miranda do Douro residem 3055 famílias, num total 7482 pessoas, das quais 2423 têm 65 ou mais anos de idade e 2534 recebem pensões de reforma. De acordo com os dados do INE, 2618 estão empregadas, maioritariamente no sector terciário (1771) e, em muito menor número no secundário (561) e no primário (286). Francamente superior é o número de habitantes que são contabilizados como não exercendo qualquer actividade económica que é de 3863.

O clima e o calendário agrícola

A região do Alto Trás-os-Montes, “*zona planáltica e montanhosa, cortada de vales profundos*”¹⁶⁵, é caracterizada por um clima “*excessivo*”, com grandes amplitudes térmicas¹⁶⁶, queda de neve e geada nos longos invernos e temperaturas muito elevadas durante os curtos verões. São estas condições climatológicas que explicam, aliás, o prolóquio “*nove meses de Inverno e três de Inferno*”, (“*comum a Castela e a uma parte de Trás-os-Montes*”)¹⁶⁷.

O fim de Outubro assinala a chegada do Inverno com a descida brusca dos termómetros que se acentua, depois, durante o mês de Novembro e só a partir de Fevereiro/Março é que as temperaturas começam de novo a subir gradualmente. As chuvas caem sobretudo nos meses de Março e Abril e em Maio começa a anunciar-se o Verão¹⁶⁸.

¹⁶⁴ Dados obtidos em INE, I.P. 2012, pp.321-348.

¹⁶⁵ V. Tabora, 1987 (1932): 54.

¹⁶⁶ A amplitude térmica anual pode chegar a ultrapassar os 40 graus *Celsius*.

¹⁶⁷ V. Tabora, 1987 (1932): 61. Leite de Vasconcelos (*in Etnografia Portuguesa*) sublinha que ele é usado também noutras zonas do país e, ainda, nas Astúrias ou em Castela em referência a Burgos.

¹⁶⁸ “*O Verão é por toda a parte quente e seco. De Maio para Junho, o termómetro acusa uma subida*

“*Mais que o calor*”, como escreveu Vergílio Tabora, é a secura que “*torna o Verão transmontano difícil de suportar. Os campos, sob a acção de um sol ardente, sofrem da penúria de água. Nos planaltos, quase despidos de manto vegetal, desprende-se do solo árido, endurecido, [...], uma desoladora impressão de deserto.*”¹⁶⁹

Apesar da influência climática continental, a diversidade de condições topográficas determina variações climáticas dentro da mesma região que implicam diferenças nos calendários agrícolas e na paisagem.

O Verão é, tradicionalmente, a estação em que se desenvolvem a maior parte das actividades agrícolas. Entre Maio e Julho, faz-se o corte dos fenos e as ceifas (as segadas). A redução e/ou o abandono da produção de cereais e da criação de gado, bem como a mecanização, alteraram, porém, profundamente, o ritmo e a intensidade dessas actividades sazonais que, no caso de Paradela, por exemplo, mobilizavam toda a aldeia durante muitos dias.

Paradela¹⁷⁰ tinha no início do século XX trezentos habitantes e Ifanes¹⁷¹, a aproximadamente três quilómetros da primeira, tinha seiscentos e dez moradores (Leite de Vasconcelos, 1900:59).

brusca e nova ascensão de Junho para Julho. A temperatura mantém-se depois elevada e constante. O calor extremo torna-se sufocante nos vales abrigados” [V. Tabora, 1987 (1932): 67-68].

¹⁶⁹ V. Tabora, 1987 (1932): 67-68.

¹⁷⁰ De que Leite Vasconcelos (1901) afirma ter notícia desde 1638 (no *Livro do Tombo das demarcações dos lugares de Tras-os-Montes*). Etimologicamente, Paradela é, segundo o mesmo autor, um diminutivo de Parada que se relaciona com o *foro de Parada*, existente na Idade Média que “consistia em terem os vassallos, emphiteutas ou colonos (e mesmo os parochos ruraes, e mosteiros a respeito dos seus bispos) preparado e pronto tanto ou quanto de mantimentos ou dinheiros para manutenção, e aposentadoria dos seus respectivos senhores e sua comitiva. A esta contribuição se apropriaram vários nomes, como foram: *jantar, comedura, comedoria, collecta, colheita, vida*, e no ecclesiastico também algumas vezes *visitação, procuração, censo, direito pontifical*, etc” [Santa Rosa de Viterbo, *Elucidário* (vol.II) em Vasconcelos, 1900:94].

¹⁷¹ Sobre a qual Leite de Vasconcelos refere ter sido doada em 1211 por D. Sancho I aos frades de Moreruela em Leão. O mesmo autor, indica que nas Inquirições de D. Afonso III se diz “*que Ifanes foi d’el-rei, e que Fernando, tenente da terra de Miranda, [...] teve ahi colonos ou caseiros*”, referindo, ainda que, num outro documento, de 1528, se fala do “*logar dy fanez*” e, mais tarde, em 1538, de uma “*aldeia que chamã Infanes*”, entre outras referências por ele detectadas a Ifanes (Vasconcelos, 1900:86).

Na aldeia de Paradela, onde actualmente residem 151 pessoas distribuídas por 97 casas¹⁷², as ceifas começam em Julho e, noutros tempos, as trilhas faziam-se durante quase todo o mês de Agosto. Há alguns anos, quando ali fiz a minha pesquisa de mestrado, entre 2004 e 2006¹⁷³, uma habitante da aldeia recordava que estas se prolongavam por várias semanas e envolviam toda a aldeia: *“Ajudávamo-nos [...]. Depois, quando estavam as parvas¹⁷⁴ trilhadas e bem desfeitas [...], juntava-se o povo [...]: os homens [...] a puxar a palha e a fazê-la em muro para limpar e as mulheres, por baixo, a varrer e rastrar... Era muito bonito! [...] Cantávamos tanto depois nas limpas, [...] quando vínhamos com as carradas de trigo, a cantar em cima dos carros. Uns cânticos tão bonitos e tão alegres, por estas ruas todas [...] E com umas bandeiras [...], umas bandeiras feitas de lenços que tínhamos em casa, bonitos, todos assim em quadros [...], com a bandeira em cima do carro e depois a cantar, era uma alegria muito grande pelas ruas todas! Agora, acabou isso tudo. Agora*

“O trigo pagava tudo. Não havia dinheiro. Pagava-se ao ferreiro para malhar as relhas [...] com o trigo; pagava-se ao senhor padre com o trigo; [...] as sardinhas compravam-se com trigo [...]. Na casa dos meus pais foi sempre assim. As pessoas que não tinham terrenos arrendavam uma terra ou duas e depois havia que lhe pagar a renda com o trigo. Se a terra levava quatro alqueires de trigo, quatro alqueires havia que lhe dar. As sementes que levasse a terra ao semear, havia que lhe pagar ao dono.

Na casa dos meus pais, como éramos muitos filhos, tínhamos gado, e com o gado estrumávamos as terras e [...] colhíamos um trigo muito bom mas, como éramos muita família, gastávamo-lo. Depois, se às vezes não chegava o trigo para acabar o ano, [...], o meu pai ia a essas casas que lhe arranjassem mais trigo (um saco ou dois) mas o problema é que não queriam dinheiro, e se calhar nem havia, o dinheiro que havia era de vender um vitelo ou um cordeirinho (isso era o que havia para comprar uns sapatos, uma roupinha). E, quando vinha o tempo da ceifa, tínhamos que ir a pagar o trigo (porque nos diziam: «vendo-te o trigo a troco de ceifar»): íamos dias inteiros a ceifar para pagar o trigo que a gente tinha gastado. [...] Podia ser um casal que não tivesse ajudas e, assim, a apanhar, eu, o meu irmão ou a minha irmã, a ceifar um dia para eles, era muita coisa, contava muito”. (I., Paradela, 2011)

¹⁷² Aqui o termo casa equipara-se ao de alojamento familiar. Os dados são do *Censos de 2011*, segundo o qual, residem na freguesia de Paradela 59 famílias clássicas (36 delas, com uma ou duas pessoas). Segundo a mesma fonte, do total de 151 residentes, 57 têm 65 ou mais anos de idade, 67 recebem pensões de reforma e 103 são apontados como não tendo qualquer actividade económica, apenas 40 moradores são indicados como estando empregados (destes, 31 no sector terciário e secundário).

¹⁷³ Marques, Maria Helena (2006): 97.

¹⁷⁴ *Parba* ou *parva*: “eirada de cereal estendido no chão, em círculo, na altura em que está a ser trilhado; cereal já trilhado, amontoado em forma oblonga, pronto para ser «lhimpado».” [Pires, M. (2004)].

tudo é à base de tractor.”

De acordo com uma das minhas interlocutoras, em meados da década de 60 do século XX, apareceram os dois primeiros tractores na aldeia que passaram a assegurar serviço da *trilhadeira* (mecânica) nas eiras colectivas da aldeia sendo que, anteriormente, um particular da aldeia vizinha de Ifanes levava por vezes uma *trilhadeira* a Paradela. Porém, como nem todos podiam pagar esse serviço (pago à *maquia*), as trilhas com animais continuaram a fazer-se ainda por bastante tempo. Nos casos em que a quantidade de cereal não justificava o uso da *trilhadeira*, havia quem preferisse continuar a usar os trilhos porque a palha «era melhor para dar aos animais». ¹⁷⁵ Na primeira metade da década de oitenta, a cevada e a gamêta, por exemplo (cuja segada é feita cerca de quinze dias antes do trigo), pela sua menor quantidade, ainda eram trilhadas com recurso aos animais (vacas e burros). O cereal dominante era o trigo e, para isso, eram alugadas máquinas (a *trilhadeira* ¹⁷⁶).

Na altura, os excedentes de trigo eram escoados através dos celeiros da EPAC. Depois do encerramento dos celeiros da EPAC, e com a queda do preço do trigo no mercado, a maior parte dos pequenos agricultores optou por produzir este cereal em muito menor quantidade. São também produzidos a aveia, o centeio e a cevada (na sua maioria para alimentar os animais).

Em Setembro, estrumam-se as parcelas para os cereais e em Outubro fazem-se as sementeiras de aveia, centeio, trigo, cevada e, também da garroba ou gamêta (que se pode prolongar pelo mês seguinte). A produção de cereais destina-se, actualmente, sobretudo ao consumo da casa e, especialmente à alimentação dos animais, como

¹⁷⁵ Cristina F. de Carvalho, na sua tese de 1985/1986, afirmava, a este propósito, que “para a maioria dos grupos domésticos” o acesso à tecnologia moderna constituía uma realidade “apenas no período das trilhas”. Altura em que “quase todas as casas alugam «a trilhadeira» [...]. O trilho é utilizado só quando se trata de pequenas quantidades de cereal”.

¹⁷⁶ Em Sendim, a sul de Miranda do Douro, a introdução das máquinas ocorreu cerca de dez anos mais cedo do que em Paradela, como se conclui das palavras de Ana Isabel Afonso (1997: 274): “as diversas tarefas relacionadas com esta fase do ciclo do cereal foram sofrendo alterações, mediante a introdução de sucessivas modernizações, cujo início remonta à década de 50, quando a tracção animal é substituída pela tracção mecânica. Na eira colectiva, passaram a estar instaladas duas trilhadeiras particulares, accionadas com a correia de um tractor. Neste caso eram os donos das respectivas máquinas que procediam à trilha do cereal da maioria dos agricultores, que lhes pagavam à ‘maquia’ o frete, ou seja, uma percentagem da colheita.[...] Só em meados da década de 70 começaram a aparecer as primeiras ceifeiras-debulhadouras- -enfardadeiras que procediam [...], já não na eira colectiva, mas nas próprias terras, às três operações principais, de ceifar, trilhar e fazer os molhos de palha.”

testemunha a senhora F., de Paradela: “*As pessoas agora já quase não fazem para vender. Só fazem para o gasto. O terreno já está adil [terreno não cultivado], já não recompensa! Não dá dinheiro. Semeiam só para gasto dos seus animais. [...] Os que fazem pão compram a farinha já ensacada e já ninguém vai a moer*”¹⁷⁷. Em Ifanes, onde as sementeiras de cereais começam nos primeiros dias de Outubro, pelos dias cinco ou seis, o senhor N. dá conta da mesma situação. No caso do centeio, por exemplo, este é cultivado apenas pelos agricultores que mantêm animais, de resto, “*quem não tem animais, já não semeia*” (N., Ifanes, 22 de Maio de 2011).

Em Outubro, fazem-se as vindimas e começam a apanhar-se as castanhas, cuja colheita se estende pelo mês de Novembro.

Em finais de Novembro, a partir do dia 20 ou do dia 25 – dia de Santa Catarina –, inicia-se a matança do porco e o fabrico de enchidos, actividade que se intensifica no mês seguinte. Segundo F., de 81 anos, da aldeia de Paradela, actualmente, é sobretudo durante o mês de Dezembro, pelo Natal, que se faz a matança do porco que, antes, se iniciava logo após o dia de Todos os Santos (1 de Novembro). A explicação residirá na maior abundância de alimentação para os animais e, de forma geral, na melhoria do nível de vida. “*Antes, que acordavam no dia de Todos os Santos, diziam: «Ah já vão acordar as campanas! Por aí já vamos a matar os porcos!» Mas, agora, a força de fazer as matanças é pelo Natal [...]. Sabe por que era? Porque antes, nas terras [terras do pão, parcelas destinadas a cereais], ninguém semeava abóboras. [...] só por aqui, onde havia umas horticas e [se] semeava umas bobiditas [abóboras]. Agora, a gente, com os tractores, lavra uma terra e semeia-la de bóbidas e dá combustível para a cria [animais]. [...] Há muito que dar à cria e já não são as matanças tão cedo*” – explica F. que se lembra bem do tempo em que só os ricos podiam dar-se ao luxo de fazer as matanças no final de Novembro. “*A gente dizia assim: «pelo dia de Santa Catrina [25 de Novembro] matam os ricos (em Ifanes, que é do dia de Santa Catrina) é que matam os ricos!», os pobres já haviam matado. Agora já não, já ninguém é pobre. É como eu lhe digo, semeiam a terra de bóbidas, caraças, trazem reboques e reboques de bóbidas,*

¹⁷⁷ (F., Paradela, 22/05/2011) recorda o tempo em que ia de quinze em quinze dias, de burro, levar o grão a moer à aldeia de Malhadas (Miranda do Douro), onde existia uma moagem mecânica, ou a um moinho localizado “na raia de Alcañices (Zamora, Espanha) e São Martinho (S. Martinho de Angueira, Miranda do Douro), do lado espanhol. A distância entre Paradela e São Martinho de Angueira por estrada ronda os vinte quilómetros.

têm muito que lhe dar aos porcos!“ (F., Paradela, 22/05/2011).

Durante o mês de Novembro, era altura também de *aricar* as terras de cereais, i.e. de arar superficialmente a terra para arrancar as ervas daninhas. No entanto, com a generalização do uso de herbicidas, a operação deixou de ser necessária: “*Antes, aricávamos [...] com os burricos e com as vacas [...] para matar as ervas do sulco...Quando o pão estava nascido, no mês de S. Martinho, era quando se fazia esse trabalho.*” Por outro lado, o próprio momento da aplicação dos herbicidas também foi antecipado: “*quando deitávamos o herbicida, aguardávamos que o pão estivesse algo...mas agora, acabam de fazer a sementeira, antes do pão nascer, é que se deita herbicida logo*” (F., Paradela, 22/05/2011).

No final de Novembro e em Dezembro, apanha-se a azeitona e, apesar dos rigores do Inverno, quem tem vacas ainda sai com elas, «*a apanhar nabos*».

As baixas temperaturas de Janeiro não permitem fazer quase nada e é o mês de descanso do pequeno agricultor.

Em Fevereiro, se o tempo permite¹⁷⁸, começa-se a *fazer a relva*, ou seja, lavram-se pela primeira vez as parcelas de cereais e iniciam-se as sementeiras de beterraba (*raba*) e cenoura e, também, de tomate, alfaces e pimentos em viveiro: “*essas coisas é tempo de começar a semear para depois arrancar e plantar quando estejam capazes, em Março e em Abril*” (F., Paradela, 22/05/2011).

As árvores de fruto e as vinhas são geralmente podadas durante o mês de Março. É também nesta altura que se lavram vinhas e parcelas para hortas. No final do mês, fazem-se as primeiras sementeiras de batatas de sequeiro, normalmente em parcelas situadas nas zonas mais protegidas e começa a semear-se o grão-de-bico.

Em Abril, prosseguem as lavras e as sementeiras de batatas de sequeiro¹⁷⁹, do grão-de-bico (do espanhol, ou *puchero*, e do antigo] – misturado, ou não, com as *mós* (chícharos).

Maió é outro mês muito trabalhoso: mês das sementeiras de batatas de regadio, de beterrabas (ou *rabas*), de feijão, pimento, cebola, tomate, etc. Dá-se início às segundas

¹⁷⁸ “*Se o Fevereiro vem já seco, não chove, semeia-se mais cedo. Se chove, só em Março, e [...] já me lembro de um ano [que] só se começou em Maio...Todos os dias a chover! A gente não podia mexer na terra. Só a partir do primeiro de Maio é que se conseguiu*” (Pai N., Ifanes, 22 de Maio 2011).

¹⁷⁹ Cerca de duas semanas após a sementeira, há que “*meter o sulco*” aos batatais com o arado puxado por burros e passar o rastro para arrancar as ervas daninhas.

lavras das *terras* de cereais (ou *fazer a bima*)¹⁸⁰, para evitar o crescimento de ervas daninhas. No final do mês, começam a sementeiras de abóboras nas terras do pão¹⁸¹ e também melões, meloas, melancias. Um vizinho de Ifanes lembra, entre risos, o dito popular segundo o qual «*para sembrar los melones e las melancias e las bóbidas, l'home deve tirar as calças e as cuecas, [e] cuando la tierra esté caliente, bota-se-le a semente*».

Em Junho, é a época de cortar os fenos (e fazer fardos) que irão servir para alimentar os animais durante o longo Inverno – tarefa normalmente executada através do sistema de entreatajuda entre vizinhos já que o grupo doméstico não tem, na maioria dos casos, os braços suficientes para o realizar¹⁸². Colhem-se, ainda, as cerejas.

Julho é, como já se referiu, o mês das ceifas que às vezes se prolongam por Agosto, é também o período da apanha da batata produzida aqui em grande quantidade.

Os meses mais quentes correspondem aos períodos de maior actividade dos agricultores que durante o Inverno podem, enfim, descansar um pouco mas que, mesmo assim, têm de garantir algumas tarefas no exterior da casa, como drenar lameiros, cuidar do gado, acarretar lenha.

180 Segunda lavra da terra antes da sementeira.

Em Maio, ou ainda durante o mês de Abril, quando o trigo estava grande, e onde havia ervas, havia que mondar “*íamos, sulco adiante, sulco atrás, escarranchados nos surcos, a tirar erva, a tirar erva! [...] com uma focucita pequena [...] Eu ainda fui muita vez. Havia muita gente que chamava, que não tinha gente [suficiente] e eu ainda fui muita vez a ganhar... Nada! Um dia inteiro por dez escudicos! Ali, todo o dia com o cu para cima!*” (F., Paradela, 22/05/2011).

181 “*A terra que agora semeiam de bóbidas, depois, quando é o tempo da sementeira, semeiam de trigo: em sendo o mês de Agosto, tiram-se e, sendo Outubro, semeiam o trigo*” (F., Paradela, 22/05/2011).

182 “*Os vizinhos da mesma aldeia auxiliam-se mutuamente nas ceifas, nas vindimas, nas colheitas, na apanha da azeitona, na cava das vinhas, na sega dos fenos, na tosquia*” [Mourinho, A. (1991):60].

Calendário Agrícola de Paradela e Ifanes¹⁸³

| | |
|------------------|---|
| Janeiro | [“ <i>Janeiro, giladeiro...</i> ”] ¹⁸⁴ Período de «descanso» dos campos e dos agricultores. |
| Fevereiro | [“ <i>Febreiro, namoradeiro...</i> ”] Início das primeiras lavras das parcelas de cereais (<i>fazer a relba</i>); Podem iniciar-se sementeiras de tomate, alface e pimento em viveiro protegido. E, também, as de beterraba e cenoura. |
| Março | [« <i>Márçio, ancanhárçio...</i> »] ¹⁸⁵ Se não se conseguiu fazer em Fevereiro, e a chuva deixa, faz-se <i>a decrua</i> ou <i>a relba</i> ¹⁸⁶ ; Podas de árvores de fruto e vinhas; Lavras e estrumar das vinhas; Lavras de parcelas para hortas; No final do mês, fazem-se as primeiras sementeiras de batatas de sequeiro e de grão-de-bico. |
| Abril | [« <i>Abril, spiguil...</i> »] Prosseguem as lavras de parcelas para hortas; Continuam as lavras e sementeiras de batatas; Sementeira de grão-de-bico (do <i>puchero</i> e do antigo), misturado, ou não, com as <i>mós</i> (ou chicharos); A cebola e o pimento estão a germinar. Em Ifanes, no final do mês, começam a semear-se as abóboras; planta-se tomate (coração-de-boi) e alfaces. |
| Maió | [« <i>Maio, granai-o...</i> »] Sementeira de batatas de regadio; Semeiam-se o feijão, o pimento, a cebola, o tomate (que pode começar a ser transplantado no final do mês); Início das segundas lavras das <i>terras</i> de cereais (ou <i>fazer a bima</i>); |

¹⁸³ Elaborado com base nas informações recolhidas junto de pequenos agricultores de Paradela e Ifanes, especialmente na primeira das duas aldeias. A generalidade dos adágios reproduzidos no quadro foram repetidos por um vizinho de Paradela à medida que, em conjunto com a esposa, íamos revendo, ao serão, o calendário das actividades agrícolas na aldeia.

¹⁸⁴ Ferreira, A madeu (Dezembro de 2006).

¹⁸⁵ P. diz, a propósito do desenvolvimento do trigo: “*Março é quando é em cana, em Abril bota espia, em Maio já grana...*”

¹⁸⁶ Há quem diga que em Fevereiro muitas vezes ainda há gelo e que, por isso, a melhor altura para o fazer é a meio de Março.

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>No fim do mês, semeiam-se as abóboras, os melões, as melancias e o feijão-frade, denominado localmente de <i>chícharo</i>;</p> <p>Sementeira de beterraba (<i>raba</i>).</p> <p>Em Ifanes, semeiam-se feijão, abóboras, melão branco e melão carrasco, meloa, melancia, batatas de regadio. Semeia-se, ainda, cenoura, alface, pepino, beterraba. Plantam-se alfaces, tomates, pimentos.</p> <p>No final do mês, começam a cortar-se as aveias que, depois de secas, serão enfardadas e armazenadas para o Inverno.</p> |
| Junho ¹⁸⁷ | <p>[«<i>Junho, segai-o</i>¹⁸⁸...»]</p> <p>Até meados do mês, continuam a semear-se as abóboras, os melões (em Ifanes, o melão pele-de-sapo é semeado no princípio do mês), as melancias e o feijão-frade (ou <i>chícharo</i>).</p> <p>Segada/Corte dos fenos, enfardar;</p> <p>Segada/Ceifa de aveia¹⁸⁹ e da garroba ou gamêta (para forragem para as vacas);</p> <p>Colheita de cerejas.</p> |
| Julho | <p>[«<i>Julho, fouce al punho</i>...»]</p> <p>Segadas/Ceifas de centeio, cevada, trigo¹⁹⁰ (com debulha e enfardamento);</p> <p>Últimas sementeiras de feijões¹⁹¹;</p> <p>Colheita da batata.</p> <p>Em Ifanes, no fim do mês, colhem-se os tomates.</p> |
| Agosto | <p>[«<i>Aguôsto trilhuôstro</i> ...»]</p> <p>No início do mês continuam as ceifas e debulhas (antigas <i>trilhas</i>).</p> |
| Setembro 192 | <p>Estrumar das terras de cultivo de cereais.</p> |

¹⁸⁷ A partir do final de Maio, o calor começa a apertar e se em Ifanes não há escassez de água, o mesmo não sucede em muitas aldeias em redor. Ad., de Ifanes, esclarece que ali há água de nascente mas já em Paradela é um pouco mais escassa. “*O ano passado [2010] foi um ano muito seco e a nós nunca nos faltou a água em casa e há aldeias a que os bombeiros vão levar água do rio*”.

¹⁸⁸ Ou *secai-o* (?).

¹⁸⁹ Que pode estender-se pelo mês seguinte.

¹⁹⁰ A ceifa do trigo começa em Julho mas pode estender-se pelo mês de Agosto. O trigo era ainda na década de 1980 a cultura dominante mas com a descida dos preços e a falta de escoamento, a sua produção foi reduzida e hoje fica praticamente a par da dos restantes cereais: aveia, centeio e cevada. As máquinas fazem quase todo o trabalho antes feito pelos camponeses (ceifa e debulha e também enfardamento).

¹⁹¹ “O feijão, nós antes chamávamos: «*temos que pôr o feijão para a sementeira!*». Era no dia 22, a nossa padroeira aqui é Sta M^a Madalena [dia 22 de Julho] e dizia a gente: «*Agora é tempo de sembrar feijões para sementeira!*». De que passava daquela altura já ficavam tardêgos. Depois vinham as geadas e já não davam nada. Eram esses que eram comidos em verde” (estes eram sobretudo os feijões fouceiros), [F., Paradela, 22/05/2011].

¹⁹² “*Setembre seca fontes i montes*” [Ferreira, A madeu (Dezembro de 2006)].

| | |
|-----------------|---|
| Outubro | No início do mês, começam as vindimas; Sementeiras de cereais (de aveia, centeio, trigo, cevada) e da garroba ou gamêta (sementeira que se pode estender pelo mês seguinte); Começo da apanha das castanhas. Em Ifanes, as sementeiras de cereais começam nos primeiros dias de Outubro. |
| Novembro | <i>Aricar</i> terras de cereais (eventuais lavras superficiais para arrancar ervas daninhas) Continua a colheita de castanhas; Apanha da azeitona; No final do mês (a partir do dia 20 ou do dia 25, dia de <i>Santa Catarina</i>), início da matança do porco e do fabrico de enchidos. Sementeira do alho ¹⁹³ e da ervilha de descascar (Ifanes). |
| Dezembro | Continua a apanha da azeitona e da matança do porco; Colheita de nabos (+/). |

Ifanes (Infainç¹⁹⁴) é, tal como a aldeia quase contígua de Paradela, sede e única povoação da freguesia com o mesmo nome. Com uma área total de 2851 hectares e 160 habitantes - setenta e um dos quais com 65 ou mais anos de idade – a freguesia de Ifanes tem a agricultura e a pecuária (produção de gado bovino e ovino) como principais actividades económicas.

Do total de 79 famílias residentes na freguesia, a maioria são constituídas por uma ou duas pessoas (60 famílias).

Segundo os dados do Censos 2011, a grande maioria dos residentes são considerados «sem actividade económica» (103), 73 pessoas vivem de pensões de reforma.

¹⁹³ “Há um ditado que diz: «*por Sta Catarina*», que é dia 25 de Novembro, «alho na cortina» [ou *cortinha*, pequena propriedade murada], para que no Natal tenha bico de pardal. Portanto, semeia-se em Novembro e lá para o Natal é quando começa a pontar e [...] em Junho arranca-se, pelo S.Pedro” (Ifanes).

¹⁹⁴ Também designada em mirandês por Infanheç e Eifanheç ou, ainda, na “*pronúncia portuguesa local*”, por Infanes e Ifaneç [Leite de Vasconcelos (1901):86].

ENTRE A SERRA DO CALDEIRÃO E O BARROCAL

No Algarve distinguem-se, como já se referiu, três grandes sub-regiões naturais, geológica e morfologicamente distintas, – *Litoral, Barrocal e Serra* – que as diferentes formas de uso do solo reflectem.

Não obstante a distinção popularmente estabelecida, como lembra Estanco Louro, simplesmente entre *Serra e Algarve* (em que se inclui Barrocal¹⁹⁵ e Litoral¹⁹⁶), como duas regiões contrastantes “*no aspecto exterior dos homens e das coisas*”¹⁹⁷, o Algarve é também dividido entre *Barlavento e Sotavento; Algarve Ocidental, Central e Oriental*; cada subdivisão associada a morfologias de paisagem, clima e ocupações agrícolas diversas.

Freitas e Ferreira (1999), na sua caracterização da região polarizada pela serra do Caldeirão¹⁹⁸, distinguem o Nordeste Algarvio, que corresponde à Serra do Caldeirão propriamente dita – área escassamente povoada, de solos predominantemente esqueléticos ou litossolos¹⁹⁹ (a que não são alheios os efeitos da *Campanha do Trigo*); a Beira-Serra, “*espaço de transição, transversal a toda a região e estruturante territorial, nomeadamente a partir da sua natureza mista urbano-rural*”; o Barrocal, “*fronteira sul da região, muito imbricado na formação territorial anterior e ocupando uma área proporcionalmente reduzida*” e, ainda, no Alentejo, uma sub-região de fronteira administrativa com o Algarve “*ao longo das margens da Ribeira do Vascão, desde a costa leste do Guadiana, até ao limite ocidental da região, nas proximidades da Serra de Monchique*”²⁰⁰.

¹⁹⁵ Faixa mesozoica [(Bonnet) Louro, Estanco 1996:[4], 3ª ed.].

¹⁹⁶ Faixa plana, cenozoica ou terciária [(Bonnet) Louro, Estanco 1996:[4], 3ª ed.].

¹⁹⁷ Louro, Estanco 1996:[4]. Raul Proença (1927:189) afirma, por seu turno, que para os «montanheiros» algarvios “o Algarve é apenas constituído pelo litoral e o barrocal; eles vão *lá baixo ao Algarve*, quando descem da montanha para colocar os seus produtos, vender o carvão e o castanho que lhes dão a suas matas ou a aguardente dos seus medronhos, ou comprar peixe, o figo e a amêndoa que a serra não produz”.

¹⁹⁸ A região serrana abrange territórios de vinte e sete freguesias de nove concelhos (Mértola e Almodôvar, no Alentejo; Alcoutim, Castro Marim, Vila Real de Sto. António, Tavira, S. Brás de Alportel, Loulé e Silves, no Algarve).

¹⁹⁹ “*Solos incipientes derivados de rochas consolidadas, de espessura efectiva normalmente inferior a 10 cm*”[“Secção de Agricultura- Litossolos ou solos esqueléticos”. Consultado a 25 de Novembro de 2012 em http://agricultura.isa.utl.pt/agribase_temp/solos/litossol.htm].

²⁰⁰ Freitas e Ferreira (coord.), 1999: 20-21.

Mariano Feio (1949), ao abordar o tema da ocupação humana da região serrana, refere uma população pobre, que vive penosamente sobre um terreno ingrato, na sua maioria distribuída por pequenos lugares isolados, os *montes*, que contam habitualmente com 10 a 25 casas. Assinalando ali a existência, a par das grandes propriedades (com 500 a 2000 hectares), de uma enorme quantidade de terras extremamente divididas²⁰¹. Em meados do século XIX, o mato cobria quase toda a Serra. À excepção das pequenas clareiras de culturas permanentes existentes em torno dos casais e/ou lugares, praticava-se uma agricultura itinerante, em que as parcelas limpas de matos, frequentemente com recurso a queimadas, eram semeadas com trigo ou centeio, ficando depois em pousio por períodos de 6 a 20 anos (Feio, 1949). Nos anos 20 do século XX, com o acesso a fertilizantes químicos, o cenário altera-se e “la fièvre de semer a aussi gagné la Serra”²⁰².

Freitas e Ferreira (1999), ao delimitarem a região da Serra do Caldeirão, indicam, a Norte, os limites naturais do rio Mira e ribeira do Vascão e, a Leste, do Guadiana. A Este, a «garganta» de São Marcos²⁰³ que se desenvolve em direcção a São Bartolomeu de Messines, “*marcando «a divisória entre dois quadros geográficos que se opõem, o dos peneplanos (...) e o dos planos inclinados, de farta cultura, que se prolonga até ao mar»*”²⁰⁴.

É esta zona sul da serra, entrando já pelo Barrocal, que, como notam os autores, “*uma linguagem mais erudita que popular*” apelida de Beira-Serra: uma “*«gola» espacial, que atravessa longitudinalmente o Algarve [...] e que é fortemente marcada, na região aqui em causa, pelos aglomerados urbanos de Alte, Benafim, Salir, Querença, S. Brás de Alportel e Sta. Catarina da Fonte do Bispo*”²⁰⁵.

Na Beira-Serra²⁰⁶ – que atravessa todo o Algarve, longitudinalmente, desde Vila do Bispo, Bensafrim, Silves, São Bartolomeu de Messines, Alte, Benafim, Salir e

²⁰¹ Os dois tipos de propriedade ocupavam, à época de Mariano Feio, uma superfície semelhante. A extrema fragmentação das propriedades resulta do sistema usual de partilhas das terras, em que, independentemente do número total de parcelas que caibam em herança, cada uma delas é dividida por todos os herdeiros.

²⁰² Feio 1983 (1949):95.

²⁰³ Demarcando “*a massa arborizada de Monchique e a massa em parte desnudada de Caldeirão*” [Raul Proença (1927):191].

²⁰⁴ Freitas e Ferreira (coord.), 1999: 18.

²⁰⁵ Idem.

²⁰⁶ A que Mariano Feio chama Meia-Serra

Querença, Alportel, Sta. Catarina da Fonte do Bispo, até Castro Marim²⁰⁷ – mais de metade dos solos integram a Reserva Agrícola Nacional²⁰⁸. A região “*recolhe do barrocal, «solos argilosos (...) em regra de boa, ou pelo menos média, fertilidade, especialmente após terem sido despedregados [...]; disposição das meias encostas em socacos ou terraços pouco nítidos suportados por ‘valados’, [...] pequenos muros de pedra solta fornecida pelas despedregas; chuvas escassas (...); bons lençóis freáticos a profundidades acessíveis (...); copioso revestimento arbóreo com plantas resistentes à secura, produtoras de frutos secos ou destinados à secagem; boa vocação vitícola; extensos pomares de citrinos valorizados pelo regadio*”²⁰⁹.

É esta área de transição entre o Barrocal e a Serra, particularmente as freguesias de Alte e Salir, no concelho de Loulé, e de São Bartolomeu de Messines, no concelho de Silves, que aqui importa destacar.



In Lopes, F. e Monteiro, A. (2010) *Modelado cársico no concelho de Loulé* {<http://sapiens.no.sapo.pt>} (16 de Novembro de 2012).

O Barrocal

No topo desse amplo *anfiteatro* virado para o mar a que se assemelha o Algarve (Feio, 1949²¹⁰), erguem-se, de oeste para este, as serras de Monchique (Foia-902m) e do Caldeirão (589m) e, numa posição intermédia, estão as colinas descendentes do Barrocal, “*a partir de onde se espraiam os terrenos baixos do Litoral até ao mar*”²¹¹.

²⁰⁷ Aglomerados de composição mista urbano-rural.

²⁰⁸ Conforme Freitas (1991) em Ferreira e Freitas (1999): 22.

²⁰⁹ Citação de Henrique de Barros (1989) em Freitas e Ferreira (coord.), 1999: 22.

²¹⁰ O geógrafo distingue três grandes regiões naturais no sul de Portugal continental: Alentejo, Serra algarvia e Algarve (sub-dividido entre Barrocal e litoral). Regiões definidas essencialmente pelo relevo e pela natureza dos solos : «*L’Alentejo est formé par les surfaces plus ou moins aplanies du massif ancien .La Serra, par un large bourrelet montagneux très disséqué par l’érosion, ce qui lui donne un relief mouvementé quoique d’altitude modeste. L’Algarve, par un amphithéâtre qui regarde la mer, aux altitudes généralement petites et de constitution géologique différente: c’est la bordure secondaire et tertiaire, où prédominent les roches calcaires*» [Feio, 1983 (1949):30].

²¹¹ Tomé, 2008:22.

A constituição dos solos, pobres e pouco profundos, do Caldeirão, compostos essencialmente por *xistos* e *grauvaques*²¹², praticamente incapazes de reter a água que corre superficialmente e “*apenas entra na terra no fundo de vales tortuosos onde se forma uma importante rede de drenagem*”²¹³, não permite uma prática agrícola intensiva. Predominando ali “*uma economia cerealífera e pastoril de subsistência, a que se acrescenta a apanha de medronho e a produção de cortiça*”²¹⁴.

No Barrocal, sub-região em que se distinguem variações significativas entre terras *altas* e terras *baixas*, com diferentes tipos de solo²¹⁵ e condições mais ou menos favoráveis às culturas de sequeiro ou de regadio, a arboricultura de sequeiro (figueiras, alfarrobeiras, amendoeiras e oliveiras) ocupa lugar central, sendo ali mais desenvolvida do que em qualquer outra área do Algarve.

Como salienta Sónia Tomé, são “*as vertentes não irrigadas com os arvoredos típicos (alfarrobeiras, amendoeiras...) onde foi necessário o trabalho de gerações para limpar os campos de pedras*”, que caracterizam a zona calcária. E é o tipo de agricultura ali praticada, de “*feição mediterrânica*”, que “*faz do Algarve, e em especial do Barrocal, juntamente com a Arrábida, uma das mais típicas paisagens mediterrânicas em Portugal*”²¹⁶.

A posição intermédia do Barrocal determina o seu carácter distintivo. Os habitantes da região beneficiam da proximidade da Serra, explorando os seus recursos (como a lenha e o medronho) – ou atravessando-a para ir trabalhar nas ceifas no Alentejo –, ao mesmo

²¹² “*Rocha sedimentar detrítica* [constituída sobretudo de fragmentos de outras rochas], *de grão fino, no geral de cor cinzenta*” (Infopedia, em: <http://www.infopedia.pt/pesquisa.jsp?qsFiltro=0&qsExpr=grauvaques%2C>).

²¹³ Tomé, 2008:23. Uma elevada percentagem da água que circula pelo Barrocal vinda da Serra “infiltra-se nas rochas *carbonatadas carsificadas* de elevada permeabilidade, formando-se no subsolo importantes sistemas aquíferos, de que é exemplo o sistema aquífero Querença-Silves, o mais importante aquífero da região Algarvia [...]. A drenagem subterrânea proporciona aqui a formação de grutas *ealgares* por onde a água se escoia produzindo estrondos e sussurros longínquos, a que a literatura popular associou às vozes dos mouros e mouras encantados” (Tomé, 2008:25-26).

²¹⁴ Tomé, 2008:23.

²¹⁵ Gaetano Ferro (in Tomé, 2008), recorrendo à terminologia camponesa, identifica os seguintes tipos de solo: o «Borno», terra pouco fértil, o «Arneiro», terra fértil e compacta, o «Arnusco» e o «Nateiro da Ribeira», formados com base em materiais transportados pelas águas e muito férteis.

²¹⁶ Tomé, 2008:25.

tempo que tiram proveito da ligação ao Litoral, nomeadamente em termos de mercado de trabalho²¹⁷.

Sónia Tomé lembra as observações feitas a este propósito por Dan Stanislawski em 1963²¹⁸, quando este recordava os tempos (anteriores ao caminho-de-ferro) em que “*as vilas e aldeias localizadas na base dos xistos, Silves, S. Bartolomeu de Messines, Alte, Salir, Querença e Alportel eram pontos de paragem obrigatórios para quem vindo da montanha em direcção à costa ou vice-versa, parava para descansar e dar de comer e beber aos animais, numa zona onde água e pastagens eram abundantes*”²¹⁹.

Os solos do Barrocal beneficiam dos materiais aluviais provenientes da Serra, que lhes conferem fertilidade e profundidade, sobretudo os que estão mais a sul, mais próximos do Litoral.

A *orla de contacto* do Barrocal com a Serra, “*zona de infiltração máxima das águas que escorrem da Serra*”²²⁰, onde a chuva é abundante, reúne boas condições para uma agricultura intensiva mas o regime torrencial das ribeiras e a escassez de água à superfície, “*aliados às dificuldades inerentes à sua captação e elevação*” tornam-na difícil. Sónia Tomé (2008) afirma que apesar da adopção de novas tecnologias de irrigação no decurso do séc. XX ter permitido melhorar a situação, “*a irregularidade e incerteza naturais da água quer superficiais quer subterrâneas, continuaram a limitar as disponibilidades de água sobretudo nos anos mais secos, tornando necessário afundar poços e suprimir algumas culturas*”²²¹.

Diferentes climas e culturas agrícolas

O clima algarvio é mediterrânico, genericamente caracterizado por verões quentes mas temperados por um alto grau de humidade atmosférica, invernos suaves e com pouca precipitação, pouco vento e grande luminosidade durante todo o ano (Feio, 1949).

²¹⁷ Sónia Tomé (2008:24) lembra que, no início do século XX, “*ranchos de gente oriunda da Beira-Serra, assim como os moradores de Boliqueime eram atraídos pelas mondas do arroz na Quinta de Quarteira*” e que actualmente os habitantes da região continuam a ter acesso mais facilitado aos principais centros empregadores do Litoral, para onde se deslocam diariamente.

²¹⁸ Em *Portugal's Other Kingdom. The Algarve*, Austin, U.T.P.

²¹⁹ Tomé, 2008:24.

²²⁰ Idem:26.

²²¹ Ibidem.

O relevo e a proximidade do mar introduzem, porém, variações significativas.

Como nota Mariano Feio, a Serra que isola o Algarve do resto do país, protege esta região dos ciclones e do vento do norte. “*A l’abri du froid et au voisinage de la mer, la région jouit d’un hiver toujours modéré et presque exempt de gelées*”, um factor da maior importância já que permite culturas muito sensíveis à geada como a amendoeira, a batata-doce e os primores²²².

No entanto, na Serra o clima é frio, ventoso, com fortes geadas e chuva abundante.

“Como a altitude favorece a *condensação*, nestas serras [de Monchique e do Caldeirão] chove mais que em todo o Algarve, principalmente em Monchique pela sua maior altitude e proximidade ao Oceano Atlântico”, sublinha Sónia Tomé.

As diferentes altitudes e distâncias em relação ao mar, favorecendo condições climáticas diferenciadas, determinam grandes contrastes nas formas de ocupação do solo e nos calendários agrícolas.

Raul Proença, na sua descrição das paisagens algarvias, salientava também a diversidade nas formas de ocupação do solo que as diferentes condições naturais impõem: “Com estios de extrema secura, [o Algarve] consegue ser ao mesmo tempo pomar e horta, seara e vinhedo, floresta e cultura arvense. Mas todo este revestimento rarefaz-se com o crescer altimétrico; desaparecem primeiramente as figueiras e amendoeiras, em seguida as alfarrobeiras e nos maiores cumes, onde a arborização se conserva, vê-se uma *toilette* diversa, com vegetais mais pujantes, entre os quais se destacam os castanheiros”²²³.

Nos vales altos do Barrocal, mais estreitos e afastados do mar, os produtos hortícolas amadurecem três semanas mais tarde do que nas hortas mais próximas do Litoral (Tomé, 2008).

Na serra, segundo Mariano Feio (1949), tudo o que se cultivava é tardio (Feio, 1949). Ali, os meses de Dezembro e Janeiro constituíam o grande período das sementeiras e, em Junho, eram as colheitas. Com uma produção escassa, a população mantinha-se graças

²²² Ou primícias, “*primeiros frutos da terra em cada ciclo vegetativo*” [In *Infopédia*. Porto: Porto Editora, 2003-2013. (consult. 2013-02-22). Disponível na www: <URL: <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/prim%C3%ADcias?homografia=0>>], produtos obtidos mais cedo do noutras regiões do país.

²²³ Proença, Raul 1927:192.

às culturas hortícolas, ao trabalho nos campos do Baixo Alentejo (sobretudo na época das ceifas), à venda do carvão e de algumas cabeças de gado²²⁴.

Nas hortas, sempre localizadas no fundo dos vales²²⁵ e irrigadas, produzia-se milho, legumes e feijão. E, como o trigo produzido era insuficiente, eram os produtos da horta, sobretudo o milho, que acabavam por garantir o contributo mais importante e seguro para a alimentação dos habitantes da Serra.

Um cenário contrastante com o do Algarve, em que a arboricultura (nomeadamente, figueiras, alfarrobeiras, amendoeiras e oliveiras) tem forte preponderância na economia rural e a irrigação importância considerável, onde as hortas e os pomares são numerosos, e se cultiva milho, batata-doce, feijão, batatas.

A horta, principal fornecedor de produtos alimentares do Algarve, instalada nas melhores terras, irrigada, cuidadosamente tratada, e beneficiando de um clima favorável, dá três colheitas por ano (Feio, 1949).

Entre as culturas hortícolas, Feio distingue as culturas de rendimento²²⁶, em que se verifica um uso intensivo dos solos, das que são destinadas ao consumo do cultivador, como abóboras, tomates, cebolas, feijão-verde, que ocupam uma pequena superfície.

O solo é usado, assim, em forma intensiva, uma vez que cada nova cultura é introduzida mantendo-se ainda a precedente na terra.

As hortas são estrumadas e adubadas (tanto as parcelas de batatas, como dos legumes e especialmente das couves). Os pomares irrigados são também de grande importância nas hortas e de elevado rendimento²²⁷. Para a batata-doce ficam as parcelas onde não se podem fazer outras culturas.

Os legumes que, graças ao clima, podem ser produzidos bastante mais cedo do que nas restantes regiões do país, são enviados para os principais mercados do centro e sul do continente. Os principais produtos exportados eram, à época de Mariano Feio, as favas

²²⁴ Sendo que a cortiça e a aguardente de medronho são sobretudo pertença de grandes proprietários.

²²⁵ Por serem os únicos locais com terra profunda e água, mesmo se pouco abundante devido à natureza impermeável da rocha [Feio, 1983 (1949)]. O geógrafo salienta que nestes fundos dos vales, muito valorizados pelos pequenos proprietários eram, no caso dos grandes proprietários, mantidos em regime de cultura não irrigada.

²²⁶ Como batatas e couves.

²²⁷ Neles se incluem: laranjeiras, tangerineiras, romãzeiras, marmeleiros, nespereiras. Se o pomar não for denso, entre as árvores, semeiam-se feijões anões.

(de sequeiro), as ervilhas (ou *griséus*²²⁸), os tomates, o feijão-verde e os pimentos (Feio,1949).

A rega, indispensável (especialmente para as culturas hortícolas mas, também, para os pomares de citrinos) durante o Verão, prolonga-se durante os seis meses de estio e, por vezes, também no Inverno, quando o tempo está demasiado seco.

No Verão, as hortas assemelham-se a oásis. No *Livro de Alportel*, Estanco Louro (1929) diz que no Verão, a horta é o melhor refúgio contra o sol impiedoso, “*um lugar extremamente aprazível para todos*”, onde estão “*as melhores figueiras, as árvores de frutas, as uvas, as sombras, tudo apetitoso*” e, também, “*a água cristalina e fria*”²²⁹.

Embora pequenas, as hortas algarvias foram até aos anos 60 do século XX, como sublinha Sónia Tomé, um recurso vital para a sobrevivência, desempenhando, pela diversidade dos produtos aí cultivados, “*um papel fundamental na alimentação das famílias*” e “*permitindo reduzir ao mesmo tempo as despesas em mercearias*”. E, nalgumas zonas piscatórias, constituíam “*um importante complemento à actividade principal*”²³⁰.

Nesse tempo ter uma horta, depois da casa e do monte, era “*a ambição de quem vive no campo [...], representando mesmo um sinal de prosperidade económica [...], e factor de diferenciação social*”²³¹.

Para aqueles que não as tinham, restava tentar arrendar “*um canteiro na ribeira do Morgado mais próximo, sempre difícil de conseguir*” ou, então, cultivar “*trigo e milho nas terras frescas de sequeiro alimentando-se unicamente dessas farinhas*”²³². Estabelecendo-se ainda acordos entre agricultores, como o de regar a horta de outrem em troca de uma parte da produção.

A mesma autora sublinha que as hortas algarvias – que se desenvolveram de forma diferente consoante o crescimento demográfico, a dimensão dos mercados vizinhos, as disponibilidades de água de rega e os tipos de solo – se concentram maioritariamente no Litoral Sotavento e, depois, no Barrocal, tendo na Serra do Caldeirão uma expressão

²²⁸ Ou *greséus* (Louro, Estanco 1996: 244).

²²⁹ Louro, 1996:421.

²³⁰ Tomé, 2008:32.

²³¹ Idem.

²³² Ibidem.

muito reduzida²³³. As primeiras, especializadas de há muito em primores, são essencialmente dirigidas à exportação e as restantes destinam-se sobretudo ao auto-consumo, muito embora no Barrocal também tenham produzido excedentes para os mercados urbanos próximos.

Com o acesso a novas técnicas de captação de água, que os recursos financeiros decorrentes da emigração favoreceram, um número crescente de terrenos de sequeiro converteram-se em terrenos de regadio com as conseqüentes repercussões na paisagem.

A expansão do sector turístico no litoral levou à conversão de muitos terrenos de cultivo em jardins, campos de golfe ou à sua ocupação por aldeamentos turísticos, ao mesmo tempo que noutros locais, nomeadamente no Barrocal, outro tipo de turismo favoreceu o seu cultivo, graças à revalorização dos produtos “*caseiros*” (Tomé, 2008).

Varela (2008) considera, por seu turno, que no litoral, densamente povoado, a agricultura se limita presentemente à citricultura e à horticultura sob coberto ou em estufas.

Segundo dados do *Recenseamento Agrícola de 2009*, o Algarve foi uma das regiões do país que perdeu maior número de explorações agrícolas (entre 1999 e 2009), um recuo de 35 por cento²³⁴.

Dos cerca de 22 mil e trezentos hectares de terras aráveis, 7981 são de culturas temporárias (estando 14346 em pousio) e apenas 628 ha são de hortas familiares. Entre as culturas temporárias, o destaque vai para os prados temporários e forragens (4 447 hectares), seguindo-se os cereais para grão (2 219ha), e a horticultura e floricultura, (com 1 172ha). A batata ocupa 162 ha e as leguminosas secas apenas 73 hectares.

No Algarve, predominam as explorações especializadas em culturas permanentes (72%), como os citrinos (17%), frutos de casca rija (16%) e a produção combinada ou mista de citrinos, frutos tropicais e frutos de casca rija (24%).

Em Silves, por exemplo, 31 por cento (3 707 hectares) da SAU é ocupada por laranjais.

²³³ Aliando-se ali à pobreza dos solos, a dificuldade de escoamento dos produtos devido à falta de boas vias de comunicação.

²³⁴ Das 18 971 explorações contabilizadas em 1999 (ano em que se havia já registado um recuo de 27 por cento face ao *Recenseamento Agrícola de 1989*), passou-se em 2009 para apenas 12 383.

Um recuo semelhante ao registado na Região do Ribatejo e Oeste e um pouco menor do que na Beira Litoral, onde houve uma perda de 38 por cento.

O Algarve é uma das regiões com menor número de explorações do país.

O concelho de Loulé

Para Raul Proença, é no concelho de Loulé, especialmente nas freguesias de Querença, Alte e Salir, que as particularidades resultantes da associação entre *barrocal* e *serra* mais se evidenciam. “Os *barrocais*” – escreve – “misto de platós e vales, dominam completamente, e de espaço a espaço um cerro mais alto entre barrancos [...]. As *naves*, pequenos terraços férteis, são a transição da nesga de maior cultura, de 50m a 200m, para a das altitudes que vão além dos 700m, e onde só têm lugar o medronheiro e a esteva”²³⁵.

O concelho de Loulé, o maior em superfície – com uma área de cerca de 765 km² – engloba áreas do litoral, do barrocal e da serra: na primeira zona, de “15 km de largura”, intensamente cultivada e “limitada a norte, pela estrada do litoral”, produzia-se no princípio do século XX “trigo, cevada, centeio, milho, legumes, batatas, (doce e redonda), laranja, fructas, vinho, azeite, figo, amendoa e alfarroba, canna do assucar, mandobi e amendoim e os melhores fructos”²³⁶; na segunda, delimitada aproximadamente “pelas vizinhanças de Salir”, predominavam “os cereaes, legumes, batata redonda e batata doce, a canna sacharina e outros vegetaes exoticos, como o algodoeiro, a bananeira, o mandobi e outras”, para além da “palma, a pita, o sumagre, o labdano, o opio [...], o carasco e o carapeto, [...], plantas medicinaes e aromaticas”; na zona serrana, em grande parte inculta, havia abundância de “trigo, centeio, bolota e lande, sobreiros e azinheiros, mel e cera”²³⁷ e, ainda, “o medronheiro, o esparto (na região de Alte)”, a que se somava a criação de gado asinino, suíno e caprino²³⁸.

Na época, registavam-se deslocações sazonais de milhares de habitantes do concelho para o norte do país e também para a Andaluzia para trabalhar nas ceifas e na extracção de cortiça.

O concelho de Loulé, o mais populoso do Algarve, actualmente com 70622

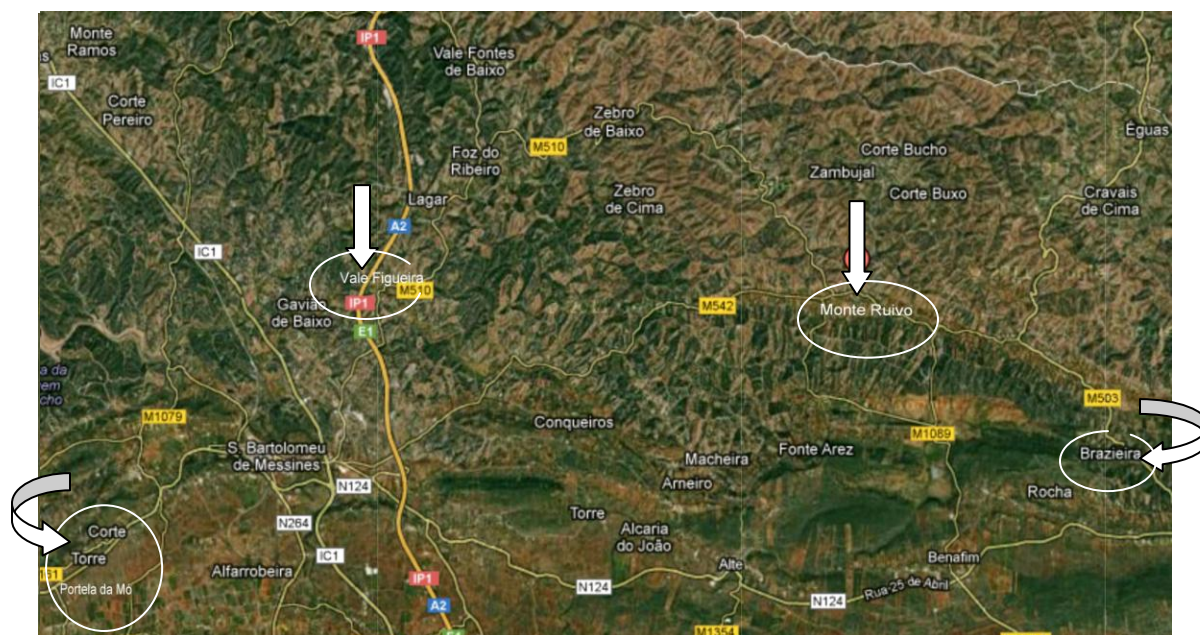
²³⁵ Proença, Raul 1927:194.

²³⁶ Oliveira, Athaide (1905):28-29.

²³⁷ Idem:29.

²³⁸ Ibidem:17. Ataíde Oliveira indica a existência no concelho de uma produção assinalável de gado cavalariço, muar, asinino, bovino, ovino, caprino e suíno. Sendo o caprino mais abundante na serra porque, segundo o autor, sendo a propriedade do litoral muito dividida, “os lavradores d’esta zona teem feito guerra a esta especie que tudo destroe, menos a propriedade do seu dono, que, quasi sempre, nenhuma possui” [Oliveira, Athaide (1905):29].

habitantes²³⁹ mas com uma baixa densidade populacional²⁴⁰, é constituído por onze freguesias: Almancil, Alte, Ameixial, Benafim, Boliqueime, Quarteira, Querença, Salir, São Clemente, São Sebastião e Tôr. Destas, destacam-se aqui apenas as de Alte e Salir, nas quais se situam duas aldeias deste concelho em que se desenvolveu o trabalho de campo.



Localização aproximada dos sítios das freguesias de Alte, Salir (concelho de Loulé) e de São Bartolomeu de Messines (no concelho de Silves) onde se realizou trabalho de campo [a partir do Google Maps].

A perda demográfica no concelho, iniciada nos anos 40, e que atinge o seu pico nos anos 60 do século XX, sobretudo devido à emigração, nomeadamente para França e Canadá, afecta particularmente as freguesias do interior de Alte e Salir, em benefício das freguesias urbanas (S.Clemente e S.Sebastião) e litorais (Quarteira e Almancil).

Entre 1940 a 1960, as freguesias do barrocal eram as que registavam maiores densidades populacionais (com 150 a 250 habitantes por km²) mas, a partir de 1970, a distribuição é mais diferenciada. No caso das freguesias de Alte e Querença, com 40 e 60 habitantes por km², diminuem respectivamente para 25 e 29,6 hab/km².

²³⁹ Segue-se o município de Faro com 64560 residentes. Isto, segundo os Resultados Provisórios do Censos 2011 relativos à População Residente do distrito de Faro que totaliza cerca de 451 mil residentes [consultado dia 16 de Novembro de 2012 em: http://www.ine.pt/scripts/flex_provisorios/Main.html].

Em 1900, o concelho tinha um total de 44063 habitantes [Oliveira, Athaide (1905):22].

²⁴⁰ Devido ao escasso povoamento na região da serra.

A diferença de povoamento entre o litoral e o interior acentua-se a partir dos anos 80.²⁴¹ Apesar do concelho de Loulé estar entre os que registaram maior crescimento populacional entre 1991 e 2001, esse crescimento continua a beneficiar o litoral. Salir perde 11,3% da sua população e o sector *Agrícola* ocupa baixas percentagens da população activa: 10,6% (contra os 22% em 1991). Mesmo assim, um o valor superior à média registada para a totalidade das freguesias localizadas na *área de baixa densidade do Algarve* (INE, 2004).

É de ressaltar, porém, como nota Tomé (2008), que estes valores do recenseamento não correspondem ao número real de habitantes que se ocupa da actividade agrícola, porque não são incluídos na população activa os reformados e as domésticas, nem alguns elementos da população activa em regime de *pluriactividade*, cuja actividade agrícola serve de complemento a uma outra ocupação principal – o que se verifica com um grande número de famílias desta zona.

Freguesias de Alte e de Salir

No extremo noroeste do concelho de Loulé, estendendo-se pela Serra e pelo Barrocal e cobrindo uma área de 97 Km² situa-se a freguesia de Alte.

Com uma população de 1997 habitantes²⁴² (menos 180 que em 2001), tendencialmente envelhecida (com 38,7% de pessoas com mais de 65 anos e 10,5% de jovens menores

²⁴¹ Dados extraídos de *Loulé Concelho: Demografia* (consultado a 9 de Dezembro de 2012 em <http://www.cm-loule.pt/menu/25/demografia.aspx>).

²⁴² Destes, de acordo com os dados do Censos de 2011, 426 residem em Alte, seguindo-se a Soalheira (em que se inclui Monte Ruivo) com 162 habitantes; Santa Margarida, com 129; Esteval dos Mouros, com 110; Monte Brito, com 104; Alcaria do João, com 82; Soidos, com 71; Samadas, com 61; Águas Frias, com 50; Júlia, com 44; Casas da Corte, com 41; Macheira, com 40; Monte da Charneca, com 38; Areeiro, com 35; Zambujal, com 32; Assumadas e Corte Bucho, cada um com 30 moradores; Cerro, 25; Torre e Cumeada, ambos com 24 residentes; Casinha, com 23; Fonte Santa e Vale das Poças, cada um com 21 habitantes; Arneiro, com 15; Monte Curral, com 14; Esteveira, com 13; Conqueiros, com 12 e, finalmente, João Andrés com apenas 9 moradores.

Na freguesia residem 875 famílias.

Uma publicação recente sobre a freguesia de Alte que cita, também, o mesmo Censos de 2011 [Graça, Fernando Santos (dir.) 2012:50] aponta outros números, indicando que, do total de residentes da freguesia, 417 residem em Alte, seguindo-se Santa Margarida, com 138; Esteval dos Mouros, com 117; Monte Brito, com 115; Monte da Charneca, com 81; Azinhal, com 78; Samadas, com 74; Soidos, com 73; Águas Frias, com 64, e Monte Ruivo, com 59 habitantes.

Recorde-se que em 1900, segundo Athaide Oliveira (1905: 22) a mesma freguesia tinha 4846 habitantes englobando nessa altura a povoação de Alte e 73 sítios (entre eles, Monte Ruivo), incluindo a área da futura freguesia de Benafim. Ainda de acordo com o mesmo autor, com base no *Mappa Geral Estatístico* relativo a 1864-1865, a freguesia de Alte teria 719 fogos.

de 18 anos), a freguesia é delimitada a Norte pela freguesia de S. Barnabé (concelho de Almodôvar), a Este pelas freguesias de Salir e Benafim, a Sul pela freguesia de Paderne (concelho de Albufeira) e a Oeste pela freguesia de S. Bartolomeu de Messines (concelho de Silves).

“*Quasi toda a freguesia he no barrocal*”, escrevia Silva Lopes²⁴³, “*tem matas de zambujeiros e carrasqueiros, [...]; bastantes medronheiros, cujo fructo aproveitão em aguardente; ha intermeadas algumas terras de que recolhem trigo para si os moradores*”.

No início do século XX, segundo Ataíde Oliveira (1905), os principais produtos na freguesia eram a alfarroba, a amêndoa, o figo, o azeite, o vinho, o trigo, a cevada, o grão, o milho e a cortiça (em pequena quantidade). Em 1747, já o Padre Luiz Cardoso²⁴⁴, indicava que ali se produzia algum trigo, cevada, figo e esparto em abundância, do qual os moradores faziam barços, que iam vender nas feiras do Alentejo e noutros pontos do reino, e que era também usado para fazer “*redes para ovelhas, e para as pescarias dos atuns e corvinas*”²⁴⁵.

Alte é atravessada pela ribeira com o mesmo nome, que aqui nasce e vai desaguar na ribeira de Paderne. Aquando da sua criação, a freguesia de Alte comportava as aldeias de Benafim Grande e Benafim Pequeno, actualmente pertencentes à freguesia de Benafim.

“*Nas margens frescas da ribeira [de Alte] florescem algumas hortas com legumes, milhos, cereais, vinhedos e laranjeiras, com que os serrenhos completam a sua subsistência. Olhando ao longe, a agricultura de sequeiro dos socalcos do barrocal constitui elemento marcante da paisagem da freguesia de Alte*”²⁴⁶.

Nos pomares de sequeiro rodeados por valados, desenvolve-se a cultura da alfarrobeira (*Ceratonia siliqua* L.), da oliveira (*Olea europaea* L.), da amendoeira (*Prunus dulcis* Mill.) e da figueira (*Ficus carica* L.), a que se juntam o sobreiro e o medronheiro.

À produção agrícola, associa-se a da aguardente de medronho, do mel e da doçaria.

Em 1747, e segundo o padre Luiz Cardoso (in *Diccionario Geografico...*), a freguesia tinha 489 fogos.

²⁴³ Lopes, João Baptista da Silva 1988 (1841): (318).

²⁴⁴ No seu *Diccionario geografico, ou noticia historica de todas as cidades, villas, lugares, e aldeas, rios, ribeiras, e serras dos Reynos de Portugal, e Algarve...*”

²⁴⁵ Em Oliveira, Athaide (1905):134.

²⁴⁶ Graça, Fernando Santos (dir.) 2012:12.

Entre as principais festas e romarias, destacam-se as da Nossa Senhora da Assumpção, dia 15 de Agosto e, a 17 de Setembro, a da Nossa Senhora das Dores (padroeira da freguesia) e S. Luís.

Os dias de festa são, também, dias de feira. A Feira Franca de Alte, que se realiza todos os anos a 17 de Setembro, é uma das mais importantes. Salientam-se ainda dois mercados mensais, o da sede de freguesia, todas as terceiras quintas-feiras do mês, e o do Azinhal, no último sábado do mês.

As ribeiras do Arade e de Alte são as mais importantes linhas de água da freguesia. A primeira atravessa o norte da freguesia, junto à estrada que liga Águas Frias ao Zambujal, *“serpenteando entre colinas e regando as várzeas com as suas águas represadas de antigos açudes”* e a segunda nasce na Quinta do Freixo (sítio dos Paniachos ou Paniais), *“correndo em leito sinuoso, tomando o nome de ribeira de Paneais ou Paniais. Ao chegar às proximidades de Alte, segue entre margens direitas e alimenta-se das águas da Fonte Grande. Corre então entre penedos, salta de açude em açude, passa a Fonte Pequena segue até à represa do Moinho da Levada, alcança o Salto da Ponte [...] e percorre mais 300 metros até se precipitar na Queda do Vigário. Encaminhando-se para levante, recebe a ribeira dos Fojos (Barrocal dos Fojos) e vai juntar-se à Ribeira de Algibre [...] até chegar a Paderne, formando depois a Ribeira de Quarteira, como é conhecida na parte mais meridional”*²⁴⁷.

Na freguesia de Alte, existe grande número de fontes de água potável, entre as quais se destacam as da aldeia-sede, como a Fonte Santa, havendo referências à existência de fontes/poços em Vale de Beja, Assumadas, Casas, Monte Ruivo, Cascalheira, Monte das Sarnadas, Macheira, João Andrés, Conqueiros, Serro, Arneiro, Termos, Zambujal, Arez, Ronceiro, Santa Margarida, Soidos e Águas Frias. *“Além destas águas comuns, Alte possui, também, um importante e abundante lençol freático, integrado no eixo Querença/Silves”*²⁴⁸.

Do ponto de vista orográfico, destacam-se a Rocha dos Soidos, ponto mais alto da freguesia de cujo cume se vê o mar e que outrora serviu de referência aos navegantes (a

²⁴⁷ Idem:48.

²⁴⁸ Ibidem:49.

467 metros sobre o nível do mar), o Cerro do Azinhal (a 423 m), a Rocha Maior ou Bela Vista (a 405m), a Gralheira (a 316m) e a Rocha Amarela (a 315 m²⁴⁹).

Salir é a maior freguesia do Concelho de Loulé, com cerca de 200 km², faz a transição entre o Barrocal e a Serra e liga o Alentejo e o Algarve.

Com uma parte na serra e outra no barrocal, ali havia ao tempo de Silva Lopes²⁵⁰ terras de “*muita produção de trigo e cevada; vinhos famosos de alicante; e muitos mattos de pereiros e zambujeiros [...]; bastantes medronheiros, de cujo fructo destilão boa aguardente; não poucos montados, em que se cria muito gado suinio*”.

Ataíde Oliveira, cerca de sessenta anos depois, indica que, para além de cereais e cortiça, a freguesia produz também figo, azeite, alfarroba, legumes, mel e cera.

O autor da *Monografia do Concelho de Loulé* (1905) refere ainda a existência na freguesia de Salir, “*a que regista mais altos serros do concelho*”²⁵¹, de um grande número de ribeiras: a Ribeira de Salir, “*que nasce no serro da Pena e vae desaguar na ribeira de Tôr*” e “*move duas azenhas e seis moinhos*”; a Ribeira do Vascão, a Ribeira da Sarnadinha, a da Fornalha, a de Odeleite (um dos mais importantes afluentes do rio Guadiana), a Ribeira de Freixo e a da Salgada²⁵².

Nesta freguesia, com uma população actual de 2775 habitantes²⁵³ (1163 famílias), produzem-se amêndoas, alfarrobas, medronho, figos, azeitonas e cortiça. A que se somam, nas hortas e quintais, citrinos, nêspersas, diospiros, ameixas, uvas, entre outros frutos.

O regadio ocupa lugar de relevo, uma vez que parte da freguesia se situa no prolongamento dos chamados "Barros Velhos" de Silves, excelentes para a horto fruticultura²⁵⁴.

²⁴⁹ Athaide Oliveira indica 263 metros de altitude.

²⁵⁰ Lopes 1988 (1841):320.

²⁵¹ Dos quais, o mesmo autor destaca, entre outros, a Rocha da Pena (com 480 metros de altitude), o Serro dos Negros (475 m), Barrigões (496 m), Macheira (520 m), Vale da Rosa (530 m).

²⁵² Em Oliveira, Athaide (1905):164.

²⁵³ Destes, 1394 são registados no Censos de 2011 como não estando a desenvolver qualquer actividade económica.

No início do século XX, segundo Athaide Oliveira (1905:22), a freguesia tinha 4630 habitantes. O mesmo autor indica a existência de 1184 fogos distribuídos pela povoação de Salir e por sessenta e seis sítios, entre eles a Brazieira.

²⁵⁴ Censos de 2011. Ainda que a cortiça, o medronho, a alfarroba, a amêndoa, o figo, a noz e a azeitona sejam apontados como os frutos mais abundantes na zona, também ali se produzem laranjas, e outros citrinos, nêspersas, diospiros, ameixas, uvas, peras e peros, entre outros frutos presentes nos quintais e

Entre as principais festas estão a de São Luís, celebrada no terceiro Domingo de Fevereiro, a da Nossa Senhora do Pé da Cruz, no segundo ou no terceiro Domingo de Agosto e a Festa da Espiga, na *Quinta-feira da Ascensão* (40 dias após a Páscoa), considerada a principal festa da freguesia.

As principais feiras realizam-se a 25 de Janeiro, 4 de Maio e a 14 e 15 de Setembro (feira anual).

Monte Ruivo (Alte)

Monte Ruivo, situado na Serra do Caldeirão, é constituído por dezassete a dezoito casas onde residem pouco mais de 50 indivíduos ²⁵⁵.

À excepção de seis jovens casais que trabalham fora e que regressam apenas para dormir, toda a gente produz para o gasto da casa. Na sua maioria, são pessoas que têm outras actividades mas que nas horas vagas se dedicam às suas pequenas parcelas. “*É tudo muito pequenino, [são] muitas, muitas, tudo aos retalinhos. E não há um que troque com este! Mesmo que calhe, ninguém troca!*”, explica-me Al. que afirma ter algumas parcelas com cerca de meio hectare e outras mais pequenas.

Em Monte Ruivo existe grande disponibilidade de água e são muitas as pessoas dos arredores que ali acorrem para se abastecer: “*Há fontanários [com água de nascente] espalhados à beira das casas, à beira dos sítios. Desde o Azinhal, Soalheira, toda a gente vem à fonte aí*”. Al. diz que no seu caso, tem água de nascente, água de furo e *barragem* (represa).

O cultivo de cereais, como o trigo, a aveia e a cevada (sobretudo os dois primeiros), outrora pujante, desapareceu. O Sr. A. conta que há cerca de 50 anos, não havia quem não cozesse o pão em casa. Toda a gente trabalhava na agricultura, na sua maioria em terra alheia: “*Havia aqueles que tinham muita terra, tinham de sobra para as sementeiras deles, e então davam a quem tinha falta. Davam... [quer dizer] pagávamos. Eu, cada quatro molhos, dava um ao dono da terra. O dono só deixava semear enquanto ele queria. Ou porque tinha falta dela, ou porque não gostava do seareiro, largava e dava a outro...Havia quem se visse à rasca para fazer alqueive para semear*

hortas (Junta de Freguesia de Salir, em <http://www.salir.pt/>).

²⁵⁵ Na estimativa do Sr. A. Cinquenta e nove, segundo Fernando Santos Graça [(dir.) 2012:50], com base no Censos de 2011.

trigo, eu nunca tive esse problema, tive sempre com fartura. Ali, dos montes para baixo [na Cerca Velha e Cortinhola], havia duas courelas, uma era dos meus pais e outra era de um vizinho [de Monte Ruivo]. Cheguei a fazer também quase ao pé das Águas Frias, onde me davam terra e eu gostava dela e aproveitava...”

As culturas de sequeiro terão dado lugar ao regadio e até as favas carecem de rega devido às mudanças do clima que é hoje considerado muito mais quente do que no passado. “*Chovia de outra maneira. Não havia estes calores como há agora. O que é que dá aí na rua a não ser a poder de água ?!?*” – pergunta Al.

Apesar de localizar Monte Ruivo na Serra, do ponto de vista agrícola esta considera-o uma zona de transição: “*aqui tem Algarve e Serra, tem tudo junto! Temos o figo, a farroba, [já a amêndoa não, porque “as geadas comem as flores”] as hortas, temos a oliveira [...], há para aí oliveiras a monte! Há muita uva, mas é de parreira, à roda dos valados, mas não há vinhas. O ano passado fizemos um belo vinho!*”, explica Al.

No final do mês de Fevereiro/início de Março, começam as sementeiras de hortícolas, como o feijão (feijão *redondinho*, *sete semanas*²⁵⁶, entre outros), a cebola e o tomate. As batatas²⁵⁷ são semeadas em meados de Março. As sementeiras e plantações das hortas prolongam-se até Maio porque de Junho a Agosto o calor já não o permite²⁵⁸. Em Setembro, colhem-se tomates e há quem semeie batatas, couves-repolho, couve-flor. É altura de varejar as alfarrobeiras²⁵⁹, de colher figos²⁶⁰ e uvas.

Em Outubro, se os frutos estiverem maduros, começa a apanha do medronho que se vai fazendo aos poucos, por *cambos*²⁶¹, e que pode ir até Janeiro.

Em Novembro, começa a colheita da azeitona. Nas hortas, semeiam-se favas (entre o final de Outubro e o início de Novembro), ervilhas [nomeadamente as ervilhas “casusa”

²⁵⁶ Segundo Bravo (1977:116), o feijão Sete Semanas é “*próprio para semear entre o milho*”.

²⁵⁷ As mais utilizadas no Algarve são a *Romana*, *Cara*, *Kennebeck*, *Spunta*, *Arran Banner* [Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (2007): 31].

²⁵⁸ O vizinho A., de 79 anos, indica, por seu turno, que no Verão [?] se podem semear batatas, tomateiras, feijão (que semeia duas ou três vezes por ano): “*Eu semeiei duas ou três leiras [pequenas] e quando vem a flor...semeio outro novamente para quando aquele acabar já ter outro*”.

²⁵⁹ Há uma moagem de alfarroba perto, no Azinhalinho.

²⁶⁰ Al. usa-os na alimentação dos porcos.

²⁶¹ “*A gente chama-lhes cambos. Agora damos-lhes um camba, mais tarde damos outro. É como a figueira. A figueira também leva muitos apanhos. Não se apanha todo*” [Al., Monte Ruivo, Alte (14/09/2010)].

(*Pisum sativum* L. cv. Casusa) – a principal variedade da região algarvia²⁶² – e a ervilha doce²⁶³], trabalhos que se estendem por Dezembro. No Natal, faz-se a matança do porco.

Entre os mercados mensais mais próximos, contam-se o do Azinhal²⁶⁴ (no último sábado do mês), os de São Bartolomeu de Messines (4ª Segunda-feira de cada mês) e de Salir (2ª e 4ª Sexta de cada mês) e o de Alte (nas terceiras quintas-feiras do mês).

Brazieira do Meio (Salir)

Cerca de cinco quilómetros a norte de Salir situa-se a Rocha da Pena, “*cortada a prumo com meia legua de extensão, a qual pelo terremoto ficou rachada em vários pontos e despedio de si a grandes distancias pedaços de prodigiosa grandeza*”²⁶⁵, perto da qual se localiza o sítio da Brazieira.

Na Brazieira²⁶⁶ vivem 37 pessoas de 22 famílias (19 delas constituídas por uma ou duas pessoas), dezassete tem 65 ou mais anos, e o mesmo número de reformados, e apenas duas crianças. Vinte e seis são consideradas economicamente inactivas (há apenas referência a um empregado no sector primário, outro no secundário e sete no terciário).

²⁶² A *ervilha do Algarve* é uma variedade de ervilha anã para grão “*muito rasteira e produtiva*”, atingindo os 60/65 centímetros. Os seus grãos são brancos e lisos. [Soares & Rebelo, Lda. (1953) *Catálogo Geral, Primavera de 1953*. Lisboa: Imprensa Artística, Lda./ Jerónimo Pereira Mendes & Cª (1952). *Catálogo Geral, publicação anual, 1 de Fevereiro de 1952*. Lisboa.

²⁶³ A casusa, é descrita por L., de Monte Ruivo, como de “*vagem comprida e casca dura*”. A ervilha doce («antiga»), de “*vagem mais curta, um pouco torta*” e que “*enche muito*”.

Na Torre, em S.B. de Messines, explicam-me que a ervilha doce, de vagem abaulada e bagos miúdos, como não tem bainha, come-se com vagem (ervilha-torta).

²⁶⁴ As bancadas e barraquinhas dos feirantes estendem-se pela estrada principal da aldeia e por uma rua perpendicular a esta. Vendem-se sobretudo roupas, calçado, ferramentas, utensílios agrícolas e para a casa e, também, muito gado caprino, ovino e suíno. No extremo da correnteza de bancas instaladas nas bermas da estrada principal, localizei a única banca de legumes e plantas da feira. Ali se vendiam alfaces (verdes- frisadas e roxas), beringelas, couves, cebolos, tomateiros, entre outras plântulas de hortícolas, para além de muitas árvores de fruto. As alfaces, por exemplo, custavam três euros e meio a dúzia. Na mesma banca, podia comprar-se résteas de alho «do nosso» (português) – com preços de 4 e 8 euros, dependendo do tamanho das cabeças – e de cebolas (a 8 euros). A vendedora, que mora perto de Alte, explicou-me que, à excepção do cebolo, tudo o que ali tinha havia sido comprado a outros produtores e acrescentou que, por falta de tempo, não produz nem para o gasto da casa. Nesta feira, ao contrário do que sucede, por exemplo, à porta do mercado de Loulé ou de São Bartolomeu de Messines, não se encontram pequenos agricultores a vender produtos das suas hortas.

²⁶⁵ Lopes 1988 (1841):320.

²⁶⁶ Aldeia referida muito brevemente no *Diccionario Geográfico* do Padre Luiz Cardoso de 1751 (tomo II:280) como Brasieira.

O concelho de Silves

O concelho de Silves, com uma área total de 679 Km² (o segundo maior em superfície do Algarve), é delimitado a norte pelos concelhos de Odemira, Ourique e Almodôvar, a leste por Loulé e Albufeira e a Oeste por Lagoa, Portimão e Monchique, e a sul pelo oceano Atlântico. De acordo com o Censos 2011, o concelho tem 37 126 habitantes distribuídos por oito freguesias que atravessam o litoral e o barrocal algarvio. São elas: Alcantarilha, Algoz, Armação de Pera, Pêra, São Bartolomeu de Messines, São Marcos da Serra, Silves e Tunes.

A freguesia de São Bartolomeu de Messines

São Bartolomeu de Messines, vila situada “*em plena região triásica*” que a “*serra aconchega numa dobra do seu regaço*”²⁶⁷, é sede da freguesia a que pertencem as aldeias/lugares de Vale Figueira, Torre, Cortes e Portela da Mó, onde se realizou parte do presente trabalho.

A freguesia de São Bartolomeu de Messines – limitada, a norte, por S. Marcos da Serra e S. Barnabé; a Sul, por Algoz, Tunes e Alcantarilha; a Este por Alte e Paderne e, a Oeste, por Silves – estende-se por uma área aproximada de 250 Km², na zona de beira-serra, tendo como “*suas vigias naturais, os Cerros da Portela, Gralheira e Penedo-Grande, sua principal referência*”²⁶⁸. Os dois primeiros, “*excessivamente escarpados sobre o norte, mas docemente acessíveis pelo sul*”²⁶⁹ e o último, junto do qual se situa a povoação, delimitando a fronteira entre serra e barrocal.

Ataíde Oliveira (1909:93) explica que estes cerros constituem, segundo Charles Bonnet (1850)²⁷⁰, quase todo o quarto anel de montanhas que começa no cerro da Amorosa e se estende até meia légua²⁷¹ a nascente de Salir, compreendendo os cerros a norte da

²⁶⁷ Como nota César Frias em Proença, Raúl (1927):218.

Ataíde Oliveira (1909) situava a povoação na encosta sul do *Penedo Grande*, que limita as regiões da serra e do barrocal.

²⁶⁸ Câmara Municipal de Silves (em http://www.cm-silves.pt/portal_autarquico/silves/v_pt-PT/menu_turista/concelho/freguesias/s_b_messines/).

“*Do cimo do Penedo Grande (233 m.), assim como da Portela (207m.) e da Gralheira da Amorosa (273m.) abrangem-se largos panoramas*”, escreve César Frias (Proença, Raúl (1927):220).

²⁶⁹ Oliveira, Athaide (1909):93.

²⁷⁰ *Memória Sobre o reino do Algarve: Descrição Geográfica e Geológica* (1850).

²⁷¹ O que corresponde a dois quilómetros e meio.

Amorosa, o Penedo Grande, a Cumeada de Messines, uma parte do cerro da Francilheira, Galvana e Benafim.

O mesmo autor refere as ribeiras do Gavião – que nasce no sítio dos Marreiros – e a do Arade – que vem do sítio do Malhão (S.Barnabé, Alentejo) – como sendo as mais caudalosas, juntando-se as duas em Sant’Anna, próximo da povoação de Messines e indo depois engrossar a ribeira de Silves. Sendo que era sobretudo nas margens da ribeira do *Arade* que existiam “*excellentes hortas*”, mais de oitenta nas contas do autor – regadas com a água da ribeira ou de nascente, tirada com recurso a noras ou cegonhas – ali se tendo também estabelecido “*importantes azenhas*”²⁷².

Com uma população residente de 8430 habitantes²⁷³, a freguesia conheceu no século XIX um período de desenvolvimento e expansão graças à implantação de indústrias como as da cortiça e dos frutos secos que foram, entretanto, transferidas para outros locais.

No início do século XX, a freguesia englobava pelo menos 68 sítios²⁷⁴ – entre os quais, a Torre, Cortes e “*Valle de Figueiras*” (Vale Figueira) – conforme Ataíde Oliveira (1909), com base no rol dos confessados, outros havendo que ali não figuravam por estarem ligados a outros sítios ou por se encontrarem desabitados.

Naquela época, quase toda a área da freguesia situada no barrocal era cultivada, ali crescendo “*com pujança a alfarrobeira, a oliveira, a figueira, a amendoeira, a vinha, a pereira, a laranjeira e todas as arvores mimosas da zona algarvia*” e nas suas várzeas desenvolviam-se, “*à maravilha*”, trigos, leguminosas e milho. Na sua zona serrana²⁷⁵, apesar dos solos “*ahi não se prestam a tal agricultura*”, havia mesmo assim “*propriedades excepcionalmente cultivadas*”. O que levava Ataíde Oliveira, bom conhecedor da freguesia de seu pai, a concluir que Messines não precisaria de importar

²⁷² Oliveira, Athaide (1909):94-95.

²⁷³ Segundo o último Censos (2011).

Em 1864-1865, segundo o *Mappa Geral Estatístico*, a freguesia teria 1216 fogos, cerca de dez anos mais tarde seriam, de acordo com Augusto S. A. B. de Pinho Leal [(1875), *Portugal Antigo e Moderno...* (vol.V)] 1320. No recenseamento realizado em 1900, a freguesia contava já com 8445 residentes, sendo 4366 do sexo masculino e 4079 do feminino. [Oliveira, Athaide (1909):98]. Segundo Ataíde Oliveira (1909:109), o Pároco de Messines João Gualberto de Andrade, em carta datada de 20 de Abril de 1758, afirmava que a freguesia tinha 784 fogos e 2426 pessoas.

²⁷⁴ Hoje contabilizamos 77 sítios estatísticos.

²⁷⁵ Em grande parte inculta.

sequer um quilo de trigo se muitos dos seus habitantes não o vendessem para fora da freguesia, por ele considerada “*uma das mais agricultadas e melhor adubadas do concelho de Silves*”²⁷⁶.

Para além da agricultura, a extracção da cortiça, o esparto, a pita, a palma, o fabrico de aguardente de medronho, os fornos de cal, o preparo dos rebolos de amolar, e a pedra mármore, eram, naquela época, outros sectores de actividade da freguesia.

Os mercados de São Bartolomeu de Mesines eram, e ainda são, muito visitados, ali ocorrendo, ao tempo de Ataíde Oliveira, habitantes das freguesias limítrofes, como Alte, Algoz, S. Marcos da Serra e S. Barnabé²⁷⁷.

Actualmente, a agricultura mantém-se como forte componente económica local e importante meio de subsistência.

O vale onde se situa Messines era descrito nos princípios do século XX como espaço “*cultivado com esmero e farto de novidades*”, em que, a par da alfarrobeira, da figueira, da amendoeira e da laranjeira, ainda persistia o montado e o olival²⁷⁸.

Nas últimas décadas, segundo a Junta de Freguesia de S. B. Messines, “*os citrinos foram substituindo os pomares de sequeiro e as amendoeiras, alfarrobeiras, figueiras e oliveiras e os frutos secos, que em tempos constituíram a grande fonte de riqueza da região, foram perdendo terreno*”²⁷⁹.

Quem sai de S.B. de Messines em direcção a Silves, pela EN 124, e apanha a estrada panorâmica municipal 1161 que passa à correnteza de lugares de Cortes, Torre, Portela da Mó²⁸⁰, Cumeada²⁸¹, a cerca de 5 quilómetros a sudoeste de Messines, pode ver à esquerda a planura dos “*campos, pomares, colinas e areias que se estendem até ao mar*”²⁸² e, à direita (mirando na direcção da barragem do Funcho), um vale abrigado de hortas e pomares ou a Vilarinha (referência ao cerro vizinho da Vilarinha), onde muitos

²⁷⁶ Oliveira, Athaide (1909):100.

²⁷⁷ Idem:125.

²⁷⁸ César Frias em Proença, Raúl (1927):219.

²⁷⁹ Conforme Junta de Freguesia de S. B. de Messines, (consultado em http://www.jf-messines.pt/?page_id=52).

²⁸⁰ Não encontrei referências à Portela da Mó, nome pelo qual é designado localmente uma pequena área entre a Torre e a Cumeada, podendo esta estar eventualmente associada ao sítio contíguo da Torre.

²⁸¹ Segundo Ataíde Oliveira (1909:135), havia neste sítio, na altura constituído por 47 fogos, “*bellas hortas, cuidadosamente cultivadas*”.

²⁸² Em Proença, Raúl (1927):220.

moradores destes lugares (nomeadamente de Cortes e da Torre) têm as suas hortas e pomares.

Cortes, considerada por Ataíde Oliveira (1909) como uma das grandes aldeias da freguesia de S.B. de Messines²⁸³ e que tinha no início do século XX 49 fogos²⁸⁴, é hoje um pequeno aglomerado com cinquenta e seis casas de habitação onde residem sessenta e oito pessoas (32 mulheres e 36 homens), trinta e seis com 65 ou mais anos de idade e trinta e sete são reformados. Quarenta e seis, destas sessenta e oito pessoas, são consideradas inactivas, uma vez que não há registo oficial de que tenham qualquer actividade económica. Segundo os dados do Censos 2011, apenas doze moradores trabalham no sector terciário, dois no secundário e nenhum no sector primário.

No lugar vizinho da Torre²⁸⁵ que, no início do século XX, era um sítio arborizado com 78 fogos²⁸⁶, vivem actualmente trinta e quatro famílias, num total de oitenta e duas pessoas (39 mulheres e 43 homens), trinta têm 65 ou mais anos, registando-se o mesmo número de reformados. Quarenta habitantes não têm, à luz dos registos oficiais, qualquer actividade económica, dezoito trabalham no terciário, cinco no secundário e apenas um no sector primário²⁸⁷.

Na área da Torre e das Cortes, durante os meses de Março e Abril fazem-se as sementeiras da batata – no início de Março, da batata-doce e, entre Março e início de Abril, da batata comum – e de hortícolas; em Maio, plantava-se tomate, pepino, alface, pimento, feijão e, durante os meses de Maio e Junho, o melão, a melancia, a abóbora. Nos finais de Julho e Agosto, começavam a dispor-se as couves, transplantadas dos

²⁸³ A antiga importância do sítio fica patente na lenda sobre a localização da sede de freguesia. Ataíde Oliveira, na Monografia de São Bartholomeu de Messines (1909), relata a lenda, segundo a qual, “*duas aldeias importantes*”, Cortes e Messines, reivindicavam para si o direito a ser sede da freguesia e, como não conseguissem chegar a acordo, resolveram a disputa com uma corrida: “*Os das Cortes arranjaram um cavallo e um mancebo, bom cavalleiro; os de Messines fizeram o mesmo. Os cavallos eram igualmente bons corredores. O rapaz das Cortes foi para Messines, o de Messines para as Cortes. Em dia e hora determinada cada um correu para a sua aldeia montado no seu cavallo. No logar onde se encontrassem ahi seria construida a séde da sua freguesia*”. Tendo-se encontrado no local onde se encontra S. Bartolomeu de Messines.

²⁸⁴ Em 1758, seriam 22 fogos.

²⁸⁵ Nome que poderá indicar segundo Ataíde Oliveira (1909:143), uma antiga fortificação (como um antigo *talaiote*, um castro romano ou uma *almenara* árabe).

²⁸⁶ Oliveira, Athaide (1909):142. Em 1758, seriam apenas nove.

²⁸⁷ Segundo dados do Censos 2011.

viveiros feitos no princípio de Junho e que agora já poucos fazem²⁸⁸: "*era a couve-flor e a couve-repolho (chamavam-lhe a couve da Holanda) mas não era dessa lombardo. Cá não havia couve-lombardo, era couve da Holanda que lhe chamavam, era quase parecida à couve coração-de-boi mas era maior e mais redonda*²⁸⁹. Isso era assim quando era menino e moço, há uns sessenta, setenta anos", recorda J., reformado da Carris, nascido e criado na Torre, agricultor até aos 25 anos²⁹⁰ e que agora mora na aldeia vizinha das Cortes (terra da sua mulher) explorando, até há pouco tempo, uma parcela de pomar e horta na *Vilarinha*. Nos seus tempos de juventude, "*sim, semeava-se bastante nas hortas. Era o milho, era a batata-doce*", de que era colhida a rama para plantar²⁹¹ em Maio e cuja colheita era feita no fim de Setembro. No final do Verão, semeiam-se os griséus (nome pelo qual são designadas as ervilhas).

Vale Figueira, aproximadamente seis quilómetros a norte de Messines, tem cento e quarenta e três habitantes (70 mulheres e 73 homens), num total de sessenta famílias distribuídas por oitenta e cinco casas, muitas delas dispersas. Do total da população residente, quarenta e três pessoas têm 65 ou mais anos de idade e cinquenta e duas são reformados. Os registos oficiais (dados do Censos 2011) indicam que sessenta e sete não terão qualquer actividade económica, trinta e nove trabalham no sector terciário, treze no secundário e quatro no primário.

²⁸⁸ J., em conversa realizada a 7 de Maio de 2010 nas Cortes, afirmou que já não se fazem viveiros e que a maioria das pessoas "*compram sementes ou plantas feitas*".

²⁸⁹ Aparentemente trata-se da couve de repolho da Holanda (ou repolho de Holanda), também conhecido por repolho branco, indicado como sendo "*sem dúvida uma das variedades mais estimadas desde há longos anos*" introduzida em Portugal pela antiga casa de sementes (de Lisboa) *João Afonso Duarte*, fundada em 1838, a que sucedeu a *José Afonso Duarte Lda.* (declarada insolvente em 12-05-2010) que, no seu catálogo de 1952, refere três sub-variedades: o de meio pé, o de pé alto fino (considerado de primeira qualidade) e o de pé curto, grande [José Afonso Duarte Lda. (1952)].

²⁹⁰ Trabalhava na horta do seu pai e também para outros. A "*cavar, semear batatas, lavrar, semear trigo, milho, favas, dar serventia a pedreiro, [...] o que havia*". Tal como os seus irmãos, ainda foi duas ou três vezes para o Alentejo, para as ceifas.

²⁹¹ "*Tem que se semear a batata e [...] ela dá muitos rebentos e, depois, é apanhada é a rama e é plantada. Às vezes tinha muita raiz, até lhe cortam um bocado da raiz. Outras, algumas já tinham mais de um metro de rama [...] Uma batata pode dar doze ou mais rebentos e, depois, acontecia às vezes acontecia ter já uma rama muito comprida e, dali, cortava-se aquilo aos bocadinhos, pegava, e dali dava também batata-doce*".

NOTAS SOBRE O CONCELHO DE PONTE DE LIMA

“A natureza parece uma larga festa em toda a bacia do Lima, fechada ao sul pelo biombo de montanhas que principia de leste em Lindoso, na fronteira espanhola, e termina a oeste em Faro de Anha, sobre o porto de Viana” [Ortigão, Ramalho (1885)²⁹²].

O Alto-Minho – caracterizado por uma maior altimetria média, uma planície litoral mais estreita, montanhas importantes desde o litoral ao interior e uma precipitação anual total mais elevada e distribuída do que no Baixo Minho – engloba os concelhos de Arcos de Valdevez, Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Valença, Viana do Castelo e Vila Nova de Cerveira.

Do ponto de vista climático, para além dos fenómenos de condensação (como nevoeiros) que caracterizam o Minho, a região é marcada por verões frescos e invernos moderados no litoral; estios frescos e invernos frios ou muito frios no cimo das montanhas interiores; e um Verão quente e Inverno fresco, ao longo dos vales dos rios Minho e Lima e respectivos afluentes.

Duas grandes bacias hidrográficas drenam o Alto-Minho: a do rio Minho e a do Lima. A bacia do Lima²⁹³, de Ponte da Barca até à costa, é retratada por Carlos A. F. de Almeida (1987:70) como “*um vale de ampla caleira, em U, com razoáveis veigas* [²⁹⁴] *aluviais e algumas gândaras* [²⁹⁵] *ou terços de depósitos com diferentes cotas, predominantemente à volta dos 20 e dos 50 metros de altitude, bem visíveis em ambas as margens. Desde Viana a Lindoso, a mancha ribeirinha é sempre acompanhada por montanhas relativamente próximas, que a aconchegam [...], que a enchem de alvéolos e de*

²⁹² Em *As Farpas* Volume I: 5-6. 1988 Círculo de Leitores (Col. A Geração de 70, vol.10) http://cvc.instituto-camoes.pt/conhecer/biblioteca-digital-camoes/search_result.html

²⁹³ Rio que nasce na província de Orense, na Galiza, e desagua no oceano Atlântico, junto a Viana do Castelo, depois de ter percorrido no total cerca de 109 quilómetros. A bacia do Lima tem uma superfície de 2200 km², sendo 1100 km² em Portugal; é limitada a norte pela bacia hidrográfica do rio Minho, a este pela bacia do rio Douro e a sul pelas bacias dos rios Âncora e Cávado. Rio que nasce em Orense, na Galiza (fonte: *Infopédia*, [http://www.infopedia.pt/\\$rio-lima](http://www.infopedia.pt/$rio-lima)).

²⁹⁴ “*Planície fértil, várzea*”. [In *Infopédia* [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2013. [Consult. 2013-03-27]. Disponível na www: <URL: <http://www.infopedia.pt/pesquisa-global/veiga>>.

²⁹⁵ “*Terreno arenoso pouco produtivo ou estéril* “. [In *Infopédia* [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2013. [Consult. 2013-03-27]. Disponível na www: <URL: <http://www.infopedia.pt/pesquisa-global/g%C3%A2ndara>>.

microclimas, nos quais o vinho atinge boa qualidade, e onde as oliveiras, e mesmo os laranjais, têm grande desenvolvimento. Entre as veigas e rechãs de ervas ou de milhos e a mancha superior dos montes, para onde, até há pouco, os gados subiam todos os dias, há um grande contraste que agora se vai apagando mais”.

É na área do concelho de Ponte de Lima, entre as encostas da serra de Arga e os cumes do Oural, que se abre “*um enorme anfiteatro que o rio drena, axializa e parece não querer deixar*”²⁹⁶.

No espaço do Vale do Lima, em que Ponte Lima ocupa lugar central, conjugam-se os amplos e férteis plainos aluviais, intensamente aproveitados desde há muito para a agricultura, com as áreas serranas que os limitam, onde as condições edafoclimáticas “*favorem outro tipo de ocupação do solo, destacando-se a floresta, os matos e, a maiores altitudes, a profusão de espécies herbáceas, que possibilitam a manutenção de amplos rebanhos de ovinos e caprinos*”²⁹⁷.

Se nas freguesias situadas a mais de 100 metros de altitude, em áreas de morfologia muito acidentada, predominam os matos e a floresta ou, ainda, nas zonas mais agrestes, os descampados; a altitudes inferiores, predomina “*a agricultura efectuada em moldes tradicionais, [...], aproveitando amplas veigas, extremamente férteis onde as minúsculas leiras se multiplicam. É o caso, por exemplo, de Bertandos, Fontão, Santa Comba*”²⁹⁸ e Correlhã.

Os contrafortes da serra de Antelas, a norte, e do monte da Nó, a sul, que avançam um pouco sobre o vale, beneficiam o espaço, ocasionando microclimas diversos. A protecção dos ventos, sobretudo do norte, que a barreira montanhosa proporciona, permite “*a estas atlânticas paisagens agrícolas, [...], sabores mediterrânicos*”²⁹⁹.

O Concelho de Ponte de Lima, com uma área de 321 km², é constituído por cinquenta e uma freguesias – trinta e três delas, a sul, e dezoito, a norte, do rio Lima – e 612 lugares.

O território municipal é delimitado, a norte, pelos concelhos de Paredes de Coura, Vila Nova de

²⁹⁶ Almeida, Carlos A. F. de (1987): 98.

²⁹⁷ Pina, M^a Helena Mesquita (2008), 1-21:3. Na *Corografia Portuguesa*, o padre Antonio Carvalho da Costa [tomo I (1706): 197], indicava que na área de Ponte de Lima abundava o “*pão, vinho, frutas de toda a casta, algum azeite, bons gados, egoas de criação, bom mel, muita lenha, caça, [...] & muito peixe do rio Lima*”.

²⁹⁸ Pina, M^a Helena M. (1990), 65-142: 66.

²⁹⁹ Almeida, Carlos A. F. de (1987): 98.

Cerveira e Arcos de Valdevez; a sul, pelo concelho de Barcelos; a este, pelo concelho de Vila Verde, Ponte da Barca e parte de Arcos de Valdevez e, a oeste, pelos concelhos de Viana do Castelo e Caminha.

No Vale do Lima, “*típico espaço rural intermédio*”³⁰⁰ que compreende os concelhos de Viana do Castelo (no litoral), Ponte Lima (no interior) – cujo território se situa maioritariamente na zona ribeirinha –, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez (na zona serrana); os agricultores com pluriactividade constituem o maior grupo populacional [Roca, 2001 (1999)]. Estes agricultores, cujos rendimentos são provenientes de outras actividades (como a construção civil, pequena indústria, comércio), fazem uma agricultura a tempo parcial, dedicando-se sobretudo à viticultura e à pecuária, sendo a dimensão média das suas explorações de três hectares. E integram o segmento mais jovem da população activa, vivendo em muitos casos com os pais ou sogros, “*os quais são os principais produtores agrícolas dos seus agregados*”³⁰¹. Seguem-se os agricultores familiares que se dedicam exclusivamente à agricultura em explorações com menos de três hectares³⁰², cuja produção se destina ao consumo doméstico do núcleo doméstico e dos filhos (em muitos casos ausentes), sendo eventuais excedentes vendidos no mercado local, e que pertencem aos grupos etários mais idosos da população activa. Outro grupo, em crescimento, é o dos agricultores reformados, “*antigos agricultores familiares a tempo inteiro cuja principal fonte de rendimentos provém de pensões, nacionais ou estrangeiras*”³⁰³ e que fazem uma agricultura a tempo parcial para autoconsumo, cultivando hortas e pequenas vinhas em moldes tradicionais.³⁰⁴

³⁰⁰ Roca, M^a N. Oliveira (2001), 1-16:2. Entendendo-se por espaços intermédios os espaços rurais em que a agricultura perdeu importância “*enquanto actividade e fonte de emprego, a favor de outras funções*” mas em que esse recuo não tem “*correspondência numa diminuição do número de explorações, demonstrando a importância das unidades familiares, da pluriactividade e da agricultura de consumo doméstico*” (Costa E. M. (1999) citado em Roca, M^a N. Oliveira (2001), 1-16:1).

³⁰¹ Citação de Roca, M^a N. Oliveira (1999) em Roca (2001), 1-16:4.

³⁰² Ou micro-explorações, cujo número, segundo Roca (2001), em 1999, estava a diminuir.

³⁰³ Citação de Roca, M^a N. Oliveira (1999) em Roca (2001), 1-16:4.

³⁰⁴ A caracterização destes grupos consta da “*Tipologia de Actores de Desenvolvimento Local no Vale do Lima*” de Roca, M. N. [(1999) “*A Typology of Human Resources for Sustainable Development of Inland Alto Minho*”. Em I. Bowler, C. Bryant e A. Firmino (orgs.): *Progress in Research on Sustainable Rural Systems*. IGU/CEGPR/UNL: Lisboa], constituindo estes os três grupos principais ali apresentados. Os empresários agrícolas, propriamente ditos, eram poucos, em 1999, dedicando-se sobretudo “*à viticultura, pecuária leiteira, pecuária bovina, caprina e ovina de corte, floricultura e fruticultura em estufas*”, nas suas explorações com áreas entre os três e os dez hectares.

A agricultura, de tipo familiar, e a pecuária³⁰⁵ são as actividades predominantes na região.

A área da Superfície Agrícola Utilizada (SAU) no município era em 2009 de 8842 hectares³⁰⁶ e existiam 2840 explorações (totalizando 14296 hectares), a maioria com áreas até cinco hectares³⁰⁷ – pouco mais de metade delas com tractores. A proporção de explorações com disponibilidade de rega era de 74,7 por cento. A maioria delas tem horta familiar (2642), num total de 224 hectares. As culturas permanentes ocupam 1 468 hectares e as pastagens permanentes (existentes em 564 explorações) atingem os 3.282 ha. Os produtores agrícolas singulares com actividade a tempo completo na exploração correspondem a 41,7 por cento, na sua maioria são mulheres (62,6 por cento) e têm em média 61 anos de idade³⁰⁸.

No concelho de Ponte de Lima residem 43 498 pessoas, das quais 8620 têm 65 ou mais anos de idade. Segundo o Censos de 2011, 16 544 estão empregadas, sobretudo nos sectores terciário (8669) e secundário (7155) e apenas 720 no primário. Quase 18 mil residentes no município são dados como não exercendo qualquer actividade económica.

O *habitat* no concelho tem carácter muito disperso³⁰⁹. Surgindo as casas muitas vezes “quase encobertas por ramadas, por grandes [...] oliveiras, por medas de palhas e muita laranjeira”³¹⁰.

Em Ponte de Lima realiza-se quinzenalmente, na margem esquerda do rio sobre o areal, às segundas-feiras³¹¹, aquela que será uma das feiras mais antigas do país. A primeira

³⁰⁵ A média de animais por exploração em Ponte de Lima é de dezoito vacas leiteiras (em claro contraste com Ponte da Barca com cem), cerca de dez ovinos, sete caprinos, seis bovinos e três suínos [INE, I.P. 2012, 321-348].

³⁰⁶ E a média de SAU por exploração ronda os 3 hectares.

³⁰⁷ 449 com áreas até 1 hectare e 2205 entre 1 e menos de 5 ha.

³⁰⁸ Dados obtidos em INE, I.P. 2012, pp.321-348.

³⁰⁹ A dispersão do habitat e o minifúndio são aliás duas características marcantes da região do Minho.

³¹⁰ Almeida, Carlos A. F. de (1987): 98.

³¹¹ Na visita a esta feira, observei duas bancas com sementes, as quais me disseram ser parcialmente de produção própria. Porém, são muitos os lavradores, que ali se encontram também para vender os seus produtos, que fornecem estas bancas de sementes, como me contou Fa., agricultora de Ponte de Lima: “Esta semente que está aqui (da nabiça) ontem levei-a para a feira e eles compram das pessoas, aos lavradores, e depois é que põem nas bancas a vender. [...] levei um saco, quatro quilos de favas [para semente] e vendi-os todos [...] para ir para a banca. [...] nós vendemos assim em grande quantidade e eles depois vendem assim aos copinhos... Aquele feijão que está acolá nos dois saquitos, ontem foi

referência a esta feira terá sido feita em 1125, por D. Teresa, mãe de D. Afonso Henriques, na carta de foral outorgada a Ponte de Lima em 4 de Março desse mesmo ano.

A freguesia da Correlhã: lugar de Barros

A freguesia da Correlhã, com um território de pouco mais de oito quilómetros quadrados e uma densidade populacional de cerca de 381 habitantes por km²,³¹² é uma das mais antigas e ricas freguesias do concelho.

Em meados do século XVIII era “*terra da Casa de Bragança*”, a quem pagava “*quintos dos frutos, que neste Couto recolhe*”³¹³, sendo descrita pelo padre Luiz Cardoso como um território em que se produzia “*milho grosso, miudo, painço, centeyo, e vinho verde, hortaliças, e frutas de varias castas*”³¹⁴. Em 1757, segundo Pinho Leal³¹⁵, tinha 307 fogos.

Situada na margem esquerda da bacia do Lima, a menos de três quilómetros da vila de Ponte de Lima, a Correlhã que pertenceu aos Arcebispos de Compostela até 1426, sendo posteriormente comprada pelos Duques de Bragança e que chegou a ser concelho (extinto em 1846), é dotada de bons solos agrícolas. A sua veiga integrada na região baixa da Ribeira Lima que “*foi acumulando lodos, areias e cascalhos, distingue-se [...] da grande mancha granítica de grão médio que caracteriza maioritariamente a composição do solo da zona*”³¹⁶. Pinho Leal indica que, apesar de não ser abundante de águas, é terra muito fértil. A norte e a oeste, “*se vê deslizar o famoso e poético Lima*”, escreve, “*estendendo-se na sua margem esquerda a formosa e feracíssima Veiga da Correlhan, com 5 kilometros de extensão, que o Lima rega e fertilisa com os nateiros que n’ella deposita no fim do Inverno*”³¹⁷.

Residem actualmente na freguesia perto de três mil pessoas, cerca de quinhentas com 65

para a feira (o branco e o moleiro), não me davam dinheiro com aquilo e voltou para trás”.

³¹² Conforme dados publicados no sitio da Junta de Freguesia da Correlhã na Internet (em <http://www.jf-correlha.com/?m=historia&id=539>).

³¹³ Cardoso, P. Luiz (1751):693.

Segundo Pinho Leal [1874 (2ºvol): 387], em troca do “*pesadissimo tributo*” que a freguesia pagou até 1834, os moradores da Correlhã beneficiavam de um vasto conjunto de “*privilégios, fôros, regalias e isenções*” que terão sido escrupulosamente garantidos até ao final do reinado de D.João IV.

³¹⁴ Cardoso, P. Luiz (1751):693.

³¹⁵ Leal, 1873-1890: 1874 (2ºvol.).

³¹⁶ Almeida, Carlos A. B. *et al.* (1992), 481-506: 481.

³¹⁷ Leal, 1873-1890: 1874 (2ºvol): 388.

ou mais anos. Do total de residentes (2936), mil cento e cinquenta e sete estão empregados, na sua maioria nos sectores terciário (635) e secundário (467), e apenas cinquenta e cinco no sector agrícola. E praticamente outros tantos são dados como não estando a desenvolver qualquer actividade económica (1147, segundo o Censos de 2011). Cerca de seiscentos moradores recebem pensões de reforma.

No lugar de Barros³¹⁸, onde fiz trabalho de campo, moram apenas cinquenta e sete pessoas (trinta e oito mulheres e dezanove homens), num total de vinte e duas famílias. Dezanove dos residentes têm sessenta e cinco ou mais anos de idade e vinte e dois recebem pensões de reforma. Trinta dos moradores no lugar são contabilizados como não tendo qualquer actividade económica e dezanove estão empregados: onze no sector do comércio e serviços, cinco no sector secundário e três na agricultura.

De acordo com um estudo de impacto ambiental relativo a um projecto de emparcelamento do perímetro da Correlhã e Vitorino das Donas e que abrange, também, a freguesia de Seara, datado de 2004³¹⁹, esta área “*caracteriza-se pelas culturas anuais estremes [320] (milho e feijão), localizadas junto das linhas de água, ou associadas a culturas permanentes (vinha e/ou olival), em zonas próximas dos aglomerados populacionais*”³²¹.

A cultura permanente que ocupa a maior área é a vinha que se localiza, maioritariamente, junto a cursos de água. Perto dos núcleos populacionais e nos locais mais frescos surgem as hortas que visam garantir um complemento para os rendimentos dos agricultores.

A propriedade é muito fragmentada e dispersa o que resulta “*da grande pressão demográfica sobre a zona e do sistema de transmissão dos prédios (heranças) ao longo dos tempos e várias gerações*”³²². Quase metade dos proprietários (45%) tem áreas até dois mil metros quadrados e apenas seis por cento possuem áreas superiores a 1 hectare.³²³

³¹⁸ Na vizinhança de Barros que, segundo Pinho Leal, foi em tempos vila, há outros lugares com nomes como Barrô, Barral e Barreiros, indicadores da abundância de barro nesta área (Almeida *et al.* 1992).

³¹⁹ Direcção Regional de Agricultura do Entre-Douro e Minho (DRA EDM), 2004.

³²⁰ Sem mistura de culturas.

³²¹ Direcção Regional de Agricultura do Entre-Douro e Minho (DRA EDM), 2004:11.

³²² Idem.

³²³ Segundo o mesmo estudo de 2004, em média, cada proprietário tinha 3 terrenos (*prédios*), com uma

Nesta zona, com solos férteis e de grande aptidão agrícola, o clima é caracterizado por temperaturas amenas, com Verão pouco quente e concentração de chuvas entre Outubro a Março, época em que estas se tornam excessivas. O mesmo estudo indica, aliás, problemas de encharcamento, que estarão relacionados com um número insuficiente de valas de drenagem, a que se soma “*a progressiva diminuição da capacidade de escoamento do Rio Lima, devido ao seu assoreamento*”³²⁴.

Freguesia da Ribeira: lugar de Crasto

A aldeia de Crasto, atravessada pela estrada nacional n.º 203, que liga Ponte de Lima e Ponte da Barca, onde estive em trabalho de campo, pertence à freguesia da Ribeira, situada na margem esquerda do rio Lima, “*terra muito fértil em todos os fructos*” e que outrora criava muito gado que exportava³²⁵.

Nesta freguesia residem cerca de 1900 pessoas³²⁶, perto de oitocentas (778) estão empregadas sobretudo no sector terciário (499) e duzentas e sessenta no secundário. Pouco mais de quatrocentas auferem pensões de reforma e 748 são dadas como não exercendo qualquer actividade económica.

Freguesia Santa Comba: lugar de Santa Comba

Situada nas terras férteis da margem direita do rio Lima, a freguesia de Santa Comba ocupa uma área de cerca de 166 ha, delimitada a norte, pela freguesia de Sá, a sul, pela de Arcozelo, a nascente, pela freguesia de Bertandos e a poente, pela da Correlhã, do outro lado do rio Lima.

Ali vivem 658 pessoas (pouco mais de duzentas famílias), uma centena com 65 ou mais anos de idade. De acordo com o Censos de 2011, do total de residentes, 274 estão empregados: a maior parte no sector terciário (180 pessoas), seguindo-se o secundário (91) e apenas três no sector primário. Cento e dezassete moradores auferem pensões de reforma e duzentos e quarenta são dados como não desenvolvendo qualquer actividade económica.

área média respectiva de 1397m², num total em torno dos quatro mil e trezentos metros quadrados por proprietário.

³²⁴ Direcção Regional de Agricultura do Entre-Douro e Minho (DRA EDM), 2004:13.

³²⁵ Leal, vol. 8 (1878): 178.

³²⁶ No início do século XVIII, segundo António Carvalho da Costa, viviam na, então designada, freguesia de S. João da Ribeira quatrocentos e quarenta vizinhos.

A pequena agricultura, os lacticínios, a indústria têxtil, a construção civil, o comércio e serviços, são os principais sectores de actividade da freguesia.

NOTAS SOBRE O CONCELHO DE CANTANHEDE

O concelho de Cantanhede é um dos dezassete municípios do distrito de Coimbra, na Beira Litoral. Uma região que, beneficiando da influência conjugada do Atlântico e do Mediterrâneo, se caracteriza por graus elevados de humidade relativa, nevoeiros frequentes, temperaturas amenas no Verão e uma quase total ausência de geadas durante o Inverno. Condições favoráveis à agricultura.

A viticultura predomina nas zonas da Bairrada e do Oeste (a que se junta, nesta última, a fruticultura) e, nas zonas mais chãs e mais próximas do litoral, a horticultura, a céu aberto ou em estufas, que alterna com pastagens para gado bovino e o cultivo de milho sobretudo para alimentação animal.³²⁷

O concelho de Cantanhede é limitado, a poente, pelo oceano Atlântico e confina, a norte, com os municípios de Mira, Vagos e Oliveira do Bairro; a sul, com os da Figueira da Foz, Montemor-o-Velho e Coimbra e, a nascente, com a Anadia e a Mealhada.

Com uma área de aproximadamente 400 Km², o concelho de Cantanhede abrange três regiões naturais: a Gândara³²⁸, no litoral; a Bairrada, no interior, "*onde as estações do ano se contam pelo crescer da vinha*"; e o Baixo Mondego, a sul, "*num vale contíguo às pedreiras da famosa pedra de Ançã*"³²⁹. O município tem dezanove freguesias: Ançã, Bolho, Corticeiro de Cima, Cadima, Camarneira, Cantanhede, Cordinhã, Covões, Febres, Murtede, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, São Caetano, Sanguinheira, Sepins, Tocha e Vilamar. Destas, destacaremos apenas as da Cordinhã e de Portunhos, onde se desenvolveu trabalho de campo.

³²⁷ Varela, José Augusto dos Santos (2008).

³²⁸ Gândara, é o nome dado à sub-região do Centro litoral que começa a norte da Serra da Boa Viagem, se estende até um pouco a norte de Mira e se caracteriza na área litoral pela planura (ondulada) e pelos solos de areia. "*Nesta unidade morfo-estrutural, desenvolvida a ocidente do Maciço Marginal de Coimbra, [...] foram construídas, [...], plataformas marinhas que vão sendo mais baixas, e mais recentes, consoante se caminha de oriente para ocidente. Escalonam-se desde altitudes acima dos 100 m, para o interior -"Plataforma de Murtede-Cordinhã" [...] até altitudes de 25-30 m, junto a Mira, extremo ocidental da plataforma "Cantanhede-Mira". Já para ocidente, "tudo foi mascarado pela cobertura recente de dunas"*. A partir do mar para o interior, até perto de Cantanhede, desenvolveram-se, ao longo do tempo, sistemas de dunas, e é sobre estas areias que se situa a Gândara no seu sentido mais restrito. (Almeida, A.C., 1998).

³²⁹ Câmara Municipal de Cantanhede, Turismo: Rotas e Percursos (Consultado em <http://www.cm-cantanhede.pt/mcsite/Content/?MID=2&ID=869&AID=14&MIID=412&n=412>).

A agricultura e a exploração florestal são as duas actividades predominantes. A pequena exploração e a policultura intensiva, associada à actividade leiteira e à cultura da vinha, caracterizam a actividade agrícola desenvolvida no concelho que se insere na região demarcada do vinho da Bairrada. As áreas de cultura da vinha situam-se sobretudo “nas grandes manchas dos calcários, que abrangem as freguesias de Cantanhede, Cadima e Outil na zona SE do concelho e as freguesias de Sepins, Bolho e Murte de na zona NE do concelho”³³⁰, estendendo-se a todo o território, “ocupando os aluviões dos vales, as formações arenosas e mesmo as zonas de margas e calcários mais duros, como é o caso dos calcários de Ançã”³³¹.

Na região da Gândara – na faixa costeira delimitada a Sul, pelo Cabo Mondego, a leste pelos campos do Mondego e a zona vinhateira da Bairrada, a norte pela Ria e a poente pelo Atlântico – distinguem-se duas zonas: a interior, a Gândara habitada, “povoada, de forma decisiva, a partir de meados do século XVI” e a litoral, “extenso coberto dunar, [...] submetido a hercúleo projecto de florestação [...] a partir dos anos vinte do século passado”³³².

Nas terras da Gândara, duramente conquistadas para a agricultura, faziam-se as mais diversas culturas, com predominância para o milho grão, hortícolas e culturas forrageiras (milho forrageiro e forragens outono-inverno). As áreas cultivadas na Gândara “ocorrem predominantemente em espaços clareira da mata, beneficiando assim do efeito de protecção dos ventos” e, simultaneamente, “da produção de matos e carumas para estrumeação, proporcionados pelos povoamentos florestais adjacentes”³³³.

No concelho de Cantanhede existem 2 686 de explorações agrícolas, que totalizam 10 537 hectares. Na sua maioria, têm entre um e menos de cinco hectares (1 699) e muitas têm menos de um hectare (777)³³⁴. A Superfície Agrícola Utilizada (SAU) concelhia é de 5 775 hectares (com uma média de 2,2 ha por exploração). Os produtores agrícolas

³³⁰ In Câmara Municipal de Cantanhede, extraído do sitio da CMC na internet [acedido a 30 de Julho de 2012 em: http://www.cm-cantanhede.pt/xsite_cantanhede/CantanhedeOnline/Economia/Agricultura.jsp?CH=525&PCH=523].

³³¹ Idem.

³³² Oliveira, Mário I. P. (2008-2010): 16.

³³³ Câmara Municipal de Cantanhede, excerto do “Relatório Síntese do Plano Director Municipal de Cantanhede” (1994) em *Plano Operacional Municipal de Cantanhede* (2011):2.

³³⁴ Outras cento e noventa e quatro têm áreas entre cinco e menos de vinte hectares, apenas seis têm entre 20 e 50 hectares e só uma exploração tem 50 ou mais hectares.

com emprego a maioria trabalha no sector terciário (9603), seguindo-se o secundário com menos de metade (4283) e, em muito menor número, o primário (775).

Cordinhã

Na zona leste do concelho, a cerca de sete quilómetros da cidade de Cantanhede, situa-se a fértil freguesia da Cordinhã que abrange os lugares de Cordinhã, Arnosela, Azenha e Ourentela.

A freguesia, com uma área de quase 10 Km², e que confina com as de Ourentã, a norte, Murtede, a nascente, Portunhos, a sul, e Cantanhede, a poente, tem pouco mais de mil habitantes³³⁷ distribuídos por cerca de 560 alojamentos familiares, num total de cerca de 400 famílias. Cerca de um quarto dos residentes (255) têm 65 ou mais anos de idade.

A área da freguesia, de colinas suaves, soalheiras e barrentas onde domina a vinha, é banhada por duas ribeiras: a Ribeira das Forçadas e a Ribeira da Várzea.

A vinha é cultivada, predominantemente, em solos de natureza argilosa e/ou argilo-calcária, também denominados de “Bárrios”, donde advirá o nome de Bairrada, Região Vitivinícola na qual se insere.

Nesta freguesia, segundo dados da Junta de Freguesia da Cordinhã³³⁸, cerca de 90 por cento da população dedica-se à actividade agrícola, sendo que 85 por cento das explorações agrícolas são consideradas propriedades médias e 10 por cento são de grande dimensão.

Além do bom vinho, a Cordinhã possui solos excelentes para a cultura de hortícolas (nabos e couves), milho e batatas. E, muito embora a produção destas últimas tenha decaído devido ao seu baixo preço, em 1996 estimava-se que haviam sido semeados na freguesia “4.000 sacos de batata de semente” que terão produzido cerca de 6000 toneladas de batata³³⁹.

Na freguesia 428 dos residentes estão empregados – 225 no sector terciário, 139 no secundário e 64 no sector primário – e 288 auferem pensões de reforma.

³³⁷ Segundo os dados do Censos de 2011 a freguesia tem 1034 residentes e há dez anos, de acordo com os dados constantes na página da Junta de Freguesia da Cordinhã tinha 1141 habitantes. [<http://www.freguesiadecordinha.eu/>].

³³⁸ Consultados em: <http://www.freguesiadecordinha.eu/> (acedido a 30 de Julho de 2012).

³³⁹ Extraído de Junta de freguesia da Cordinhã, em: <http://www.freguesiadecordinha.eu/> (acedido a 30 de Julho de 2012).

No lugar da Cordinhã vivem 339 famílias, num total de 865 pessoas, pouco mais de duzentas com 65 ou mais anos. Trezentos e sessenta moradores têm empregos sobretudo no sector terciário (181) e secundário (121), no primário o número desce para cerca de metade (57).

Freguesia de Portunhos: Pena

Na área sudeste do concelho, a cerca de sete quilómetros da cidade de Cantanhede, situa-se a freguesia de Portunhos – composta pelos lugares de Portunhos, Pena e Vale de Água – que confina com as de Ançã, Outil, Cantanhede e Cordinhã. Na freguesia de Portunhos, atravessada pela ribeira de Ançã e caracterizada pelo povoamento concentrado, residem 412 famílias, num total de 1187 habitantes. Destes, 356 têm 65 ou mais anos. Cerca de quatrocentos e sessenta residentes têm emprego (324 no sector terciário, 121 no secundário e só dezoito no primário) e 377 recebem pensões de reforma. Existem na freguesia grandes jazidas de calcário. A pedra de Portunhos, mais conhecida como pedra de Ançã, é utilizada sobretudo no centro e sul do país desde longa data, e a sua exploração (para brita, calçadas, cantarias, estatuária) constitui uma das principais actividades económicas da freguesia, a que se soma a agricultura.

Na aldeia da Pena, onde estive em trabalho de pesquisa, vivem 455 pessoas (de 172 famílias), 126 com idade igual ou superior a 65 anos. Neste lugar da freguesia de Portunhos, 169 pessoas estão empregadas (119 trabalham na área do comércio e serviços, 42 no sector secundário e apenas oito no primário), Do total de residentes, 137 auferem pensões de reforma.

III.PARTE

PATRIMÓNIOS EM CONFLITO

As plantas cultivadas: entre *natureza e cultura*

Cada época histórica e, numa mesma época, cada sociedade e cada grupo social, possuem critérios próprios, e em constante adaptação, de conceber a natureza e de se relacionar com ela.

As primeiras políticas de protecção da natureza foram fortemente marcadas pela ideia de uma natureza intacta – que era necessário preservar – e de uma natureza ordinária, que não carecia de protecção.

Como salienta Diegues³⁴⁰, reportando-se às propostas precursoras de Gifford Pinchot e de John Muir nos EUA – onde, em meados do século XIX, foi criado o primeiro parque nacional do mundo (o parque de Yellowstone) –, se a conservação de recursos de Pinchot “*é o uso adequado e criterioso dos recursos naturais*”, a corrente preservacionista de Muir, “*pode ser descrita como a reverência à natureza no sentido da apreciação estética e espiritual da vida selvagem (wilderness)*”³⁴¹. Sendo esta, uma natureza que é preciso proteger “*contra o desenvolvimento moderno, industrial e urbano*”.

A noção tradicional de preservação – caracterizada pela separação entre natureza excepcional e natureza ordinária, uma intacta e a outra artificializada/cultivada – dará lugar à concepção mais dinâmica de conservação: mais do que tentar fixar o passado, trata-se agora de « *gérer le long terme en tenant compte des capacités d'évolution des systèmes écologiques dont ont veut préserver les caractéristiques essentielles, il s'agit de concilier développement et protection de la nature.* ”³⁴²

Numa primeira fase, a natureza ordinária não abrangerá, ainda, as plantas cultivadas – que materializam a ligação entre o natural e o cultural.

Para que isso fosse possível, foi preciso juntar à dimensão ambiental, a patrimonial – na acepção de um legado que se quer transmitir às gerações futuras, da apropriação de um

³⁴⁰ Diegues, A.C.S. 2001 (1994): 30.

³⁴¹ A noção de selvagem que serviu de base à criação dos parques foi, aliás, desde logo contestada. Para o chefe Standing Bear, da tribo dos Sioux [in Diegues, A.C.S. 2001 (1994)] “*as vastas planícies abertas, os maravilhosos montes ondulados, as torrentes sinuosas*” não eram selvagens. “*Para o homem branco a natureza era selvagem, mas para nós ela era domesticada. A terra não tinha cercas e era rodeada de bênçãos do Grande Mistério.*”

³⁴² Dubost, Françoise (1994) :5.

bem colectivo e/ou de uma busca de reencontro/reconstrução de identidades locais e regionais ameaçadas.

É, assim, que surge aquilo que Dubost apelida de gestão patrimonial da natureza.

Conservar como e para quê?

As respostas a estas perguntas – tal como àquela que se refere ao próprio objecto da conservação – são tão variáveis quanto a diversidade dos actores em jogo, uma vez que as motivações são diversas e, por vezes, contraditórias.

Actores, ou grupos de actores, públicos e privados, amadores e profissionais – sejam agricultores, associações ou entidades oficiais –, todos desempenham um papel pioneiro na construção de novas representações e de novos sistemas de legitimação (Dubost). Cada um contribuiu com a sua parte para a construção do novo objecto patrimonial constituído, no presente caso, por sementes de plantas cultivadas, especialmente as de variedades autóctones, que assumem nalguns casos o estatuto de plantas raras.

É de salientar, porém, que este é um processo tendencialmente global, alvo de uma vasta produção normativa com reflexos directos nas políticas seguidas por governos de todo o mundo, nomeadamente dos países da União Europeia.

A denominação de plantas raras, tradicionalmente aplicada às plantas exóticas e/ou novas, pode contemplar actualmente espécies selvagens ou antigas, flores, frutos, legumes e, também, sabores regionais e/ou do passado³⁴³.

Segundo Dubost, no caso francês, trata-se de uma moda ligada à afirmação de identidades locais, ao culto do património, à ideologia do regresso à natureza, ou à conjugação dos três – e que, na opinião de Isac Chiva, é sintomática da dupla crise, económica e social, que atravessa a sociedade francesa.

A defesa da natureza que, na opinião de Chiva (2008³⁴⁴), se faz acompanhar da recusa multiforme da racionalidade única e unívoca da sociedade industrial e se assume como uma verdadeira contra-cultura própria dos períodos de transição, está na origem dos processos de valorização dos saberes naturalistas tradicionais, bem como da multiplicação de parques, museus e ecomuseus destinados a mostrar, conservar e perpetuar esses saberes. Essa aspiração pela natureza, essa dupla crise, social (da consciência colectiva)

³⁴³ “Aux cotés du pavot bleu de l’Himalaya ou de la sauge noire à odeur de cassis, [...], la poire de Cuisse Madame et le pâtisson, ont fait entrée sur le marché de la rareté”, escreve Dubost (1994 :10).

³⁴⁴ Chiva, Isac (2008):23.

e económica, traduz-se no retorno ao passado, que os campos, as aldeias e os camponeses encarnam, nos seus modos de vida e saberes, na sua arquitectura e cultura material, nas suas paisagens.

Em França, a *moda* referida por Dubost começou por ser lançada por uma pequena elite de proprietários privados, tendo recebido apoios cada vez mais diversificados, de instituições, autarquias e novas associações.

Em Portugal, o processo de valorização das plantas cultivadas (e da sua conservação), designadamente daquelas que são consideradas em risco, é protagonizado por entidades públicas e privadas, de que o Banco Português de Germoplasma Vegetal/INRB³⁴⁵, sob tutela do ministério da agricultura, e a associação de cidadãos, sem fins lucrativos, *Colher para Semear- Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*, são exemplos. E a que se somam associações de desenvolvimento local/regional (como a *In Loco* do Algarve), grupos ecologistas, autarquias, organizações de agricultores (como a CNA-Confederação Nacional da Agricultura).

Normalmente, as acções de promoção das variedades regionais de plantas agrícolas não se fazem isoladamente mas incluem outros referentes identitários como raças de animais, produtos gastronómicos regionais, saberes específicos, envolvendo protagonistas muito diversos. Exemplo disto são os encontros anuais promovidos pela associação *Colher para Semear*, como o de Melgaço, em Dezembro de 2009³⁴⁶, em que, para além dos representantes da associação que apresentaram os resultados do levantamento relativo às variedades agrícolas regionais (e da mostra de sementes destas variedades) e da representante do município, entrevistaram um produtor de vinho alvarinho, o secretário técnico da raça cachena, um representante dos criadores de cães castro laboreiro, entre outros.

O processo de patrimonialização de plantas cultivadas, à semelhança do que sucede relativamente a outros objectos de património, tem por base a constatação de que algu-

³⁴⁵ Instituto Nacional de Recursos Biológicos.

³⁴⁶ Este encontro realizou-se entre os dias 4 e 6 de Dezembro em Lamas de Mouro.

Os encontros promovidos pela *Colher para Semear* foram inaugurados em 2004, nos dias 9 e 10 de Outubro, no Jardim Botânico da Universidade de Coimbra; o segundo encontro viria a realizar-se dois anos depois, entre 21 e 22 de Outubro de 2006 em Sesimbra; sucedem-se Odemira, entre 29 e 30 de Setembro de 2007; Sendim (Miranda do Douro), nos dias 22 e 23 de Novembro de 2008; Melgaço; Montemor-o-Novo, 29 a 31 de Outubro de 2010; São Brás de Alportel, de 4 a 6 Novembro de 2011 e, finalmente, Arouca, entre os dias 9 e 11 de Novembro de 2012.

mas daquelas plantas já não podem ser mantidas pelos grupos que as moldaram e que, por isso, correm o risco de desaparecerem. ‘Patrimonializar’, como escreve Daniel Fabre, « *c’est mettre à part, opérer un classement, constater une mutation de fonction et d’usage, souligner la conscience d’une valeur qui n’est plus vécue dans la reproduction de la société mais qui est décrétée dans la protection de traces, de témoins, des monuments* »³⁴⁷.

O abandono da agricultura; a desagregação ou reconfiguração das aldeias e lugares; o afastamento das populações rurais em relação à terra; favorecem este processo, uma vez que a desvinculação é, simultaneamente, causa e consequência da patrimonialização.

A directora do Banco Português de Germoplasma Vegetal, numa comunicação feita no Dia do Agricultor em Elvas, em 2010, ilustra bem esta ideia ao constatar que se, durante gerações, os agricultores portugueses haviam sido os provedores de material genético, produzindo, melhorando, multiplicando e trocando as suas sementes, e preservando as variedades tradicionais "*como garante do seu sistema produtivo*", tudo havia mudado na década de 80 do século XX. Altura em que as mudanças nos sistemas produtivos, aliadas a um novo contexto socio-económico e às novas tendências de mercado, levaram ao abandono de muitas das variedades tradicionais, "*surgindo aí a necessidade dessa função passar a ser assumida pelo Estado*".

E se nada nos é mais familiar que o património, no sentido de transmissão de bens e saberes, tudo se torna muito mais complexo a partir do momento em que o interesse público passa a estar em primeiro plano (Lamy,1993).

Na sua acepção mais estrita, o património constrói-se no decurso de um processo em que o objecto – publica ou colectivamente protegido – se reconfigura, mudando de valor e de significado, e que, ao mesmo tempo, apela a outro comportamento por parte de quem o utiliza. Isto supõe um conjunto de medidas de cariz jurídico e administrativo, o que, como salienta Lamy, nos remete para "*ce «pouvoir de protéger» qui fonde toute pratique patrimoniale*"³⁴⁸.

³⁴⁷ Fabre, 1997:65.

³⁴⁸ Lamy, Y. (1993) :3.

Sabendo que, como salienta Gilberto Velho (2006³⁴⁹), a escolha e a definição de um património “*implica necessariamente arbítrio e, em algum nível, exercício do poder*”, e que a sua construção é feita de conflitos e negociações entre diversos actores, importa perceber as diversas perspectivas em jogo e, de entre elas, quais parecem configurar-se como as predominantes.

*“Mesmo um lugar de aparência puramente material, como um depósito de arquivos, só é lugar de memória se a imaginação o investe de uma aura simbólica. Mesmo um lugar puramente funcional, como um manual de aula, um testamento [...], só entra na categoria se for objecto de um ritual. Mesmo um minuto de silêncio, que parece o exemplo extremo de uma significação simbólica, é ao mesmo tempo o recorte material de uma unidade temporal e serve, periodicamente, para uma chamada concentrada da lembrança. Os três aspectos coexistem sempre”.*³⁵⁰

Nas últimas décadas, as sementes, especialmente aquelas de variedades autóctones, na sua aparência puramente material, têm vindo a ser investidas de uma aura simbólica. Para além da sua dimensão estritamente material e funcional, a semente simboliza o recomeço de um ciclo, a recaptção de um sabor e de um tempo perdidos, ela serve para recordar e pode ser usada como objecto de ritual.

Para alguns ela tem, ou deveria ter, quase o estatuto de tesouro, como pretendeu demonstrar-se na exposição “Sementes. Valor Capital”, realizada no Museu do Design e da Moda (MUDE), em Lisboa, entre Dezembro 2010 e Março 2011, em que sementes de 500 espécies diferentes usadas na agricultura – como cereais, leguminosas, alho, alface, cenoura, entre outras³⁵¹ – foram expostas dentro dos cofres do antigo Banco Nacional Ultramarino (na cave do edifício actualmente pertencente ao MUDE), na Rua Augusta. Segundo a curadora da exposição, tratava-se de substituir as riquezas particulares ali arrecadadas no passado recente por uma riqueza da Humanidade.

“Sabendo que a Caixa [Caixa Geral de Depósitos] iria sair, começámos a pensar como é que reabriríamos os cofres”, conta Bárbara Coutinho, a directora do MUDE. “Com joalharia, moda, peças mais espectaculares de design? Pareceu-nos que este lugar exigia da nossa parte uma afirmação mais forte. O que é que hoje tem tanto valor como

³⁴⁹ p.246.

³⁵⁰ Nora, Pierre 1993 (1984):21-22.

³⁵¹ Escolhidas “*por uma comissão científica constituída por elementos do Instituto Superior de Agronomia, o Banco Germoplasma Vegetal e a Associação Colher para Semear*” [SIC-Notícias em <http://sicnoticias.sapo.pt/cultura/2010/12/16/mude-abre-ex-cofres-do-bnu-com-exposicao-de-sementes3>].

o dinheiro? O que é que é tão importante que mereça ser guardado num cofre?”³⁵².

A estranheza de ver exibidas na sala dos cofres do BNU, numa caixa-forte sofisticada, do lado de lá de uma porta grossíssima, «objectos» de uso corrente como as sementes – o que visaria chamar à atenção para o seu valor e para a necessidade da sua salvaguarda – depressa dá lugar a uma profunda inquietação: se as sementes que os agricultores seleccionaram, mantiveram, trocaram, durante séculos, são agora percebidas por alguns sectores da sociedade como riquezas que é preciso guardar numa caixa-forte, cabe perguntar a quem pertencem (ou quem tem direito de aceder a elas), de que forma, para quê.

Será que, também relativamente a este quase-tesouro, o Estado se pode revelar *o vilão*³⁵³?

Na verdade, estas riquezas «de toda a humanidade» podem constituir verdadeiros tesouros para quem as produziu e manteve durante gerações, na condição de permanecerem ocultas³⁵⁴ sob uma aparência banal, protegidas da cobiça de uns poucos, do olhar regulador do Estado mas, sobretudo, dos biopiratas configurados em grandes multinacionais produtoras de sementes, designadamente de sementes transgénicas.

Como refere Rementeria Arruza (2007), a dinâmica mercantilista associada ao avanço da biotecnologia genética veio valorizar tanto o material genético vegetal como o conhecimento associado ao seu uso.

O processo da sua patrimonialização ocorre a partir de pontos de vista muito distintos, desiguais e frequentemente antagónicos, como são os interesses comerciais das multinacionais de sementes e os das comunidades locais que pretendem defender as suas variedades da usurpação levada a cabo pelas primeiras sobretudo nos grandes centros de diversidade genética mundial.

³⁵² Coelho, A. Prado, *Público*, 15.12.2010.

³⁵³ Como nas histórias de tesouros escondidos pelos mouros contadas a Pitt-Rivers em Graza lema (1989: 22). “*Se sabe que ciertos miembros del pueblo han encontrado tesoros ocultos, pero nunca podrían admitir haberlo hecho porque, si el Estado lo supiera, se lo confiscaría. [...] Podría hallarse en estas historias un significado simbólico. El Estado hostil desea poner sus manos sobre la riqueza originaria que descansa enterrada en el pueblo*”.

³⁵⁴ Estará aqui, também, de certo modo em jogo, como escreve Pais de Brito em «Tesouros: o passado, o presente e o risco de desordem social» (1992:349), “*algo que resultará [...] da natureza volúvel dos tesouros mas sobretudo das pressões dos contextos sociais de relação: os vizinhos da aldeia, furtivos e cobiçosos, e os poderes instituídos e a ameaça da sua intromissão*”?

As sementes que os agricultores produziram e lançaram à terra ao longo dos séculos, que têm vindo a ser objecto de inventariação e classificação, são consideradas pelas instituições públicas como "*recursos genéticos*" para a alimentação e agricultura e "*suporte biológico*" da segurança e soberania alimentares.

Estes recursos genéticos vegetais são agora vistos como "*o material de base mais importante para agricultores e melhoradores*", "*repositório da adaptabilidade genética*", "*rede de segurança*" face a alterações climáticas ou catástrofes.

Os direitos relativos à propriedade e ao acesso a este património (que é global), e as formas de o conservar, foram e são objecto de negociações e de debates transnacionais permanentes.

O património vegetal e, particularmente, aquele que serve de base à alimentação humana, envolve um conflito constante entre grupos com interesses distintos. Agricultores, empresas, estados, organizações internacionais, disputam o controlo sobre recursos essenciais à vida humana. Num processo em que os agricultores surgem como a parte mais frágil.

Até ao início da década de 1990, os recursos genéticos vegetais eram considerados património da humanidade e, como tal, de livre acesso sendo, a partir dessa altura, reconhecidos os direitos soberanos dos estados sobre os respectivos recursos naturais.

Na década de 90 assinala-se, por outro lado, o crescente interesse do sector privado nas áreas do “melhoramento de plantas” e na investigação agrária que, até ali, eram quase exclusivamente assegurados pelo sector público.

É também neste período que se verifica um alargamento do conceito de conservação, que consistia basicamente na preservação de germoplasma em colecções mantidas *ex situ*³⁵⁵, passando a contemplar métodos complementares, entre os quais se destaca a conservação *in situ*³⁵⁶, ou seja, no campo do agricultor.

³⁵⁵ «Por "*conservación ex situ*" se entiende la conservación de componentes de la diversidad biológica fuera de sus habitats naturales» [ONU (1992) *Convenio sobre la Diversidad Biológica* (Artº 2), p.3].

³⁵⁶ «Por "*conservación in situ*" se entiende la conservación de los ecosistemas y los habitats naturales y el mantenimiento y recuperación de poblaciones viables de especies en sus entornos naturales y, en el caso

Em 1980, com base nas recomendações do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e do Genebank Committee (do European Association for Research on Plant Breeding – EUCARPIA), foi criado o European Cooperative Programme on Plant Genetic Resources (ECPGR). Um *programa de colaboração*, em contexto de cooperação entre instituições e países europeus que, alegadamente, visa facilitar a conservação *ex situ* e a promoção da utilização dos recursos fitogenéticos e cuja coordenação é feita através do Bioversity International [ex- IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute)].

Ainda em 1983, foi adoptado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)³⁵⁷, como documento de aplicação voluntária, o International Undertaking on Plant Genetic Resources (IU) e, na década de 90, são aprovados a Convenção sobre a Diversidade Biológica³⁵⁸ e o Tratado Internacional sobre os Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura³⁵⁹, de carácter vinculativo³⁶⁰.

Cento e treze países subscreveram o International Undertaking on Plant Genetic Resources (IU) ou Compromisso Internacional sobre Recursos Fitogenéticos, um instrumento juridicamente não vinculativo que visava garantir a exploração, preservação e avaliação dos recursos fitogenéticos de interesse económico e social (especialmente para a agricultura) e a sua disponibilização para a obtenção de variedades vegetais e para fins científicos.

O International Undertaking on Plant Genetic Resources (IU) foi, entretanto, objecto de uma série de acertos, na perspectiva de alcançar um equilíbrio entre produtos de biotecnologia (como variedades comerciais), variedades produzidas pelos agricultores (*farmer's varieties*) e recursos silvestres (*wild material*) e, ainda, entre os interesses de países desenvolvidos e em desenvolvimento, através dos direitos dos criadores,

de las especies domesticadas y cultivadas, en los entornos en que hayan desarrollado sus propiedades específicas» [ONU (1992) *Convenio sobre la Diversidad Biológica* (Artº 2), p.3].

³⁵⁷ 22ª Sessão da Conferência da FAO, *Resolução 8/83*.

³⁵⁸ De que a União Europeia é signatária.

³⁵⁹ Este tratado foi subscrito por Portugal a 6 de Junho de 2002 e ratificado a 7 de Novembro de 2005.

³⁶⁰ Os dois últimos servem, actualmente, de referência e orientação, na conservação e utilização sustentável do património genético vegetal.

apelidados de *inovadores formais* e dos agricultores, classificados como *inovadores informais*.

A Resolução 4/89 veio estabelecer, por exemplo, que os *direitos de obtentor vegetal*, nos termos em que são definidos pela União Internacional para a Protecção das Obtenções Vegetais (UPOV)³⁶¹, não eram incompatíveis com os direitos dos Agricultores³⁶².

Os direitos soberanos dos países sobre os seus recursos genéticos viriam a ser contemplados, mais tarde, pela Resolução 3/91.

Em 1994, após a Convenção das Nações Unidas sobre a Diversidade Biológica³⁶³ – que tem por principais objectivos a conservação da diversidade biológica, a utilização sustentável dos recursos e a participação justa e equitativa dos benefícios resultantes do uso dos recursos genéticos – são iniciadas negociações com vista à revisão do International Undertaking on Plant Genetic Resources (IU) que culminariam com a adopção, pela conferência da FAO em Novembro de 2001, do Tratado Internacional sobre Recursos Genéticos para Alimentação e Agricultura que tem por objectivo geral “*la conservación y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura* [³⁶⁴] *y la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su utilización en armonía con el Convenio sobre la Diversidad Biológica*”³⁶⁵.

Através deste Tratado, que entrou em vigor em 29 de Junho de 2004, depois de ter sido ratificado por 40 governos, e que Portugal aprovou³⁶⁶, as partes concordam em criar um sistema multilateral “*eficaz, efectivo y transparente para facilitar el acceso a los recur-*

³⁶¹ Também designada como União Internacional para a Protecção de Novas Variedades de Plantas.

³⁶² Definidos na Resolução 5/89. Os Direitos do Agricultores seriam aplicados através de um fundo internacional de recursos genéticos vegetais.

³⁶³ A Convenção, estabelecida durante a ECO-92 – a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CNUMAD) realizada no Rio de Janeiro entre 5 e 14 de Junho de 1992, (“*Cimeira da Terra*”) – foi subscrita por mais de 160 países. A Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) regula o acesso a recursos genéticos, à tecnologia e a transferência de tecnologia, bem como o intercâmbio de informações.

³⁶⁴ Ou seja, e nos termos do próprio Tratado, qualquer material genético de origem vegetal de valor real ou potencial para a alimentação e a agricultura.

³⁶⁵ (2009) FAO, *Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura*, Parte 1, p.2.

³⁶⁶ O tratado, aprovado por Portugal em 2005, tem como entidade coordenadora nacional o Instituto Nacional dos Recursos Biológicos (INRB).

*... para la alimentación y la agricultura, y para compartir los beneficios derivados de su uso de una manera justa y equitativa*³⁶⁷. Este Sistema Multilateral (SML) aplica-se a 64 culturas principais³⁶⁸. As condições de acesso e distribuição de benefícios constam do “Acordo Normalizado de Transferência de Material” (ANTM).

O pedido de acesso ao germoplasma, incluindo de *material em fase de melhoramento*, pode ser feito para fins de uso e conservação em investigação e melhoramento³⁶⁹. Nos casos em que, a partir dele, seja obtido um produto comercial, está previsto o pagamento de uma parte “*equitativa*” dos benefícios monetários daí resultantes mas, se não houver limitações à utilização do dito produto em investigação e melhoramento, o pagamento é facultativo.

Os países concordam em que o acesso seja concedido com rapidez, sem necessidade de averiguar as origens de cada uma das amostras e de forma praticamente gratuita e os que as recebem não poderão reclamar qualquer direito de propriedade intelectual, ou outra, sobre as mesmas.

Existem três grandes bases de dados sobre recursos genéticos: a norte americana GRIN (Germplasm Resources Information Network), a europeia EURISCO e a internacional SINGER³⁷⁰, e em 2010 estava em construção a GLOBAL GRIN liderada pela primeira (desenvolvida em conjunto com o Fundo para a Diversidade Global de Cultivos –

³⁶⁷ Muito embora se reconheçam os direitos soberanos dos Estados sobre os seus recursos e a autoridade dos governos nacionais para determinar o acesso aos mesmos, de acordo com a legislação nacional que deverá ser adaptada às obrigações estipuladas no Tratado. Uma vez que, como consta do artigo 4 – relativo às obrigações gerais - cada parte contratante deverá garantir “*la conformidad de sus leyes, reglamentos y procedimientos con sus obligaciones estipuladas en el presente Tratado*” [(2009) FAO, *Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura*, Parte 2, p.6]. A distribuição dos benefícios decorrentes da utilização (incluindo comercial) dos recursos abrange o intercâmbio de informação, o acesso e transferência de tecnologias, a distribuição de ganhos obtidos, entre outros mecanismos.

³⁶⁸ Dos dois grandes grupos de plantas, culturas alimentares e forrageiras, que constituem a lista, no sector alimentar destacam-se os cereais, como o trigo, o centeio, a aveia, a cevada, o arroz e o milho. Constam, também, da mesma lista o grão, o feijão, as lentilhas, as favas, as ervilhas, entre outras.

³⁶⁹ Sempre que isso não implique “*aplicaciones químicas, farmacéuticas y/u otros usos industriales no relacionados con los alimentos/piensos*” e nos casos de múltiplas aplicações (alimentares e não alimentares) “*su importancia para la seguridad alimentaria será el factor determinante para su inclusión en el sistema multilateral*”.

³⁷⁰ “*The System-wide Information Network for Genetic Resources (SINGER) is the germplasm information exchange network of the Consultative Group on International Agricultural Research (CGIAR) and its partners*” [in <http://singer.cgiar.org/>].

Global Crop Diversity Trust ³⁷¹ –, Bioversity International e Agricultural Research Service of the USDA que tutela a GRIN). O acesso a estas bases de dados é livre, podendo qualquer semente ser alvo de pedidos que terão de ser obrigatoriamente correspondidos sempre que partam de entidades públicas dos países envolvidos. Essa possibilidade está prevista no Tratado Internacional para os Recursos Genéticos (Anexo 1) em que se listam as espécies de livre acesso a todos os estados signatários.

A disponibilidade das amostras, cedidas gratuita e obrigatoriamente no caso do pedido ser feito por entidades públicas, está dependente da capacidade de cada estado de assegurar a quantidade necessária para partilhar com outros interessados e suscita algumas preocupações uma vez que, após a cedência do material de propagação requisitado, o país que as cedeu deixa de ter qualquer controlo sobre o seu destino final.

O acesso a recursos genéticos vegetais *in situ* também está previsto, podendo ser feito de acordo com a legislação da cada país ou, na falta dela, de acordo com as normas estabelecidas pelo organismo que tutela a aplicação do Tratado.

No que respeita à conservação, prospecção, recolção, caracterização, avaliação e documentação sobre os recursos fitogenéticos para a alimentação e agricultura – que é matéria do Artigo 5 do Tratado – estipula-se, entre outras medidas, que as partes se comprometem a realizar estudos e inventários, tendo em conta a situação e o grau de variação das populações existentes; promover a recolção dos recursos; fomentar ou apoiar os esforços dos agricultores e das comunidades locais no sentido da conservação em campo dos seus recursos genéticos; promover a conservação *in situ* das plantas silvestres afins às cultivadas e das plantas silvestres para produção de alimentos; cooperar na promoção da organização de um sistema eficaz e sustentável de conservação *ex situ*, “*prestando la debida atención a la necesidad de una suficiente documentación, caracterización, regeneración y evaluación, y promoverá el perfeccionamiento y la transferencia de tecnologías apropiadas al efecto, con objeto de mejorar la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura*”.

As partes comprometem-se, também, a adoptar as medidas que forem consideradas

³⁷¹ Entidade que, em conjunto com o governo norueguês e com o Banco de Germoplasma da Noruega, está na origem da criação do Banco Global de Sementes de Svalbard (Svalbard Global Seed Vault).

necessárias para reduzir ao mínimo, ou eliminar, as ameaças aos recursos fitogenéticos. O Tratado recomenda, entre muitas outras medidas, a aplicação de políticas agrícolas equitativas que promovam o estabelecimento e manutenção de diversos sistemas de cultivo que favoreçam a utilização sustentável da diversidade agrobiológica e de outros recursos naturais, bem como o fortalecimento da investigação que promova e conserve a biodiversidade “*aumentando en la mayor medida posible la variación intraespecífica e interespecífica en beneficio de los agricultores, especialmente de los que generan y utilizan sus propias variedades y aplican principios ecológicos para mantener la fertilidad del suelo y luchar contra las enfermedades, las malas hierbas y las plagas*”. Propõe-se ainda o fomento de iniciativas de *melhoramento* das plantas agrícolas em conjunto com os agricultores, especialmente nos países em desenvolvimento, de forma a encontrar variedades mais adaptadas às condições sociais, económicas e ecológicas locais. O Tratado recomenda também a ampliação da base genética dos cultivos e o incentivo de uma maior utilização de culturas, variedades e espécies “*infrautilizados, locales y adaptados a las condiciones locales*”³⁷².

O documento prevê, ainda, o apoio a uma mais ampla utilização de variedades e espécies e ao estabelecimento de laços estreitos entre o melhoramento genético e o desenvolvimento agrícola, bem como o exame e eventual alteração de estratégias de melhoramento e de regulamentações relativas à aprovação de novas variedades e distribuição de sementes.

O Tratado, reconhece a enorme contribuição continuamente dada pelos agricultores e respectivas comunidades para a conservação e desenvolvimento dos recursos genéticos vegetais³⁷³ e, também, os direitos que lhes assistem, nomeadamente de protecção dos conhecimentos tradicionais, de participação equitativa na distribuição de benefícios e na tomada de decisões nacionais relativas aos recursos fitogenéticos, estabelecendo que a responsabilidade pela aplicação dos referidos direitos cabe aos governos nacionais.

³⁷² Em <http://www.planttreaty.org/content/texts-treaty-official-versions>

³⁷³ Especialmente os dos centros de origem e diversidade das plantas cultivadas.

Recorde-se que a região mediterrânica, e Portugal em particular, é, como salientou Ana Maria Barata (Elvas, 2010:4), centro de origem e de diversidade de muitas espécies, nomeadamente de videira, alho, grão-de-bico, couves, nabos, alface. A directora do Banco Português de Germoplasma Vegetal afirma, a este propósito, que Portugal tem assumido a conservação das suas variedades tradicionais, “*já que é um dos poucos Países da Europa onde as mesmas ainda se encontram em produção*”.

No artigo³⁷⁴ dedicado aos direitos dos agricultores, sublinha-se que “*nada de lo que se dice en este Artículo se interpretará en el sentido de limitar cualquier derecho que tengan los agricultores a conservar, utilizar, intercambiar y vender material de siembra o propagación conservado en las fincas, con arreglo a la legislación nacional y según proceda*”.

Em Junho de 2001, o Conselho da Europa, juntamente com a Planta Europa³⁷⁵ desenvolveu a Estratégia Europeia para a Conservação de Plantas até 2010, um plano com 42 objectivos para travar a perda da diversidade de plantas na Europa. E, no ano seguinte, a Convenção para a Diversidade Biológica adoptou a Estratégia Global para a Conservação de Plantas (GSPC)³⁷⁶ até 2010, estabelecendo dezasseis grandes objectivos para contrariar o declínio mundial da diversidade das plantas.

Na proposta estratégica europeia, revista em 2007 para o período 2008-2014, reconhece-se que “*a biodiversidade das plantas aumenta para sul e leste da Europa, que os objectivos regionais e nacionais diferem e há que atendê-los e sobretudo que os recursos devem estar dirigidos para as áreas que apresentam maior diversidade e menor número de especialistas*” (Barata *et al.*, 2008/2009:6).

A área geográfica da proposta Estratégia Europeia para a Conservação de Plantas, que se enquadra na Estratégia Global para a Conservação de Plantas, envolve 47 países, incluindo Portugal³⁷⁷.

³⁷⁴ Artigo 9, Parte III, p.13.

³⁷⁵ “*Planta Europa is the network of independent organisations, non-governmental and governmental, working together to conserve European wild plants and fungi*”[Excerto extraído de <http://www.plantaeuropa.org/> (consultado em 15/07/12)]

³⁷⁶ GSPC que tem por principais objectivos o levantamento da situação, a conservação, a utilização sustentável, a educação para a conservação e o desenvolvimento de competências dos recursos humanos para a diversidade das plantas (Barata *et al.*, 2008/2009:6).

³⁷⁷ Barata *et al.*, 2008/2009:5-6.

IV PARTE

GUARDAR AS SEMENTES

“Perdi-lhe o inço!” é uma expressão usada no Algarve para dizer que se perdeu o rasto das sementes de uma determinada variedade³⁷⁸. No Alto Minho também se usa dizer “olha, já me desinçei disto! É quando a gente perde as qualidades [determinadas variedades] e depois vai buscá-las, outra vez, a outros lados, a outra pessoa. Normalmente, pedimos uns aos outros...” (F., Crasto, Ponte de Lima, 20/07/10).

No *Dicionário da Língua Portuguesa* da Porto Editora, o regionalismo *inço* é definido como um “conjunto de plantas que, não sendo atingidas pela ceifa ou por outro corte, permanecem nos terrenos para futura propagação”, podendo também significar “restos” ou “resíduos”.³⁷⁹ *Inçar* remete-nos também para a ideia “povoar abundantemente”, “grassar”, “desenvolver-se”, “propagar-se”.³⁸⁰

Na generalidade, aponta-se no sentido de uma permanência, de uma sobrevivência, de uma possibilidade de continuidade.

Seja qual for a expressão utilizada localmente, não *perder o inço* é um imperativo, tanto para o agricultor que preza uma determinada variedade por vezes rara (ainda que no passado possa ter sido abundante) como para entidades públicas ou privadas cuja principal missão é garantir a preservação no tempo da maior diversidade de plantas agrícolas, e de que são exemplo os bancos de germoplasma vegetal.

A necessidade do agricultor de garantir alguma autonomia nas sementeiras e de assegurar a manutenção de certas variedades que, de outra maneira, se perderiam

³⁷⁸ No *Livro de Alportel*, Estanco Louro indica que *inço* é semente, continuidade e exemplifica. À pergunta “Atão inda [...] tem das taj abôb’ras?...”, alguém responde “Já não...por casa do mal , nã derom nada êst’ano e perdi-les o inço” [Louro, Estanco 1996 (3ª ed.): 244].

No glossário de *Refoias.net*, indica-se que *inço* significa “continuidade; resto de semente reservada para manter a espécie. Ex: Esta q’ôlidade de fêjão dê-me o primo Antóino da Refóias há uns belos anos e nunca ‘le perdi o inço” [Consultado em <http://www.refoias.net/glossarioI.html> (a 2/8/11)].

³⁷⁹ O *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, indica duas acepções regionais para o mesmo termo, podendo designar, no caso do Algarve, os vegetais que, “na ceifa, ou em outro corte, se deixam ilesos, para frutificarem e se reproduzirem” ou, ainda, significar, na região transmontana, “restos, resquícios, resíduos”. (Em <http://www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=INÇO>).

Refira-se que durante as minhas estadas no nordeste transmontano não me recorde de ter escutado esta expressão.

No Rio Grande do Sul, no Brasil, mais concretamente em Mampituba, *inço* é também o termo usado “para designar muda, semente, ou batata; garantia de continuação do cultivo na propriedade. Expressão usada: «Ter o inço» ou «Perder o inço».” [in Prestes, Bohn et al., (2005)].

³⁸⁰ Público/Ed. Verbo (2004) : 4612.

rapidamente, em particular para o consumo doméstico, aparentemente pouco diferirá dos propósitos que estão na origem, por exemplo, da criação dos bancos de germoplasma vegetal, muito embora as motivações, os meios, bem como os resultados, sejam diferentes e, por vezes, possam ser vistos mesmo como conflitantes³⁸¹.

PRIMÓRDIOS DO ESTUDO E CONSERVAÇÃO DE PLANTAS EM PORTUGAL

Se a preocupação relativa à conservação dos recursos fitogenéticos é um fenómeno relativamente recente, a colecta de plantas (ou de partes das mesmas) com fins exploratórios ou de introdução de novas espécies e/ou variedades exóticas, é uma prática milenar. Um dos registos mais antigos que se conhecem, remontará a cerca de 1500 anos a.C., e dá conta do envio, pela rainha Hatsheput do Egipto, de uma expedição à Somália com a finalidade de ali colher plantas produtoras de resinas aromáticas (incenso), muito utilizadas no Templo de Deir el-Bahar, para fazer posteriormente a propagação das mesmas (Ferrão *et al.*, 2008).

Nas origens de grande parte do conhecimento botânico europeu, estão os estudos realizados durante a Antiguidade Clássica pelo filósofo grego Teofrasto (c.370- c.285 a.C.), discípulo de Aristóteles³⁸² e autor de *De Causis Plantarum* e *De Historia Plantarum*; por Plínio, o Velho (23-79 d.C.) e por Dioscórides (séc. I d.C.) que procedeu à descrição de mais de seiscentas plantas e respectivas propriedades medicinais e cujo trabalho serviu de base aos estudiosos europeus que, até ao Renascimento, procuraram insistentemente "*encontrar na flora local exemplos das plantas que Dioscórides descrevera*"³⁸³.

³⁸¹ Veja-se, por ex., a polémica em torno do Banco Global de Sementes da Noruega e os receios de que este possa servir os interesses das grandes empresas produtoras de sementes transgénicas.

³⁸² Aristóteles, autor da "Teoria das plantas" e outras obras fitológicas, é considerado por Gonçalo Saipaio como o verdadeiro fundador da Botânica [Cabraal, 2009].

³⁸³ Carvalho, Luís M. M. de (2006): 18. Segundo o mesmo autor, isto conduzia "*a frequentes e compreensíveis erros de interpretação, pois, por exemplo, a flora do Norte da Europa é distinta da flora Mediterrânica. Este impedimento prático terminou quando Leonhart Fuchs publicou, na obra Historia Stirpium (1542), cerca de quatrocentos nomes de plantas nativas da Alemanha e abandonou, definitivamente, qualquer tentativa de ver na flora germânica as plantas de Dioscórides*".

Depois de uma fase de relativa estagnação na Idade Média, o interesse pelos estudos botânicos ressurgirá com a expansão europeia, nomeadamente portuguesa e espanhola, dos séculos XV e XVI, sob o estímulo da curiosidade suscitada pelas novas plantas encontradas nas terras «descobertas» e do seu potencial interesse económico. "*Mercê desta influência, produziu-se então como que uma grande febre de saber, sobressaindo muitos naturalistas viajantes, fundando-se os primeiros jardins botânicos [...] desenvolvendo-se a botânica descritiva*" e publicando-se numerosas obras³⁸⁴.

Neste período, sobressaem os trabalhos de dois portugueses, os médicos Amato Lusitano (João Rodrigues de Castelo Branco) [1511 – 1568] e Garcia de Orta [1499? – 1568], ambos de ascendência judaica. O primeiro, um dos mais importantes divulgadores da obra de Dioscórides, publicou, em 1553, *Dioscorides de matéria medica libros quinque enumerationes*³⁸⁵. E, em 1563, o médico e naturalista português Garcia de Orta escreveu em Goa *Os Colóquios dos Simples*³⁸⁶, e *drogas he cousas medicinais da Índia*, trabalho reeditado, traduzido e adaptado, ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII. Na obra, escrita em língua portuguesa, na forma de diálogo entre duas personagens³⁸⁷, Garcia de Orta procede à que é considerada a "*primeira descrição rigorosa feita por um europeu das características botânicas, origem e propriedades terapêuticas de muitas plantas medicinais que, apesar de conhecidas anteriormente na Europa, o eram de maneira errada ou muito incompleta e apenas na forma da droga, ou seja, na forma de parte da planta colhida e seca*"³⁸⁸.

Gonçalo Sampaio sublinha também a grande importância de Dioscórides que "*compoz um tratado de matéria médica em cinco livros ilustrados, com a descrição de 600 plantas, tratado que teve uma grande importância como guia botânico, durante séculos*" e de Caius Plinius Secundus Major que "*compendiu em seis livros da sua "Historia naturalis" tudo quanto se sabia, errado ou certo, sobre os vegetais*". Notando que muitos dos nomes por eles dados às plantas se conservam ainda actualmente [Cabral, 2009:66-67].

³⁸⁴ In Cabral, 2009:68-69.

³⁸⁵ Conforme Gonçalo Sampaio in Cabral (2009).

³⁸⁶ "*Designam-se de «simples» as plantas usadas para fins medicinais e terapêuticos, isoladamente, sem mistura com outras plantas ou substâncias inertes*" (Cabral, 2009: 70).

³⁸⁷ Ruano, um médico espanhol recém-chegado da Península Ibérica, e o próprio Garcia d'Orta.

³⁸⁸ Resumo de *Colóquios dos Simples e Drogas da Índia* [1895 (1563)] em <http://www.bdalentejo.net/bdaobra/bdadigital/Obra.aspx?ID=295>

Deveu-se ao botânico e médico flamengo Charles de l'Écluse ou Carolus Clusius (1526-1609), que durante ano e meio viajou pela Península Ibérica, a divulgação inicial das obras de Garcia de Orta, tendo traduzido para o latim e resumido *Os Colóquios dos Simples, e drogas he cousas medicinais da Índia*, de que resultou a edição da *Aromatum, et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos*

Os primeiros jardins botânicos surgiram em Itália (em Pádua, Pisa e Florença e, mais tarde, em Bolonha), entre 1545 e 1568 e, no final do século XVI, existiam treze jardins botânicos na Europa. Estes jardins, onde se cultivavam não só espécies europeias como plantas do *Novo Mundo*, pretendiam representar um microcosmos do mundo natural. Neles se podiam observar, ao lado das espécies medicinais descritas nos grandes tratados de Botânica, as plantas das Américas e das Índias. Os Jardins Botânicos constituíam, simultaneamente, um repositório de fitomedicamentos e um local de ensino e investigação botânica. Com a sua criação, a troca de sementes e plantas entre regiões distantes e de floras diversas, torna-se uma prática regular.

Em Portugal, os Jardins Botânicos surgiram apenas no século XVIII, sob a influência do Marquês de Pombal. O Jardim Botânico de Coimbra e o Jardim Botânico da Ajuda (em Lisboa) tinham por base os mesmos propósitos dos jardins botânicos do século XVI mas, para além das plantas medicinais, deveriam também cultivar e estudar as plantas de uso alimentar e industrial, consideradas de alto valor económico³⁸⁹.

O Jardim Botânico da Ajuda (JBA), criado por iniciativa de D. José [1714-1777] foi o primeiro jardim botânico português.

Em 1768, Miguel Franzini, professor dos netos de D. José I, é nomeado para cuidar da implantação de um jardim botânico na antiga *Quinta de Cima* e este convida o médico e botânico italiano Domingos Vandelli [1735-1816] para delinear o jardim. Vandelli trará consigo, de Pádua, Julio Mattiazzi (o primeiro jardineiro do Horto Botânico de Pádua) para o ajudar.

Mais do que um espaço lúdico e educativo da família real, o então Real Jardim Botânico da Ajuda – pertencente, desde 1910, ao Instituto Superior da Agronomia (ISA), como

nascentium historia.

³⁸⁹ Nos “Estatutos Pombalinos” da Universidade de Coimbra, num capítulo específico sobre o estabelecimento de um Jardim Botânico em que se mostrem as plantas vivas, afirma-se o seguinte: “*Pelo que, no lugar que se achar mais próprio e competente nas vizinhanças da Universidade [de Coimbra], se estabelecerá logo o dito Jardim, para que nele se cultive todo o género de plantas e, particularmente, aquelas das quais se conhecer ou esperar algum préstimo da Medicina e nas outras Artes, havendo o cuidado, e providência necessária, para se ajuntarem as plantas dos meus Domínios Ultramarinos os quais têm riquezas imensas no que pertence ao Reino Vegetal*” [In Carvalho, Rómulo de (1987): 60].

infraestrutura de ensino e investigação³⁹⁰ – servia de local de ensaios de novas culturas. "As espécies vegetais cultivadas no Jardim Botânico da Ajuda, que passavam de cinco mil, [...] vieram, [...] de toda a parte do mundo. Vandelli, ele próprio, fez "vir dos mais ricos Jardins Botânicos plantas vivas e sementes" e, num plano mais ambicioso, foi preparando os seus alunos matriculados na recém criada Faculdade de Filosofia, para se dedicarem à busca, à colheita e à classificação de plantas no território português continental, insular e ultramarino"³⁹¹. Dando-se também especial interesse à aclimação de algumas plantas de alto valor económico trazidas dos territórios ultramarinos, como o café, a canela ou o algodão, entre outras.

Domingos Vandelli foi também encarregado, com Miguel Franzini e Dalla Bella, de delinear os planos para o Jardim Botânico de Coimbra, criado em 1772, e de que veio a ser director, tendo ainda fundado o Museu de História Natural de Coimbra, em parte com as suas colecções pessoais. Domingos Vandelli, que chegou a Portugal em 1764, contratado pelo Marquês de Pombal, colaborou na reforma da Universidade de modo a incluir as ciências e a experimentação científica nos planos curriculares, participou activamente na criação da Academia Real das Ciências de Lisboa e, depois de se ter aposentado da Universidade de Coimbra, em 1791, exerceu, entre outros cargos, o de director do Real Museu e Jardim Botânico da Ajuda. Muitos dos seus alunos e colaboradores foram incumbidos de diversas expedições a Cabo Verde, Guiné, Angola, Moçambique e Brasil³⁹² [Correia, A. I. D. (2007)].

O final do século XVIII é considerado um período áureo para o estudo da flora portuguesa, nomeadamente com o trabalho desenvolvido por Avelar Brotero e pelo

³⁹⁰ Em 1910, pelo mesmo decreto lei em que foi criado o I.S.A., foi-lhe cedido o Jardim Botânico da Ajuda situado na Calçada da Ajuda, a sudoeste do Palácio Nacional da Ajuda, na « Quinta de Cima do Paço de Madeira » [http://www.isa.utl.pt/tapada/4.2_jardim%20botanico.htm].

O Jardim Botânico da Ajuda possui presentemente um Banco de Sementes, uma colecção Fitogeográfica, "composta por cerca de 800 táxones distribuídos pelas principais regiões fitogeográficas do mundo", uma colecção de cerca de 120 plantas officinais (*Jardim de Aromas*), uma colecção dendrológica, composta por cerca de 120 árvores dispersas, entre outras colecções.

[ISA-Centro de Botânica Aplicada à Agricultura (CBAA): Germoplasm collection (Acedido em: <http://www.isa.utl.pt/cbaa/services/geneticres/geneticres.html>)]

³⁹¹ Carvalho, Rómulo de (1987):70.

³⁹² No Herbário do Jardim Botânico do Museu Nacional de História Natural, da Universidade de Lisboa, conserva-se um herbário de Vandelli com cerca de 3000 espécimes.

médico, botânico e naturalista alemão Heinrich Friedrich Link [1767-1851]³⁹³. Em 1788, Félix de Avelar Brotero [1744-1828], doutorado em Medicina pela Universidade de Reims, havia publicado, em Paris, o seu *Compendio de Botanica, ou Noções Elementares desta Sciencia, segundo os melhores Escriitores Modernos, espostas na Lingua Portuguesa* e, em 1791, é-lhe entregue a regência da cadeira de Botânica e Agricultura (1791-1811) na Universidade de Coimbra e a direcção do Jardim Botânico daquela universidade que foi por ele reestruturado e redireccionado, já não exclusivamente para o estudo das plantas medicinais (pelos estudantes de medicina) mas aberto a outras áreas científicas, "*tornando-o num balão de ensaio para os vários ramos da Agricultura e estudos de Botânica*"³⁹⁴. Numa altura em que não existia nenhum herbário³⁹⁵ de plantas de Portugal, Brotero começou a fazer colecções de plantas em herbário, contributo que se revelou essencial para o estudo da flora portuguesa.

Avelar Brotero, que, após a sua jubilação (da U. de Coimbra), em 1811, dirigiu o Real Museu e Jardim Botânico da Ajuda, em Lisboa, escreveu a «Flora Lusitânica» (1804), a primeira obra a retratar a diversidade florística portuguesa e é um dos nomes ligados à

³⁹³ Autor, juntamente com John Hinckley, de *Notas de uma viagem a Portugal e através de França e Espanha*.

³⁹⁴ Universidade de Coimbra. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Departamento de Botânica: *Biblioteca Digital de Botânica: Autores e Personalidades* (<http://bibdigital.bot.uc.pt/index.php?menu=2&language=pt&tabela=geral>).

³⁹⁵ "*Um herbário é uma colecção organizada de plantas secas e geralmente prensadas, fixadas em folhas de cartolina e acompanhadas de uma etiqueta em que consta o seu nome latino, o local e data de colheita, o nome do(s) colector(es) e as notas que se julguem adequadas sobre a ecologia e o habitat da espécie em causa. Um herbário constitui um conjunto de documentos indispensável para muitos estudos botânicos. Esta colecção de plantas secas e prensadas pode ser completada com notas, desenhos, estampas, fotografias e publicações.*

Um herbário é também um sistema de informação ou uma base de dados sobre a flora de uma região ou de um país, contemplando não só a flora actual como aquela que já está extinta".

Os herbários guardam também exemplares *voucher* (espécimes usados em determinados estudos como, por exemplo, nas análises de ADN) que dão suporte a algumas colecções ou estudos. "*É o caso dos bancos de sementes ou dos espécimes que estão na base de estudos anatómicos, citológicos, químicos, moleculares ou outros.*

Os herbários estão abertos a todos os botânicos que queiram recorrer às suas colecções e, a nível mundial, estabeleceu-se um serviço de empréstimos. Cada herbário, quando solicitado, envia, por tempo limitado (6 meses ou 1 ano), alguns dos seus espécimes a um outro herbário onde serão estudados e posteriormente devolvidos" [Correia, Ana Isabel D. (2007):2].

formação da Agronomia portuguesa³⁹⁶.

O trabalho de herborização iniciado por Brotero no Jardim Botânico da Universidade de Coimbra será posteriormente retomado por Júlio Augusto Henriques [1838-1928] que viria a fundar em sua homenagem a Sociedade Broteriana, a primeira sociedade científica botânica fundada em Portugal, que fazia recolhas de exemplares botânicos para posterior identificação e conservação em herbário, "*com vista a reunir materiais indispensáveis para a publicação de uma nova Flora Lusitânia*"³⁹⁷. O *Boletim da Sociedade Broteriana* começa a ser publicado em 1883.

Júlio Henriques, que promoveu o trabalho laboratorial e de campo na universidade e fundou o Museu Botânico da U.C., adquiriu a maior parte do Herbário particular do botânico alemão Moritz Willkomm, que incluía cem mil exemplares, pertencentes a mais de dez mil espécies, de plantas da região mediterrânica, da Madeira e das Canárias – que serviu de base para o estudo da flora de Portugal.

Como director do Jardim Botânico da Universidade de Coimbra, intensificou as permutas de plantas e sementes com os principais jardins botânicos de Portugal, Europa e outras partes do mundo, particularmente com a Austrália.

Em 1868, é criado o banco de sementes do Jardim Botânico da Universidade de Coimbra e iniciada a publicação do *Index Seminum* (catálogo de sementes), até hoje anualmente actualizado. O *Index Seminum et Sporarum* é um catálogo anual publicado por Jardins Botânicos de todo o mundo com a listagem de sementes disponíveis para troca com outras instituições.

³⁹⁶ Em 1793, Brotero, ao apresentar dois sentidos para o termo de agricultura, esboçava já o conceito de agronomia: "*A agricultura considerada não como uma cega tradição de certos trabalhos, ou mero empirismo, ma sim como a ciência da mais proveitosa cultura das terras e vegetais, abrange uma grande vastidão de filosóficos conhecimentos*" (in Radich, 1996:128). A Avelar Brotero, juntam-se João António Dalla Bella, Luís da Silva Mouzinho de Albuquerque, José Maria Grande, João Inácio Ferreira Lapa, João de Andrade Corvo, entre muitos outros nomes fundadores da agronomia portuguesa (Radich, 1996).

³⁹⁷ Universidade de Coimbra. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Departamento de Botânica: *Biblioteca Digital de Botânica: Autores e Personalidades* (<http://bibdigital.bot.uc.pt/index.php?menu=2&language=pt&tabela=geral>).

O primeiro *Index Seminum* do Jardim continha um total de 380 espécies mas apenas 5 anos depois, estando o Jardim já sob a direcção de Júlio Henriques, reunia um total de 1839 espécies³⁹⁸.

Em 1879, Júlio Henriques contratou para o Jardim um jardineiro de origem alemã, Adolfo Möller [1842-1920] – colector de espécies animais, vegetais e fungos, em Portugal e em África, que realizou uma importante expedição científica a São Tomé e Príncipe, em 1885, de onde trouxe para Portugal 249 espécies zoológicas e 735 exemplares de herbário, bem como uma valiosa colecção mineralógica e etnográfica³⁹⁹. Nesse mesmo ano, Joaquim de Mariz [1847-1916]⁴⁰⁰, médico e naturalista, junta-se a Adolfo Möller e os dois, juntamente com o colector Manuel Ferreira, constituíram uma equipa "a quem o estudo da flora de Portugal e das antigas colónias portuguesas em África muito deve"⁴⁰¹.

Júlio Henriques percorreu o país em expedições florísticas, nomeadamente à Serra da Estrela, Serra do Marão, Buçaco, Gerês, Caramulo, Lousã, Macieira, Castro-Daire e, também, à antiga colónia portuguesa de São Tomé e Príncipe. Actividade de que

³⁹⁸ O número máximo de 2758 espécies disponíveis para troca foi atingido no *Index Seminum* de 1959. Desde 1997 que o *Index Seminum* do Jardim Botânico da Universidade de Coimbra se encontra disponível online. (Em: http://www.uc.pt/jardimbotanico/index_seminum_et_sporarum).

³⁹⁹ Adolpho Möller colaborou com diversas publicações científicas nacionais e estrangeiras: *Gazeta de Pharmácia* (Lisboa), *Portugal Agrícola*, *O Tribuna Popular*, *O Instituto* (Coimbra), *Jornal da Sociedade Pharmacêutica Lusitana*, *Jornal da Real Associação de Agricultura Portuguesa*, *Gazeta das Aldeias*, *Jornal Hortícola-Agrícola*, *Jornal de Horticultura Prática*, *Boletim da Sociedade Broteriana*, *Correspondência de Coimbra*, *Berichten der Deutschen Pharmaceutischen Gesellschaft (Berlim)*, *Der Tropenpflanzen*, entre outras. Publicou diversos trabalhos, como catálogos de plantas e artigos sobre agricultura, silvicultura, floricultura, horticultura, farmacêutica e botânica médica. Entre os trabalhos publicados, destacam-se o "Catálogo das Plantas Medicinais que habitam o continente português"[Universidade de Coimbra. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Departamento de Botânica: *Biblioteca Digital de Botânica: Autores e Personalidades* (<http://bibdigital.bot.uc.pt/index.php?menu=2&language=pt&tabela=geral>)].

⁴⁰⁰ Joaquim de Mariz destacou-se como taxonomista botânico, tendo estudado exaustivamente a flora fanerogâmica (vegetais que produzem flor) portuguesa. "A sua perícia como taxonomista botânico tornou-o muito solicitado por outros grandes botânicos da sua época. Colaborou na elaboração das Floras de Portugal de Gonçalo Sampaio e António Xavier Pereira Coutinho, esclarecendo muitas dúvidas e identificando muito material para estes dois autores" [Universidade de Coimbra. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Departamento de Botânica: *Biblioteca Digital de Botânica: Autores e Personalidades* (<http://bibdigital.bot.uc.pt/index.php?menu=2&language=pt&tabela=geral>)].

⁴⁰¹ Universidade de Coimbra. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Departamento de Botânica: *Biblioteca Digital de Botânica: Autores e Personalidades* (<http://bibdigital.bot.uc.pt/index.php?menu=2&language=pt&tabela=geral>).

resultaram várias publicações científicas, entre as quais o estudo monográfico de vários grupos da flora portuguesa, a primeira monografia florística de São Tomé e Príncipe, (publicada, tal como toda a sua produção científica, nos Boletins da Sociedade Broteriana).

O herbário do Departamento de Botânica da Universidade de Coimbra possui, actualmente, uma colecção de cerca de 700.000 exemplares — a maior do país e a segunda da Península Ibérica⁴⁰².

O Jardim Botânico do Museu Nacional de História Natural, em Lisboa, abre em 1878. O Jardim possui desde o século XIX uma colecção bastante significativa de sementes, integrando, entre outras, as colecções históricas de F. Welwitsch⁴⁰³, com 100 exemplares recolhidos em Angola (1853-1860), e a colecção de F. Augusto e L. Sobrinho (1956-1968), com 1091 exemplares de diversas proveniências.

Em 2001, foi inaugurado o Banco de Sementes ‘António Luís Belo Correia’ – dotado de equipamento destinado à conservação de sementes a longo prazo. Actualmente, este banco conserva sementes viáveis de 1178 espécies de plantas, que incluem maioritariamente espécies da flora Portuguesa (cerca de 70% da colecção).

⁴⁰² O herbário da Universidade de Coimbra contém a maior colecção em Portugal de plantas do mundo; plantas africanas, nomeadamente da ex-colónias portuguesas; a maior colecção de material de herbário de Portugal Continental; o herbário de Moritz Willkomm (1821-1895), co-autor da primeira *Flora da Península Ibérica*; uma colecção de Crytogamia [classe de plantas que não dão flores] e um *Seminário* (colecção botânica de sementes) de 3072 espécies; entre outras colecções.

[Universidade de Coimbra: Herbário do Departamento de Botânica da Universidade de Coimbra. Acedido em: http://www.uc.pt/herbario_digital/herb_uc]

Às colecções do Herbário da U.C. junta-se o espólio de botânica do Museu da Ciência da mesma universidade, que integra, entre outras, uma colecção de mais de três mil exemplares de frutos, sementes e ramos e uma série de produtos vegetais como resinas, gomas, fibras, cascas e madeiras do Brasil e países africanos de expressão portuguesa.

⁴⁰³ Frederico Welwitsch (1806-1872), médico e naturalista austríaco, trabalhou em botânica no Museu de Viena, tendo sido encarregue de uma missão botânica aos Açores e a Cabo Verde, ficou em Portugal. “Foi nomeado Conservador do Jardim Botânico da Ajuda e, mais tarde, realizou, a expensas do governo português, uma expedição em África. Visitou a Madeira, Cabo Verde, Serra Leoa e S. Tomé. Percorreu várias regiões de Angola e desta expedição resultou uma importante colecção de plantas angolanas” (cerca de 9400 espécimes que estão conservados no Jardim Botânico do Museu Nacional de História Natural, da Universidade de Lisboa) [Correia, Ana Isabel D. (2007):9].

Ensino, investigação e difusão do saber agronómico em Portugal

O ensino agrícola em Portugal havia entretanto sido formalmente instituído em 1852, durante o reinado de D. Maria II, por decreto extraparlamentar (de 16 de Dezembro) do governo de Fontes Pereira de Melo. O que permitiu colmatar a carência de um suporte institucional forte e específico para os trabalhos até então desenvolvidos sobre ciências e técnicas agrárias e consolidar a agronomia⁴⁰⁴. O então chamado Instituto Agrícola de Lisboa⁴⁰⁵, ficou inicialmente sediado na Cruz do Taboado, em Lisboa, “*ocupando um antigo e apalaçado edifício, a que se juntaria mais tarde a pequena quinta «da Bemposta», situada a cerca de um quilómetro*”⁴⁰⁶, passando, em 1855, a incluir também o ensino da Veterinária que tinha até ali uma escola própria⁴⁰⁷. Apenas depois da implantação da república, em 1917, é que as duas secções se voltariam a separar, permanecendo a Escola de Medicina Veterinária nas mesmas instalações (entre a Rua Gomes Freire e a praça José Fontana) e deslocando-se o Instituto Superior de Agronomia para a Tapada da Ajuda⁴⁰⁸, onde ainda se mantem.

Dezoito anos após a criação do instituto, no discurso de abertura do ano lectivo de 1870-1871, João Inácio Ferreira Lapa, director do então Instituto Geral da Agricultura e um dos mais destacados precursores da investigação agronómica em Portugal, salientava os “*muitos e muito importantes*” melhoramentos aportados à agricultura portuguesa, para os quais havia contribuído o ensino oficial agrícola associado à generalização da investigação agronómica.

⁴⁰⁴ Até ali, as ciências e técnicas agrárias haviam sido objecto de interesse da Academia Real de Ciências de Lisboa que, no entanto, se dispersava por inúmeros assuntos e, no plano do ensino, para além da cadeira de botânica e agricultura ministrada na Universidade de Coimbra por Avelar Brotero, apenas há notícia de uma outra a funcionar na Academia de Marinha e Comércio do Porto, criada por iniciativa da Companhia das Vinhas do Alto Douro (Radich, 1996).

⁴⁰⁵ Com a reforma de 29 de Dezembro de 1864 passou a Instituto Geral de Agricultura e mais tarde, em Dezembro de 1886, a Instituto de Agronomia e Veterinária (Radich, 1996).

⁴⁰⁶ Alarcão-e-Silva (2002):40.

⁴⁰⁷ Durante o século XIX o Instituto foi reformado sete vezes.

⁴⁰⁸ A Tapada da Ajuda, hoje um parque botânico, com cerca de cem hectares, inclui uma reserva botânica (Reserva Botânica Natural D. António Xavier Pereira Coutinho, delimitada em 1923), viveiros florestais, terrenos de cultura (pomares, vinhas, prados, culturas arvenses e hortícolas).

Ferreira Lapa defendia que a escola agrícola deveria ser “*o foco da luz agrária*”, tendo por função era formar “*sábios agrónomos*” que poderiam ser “*obrigados apóstolos*” da divulgação dos conhecimentos agrários.

A *instrução agrícola* que Ferreira Lapa preconizava, e que se enquadrava no projecto modernizador do fontismo, compreendia a existência de disciplinas de ensino agrícola em todos os liceus do reino, de estações agronómicas experimentais nas capitais de distrito bem como a realização anual de missões agrícolas por parte dos principais centros de agricultura.

Segundo Radich (1996), a agronomia portuguesa nascida em oitocentos, herdeira de um conjunto de conhecimentos que “*rápida e cabalmente*” submeteu ao crivo da crítica, assumiu um carácter inovador e estabeleceu “*uma relação fortíssima com os progressos científicos e técnicos que ocorriam além-fronteiras*”⁴⁰⁹. Padecendo, porém, de um certo desequilíbrio entre a competência teórica e as bases experimentais – em que se verificava dependência relativamente à experimentação exterior. No entanto, como nota a autora, isso não obstou a que “*nem uma partícula temática*” ficasse por tratar: climas, solos, águas, adubos, máquinas, motores, regas, drenagens, podas, enxertos, doenças das plantas e dos animais, culturas cerealíferas e da vinha, culturas hortícolas e forrageiras, culturas tradicionais e novas, etc. Uma multiplicidade de temas estudados de forma variável, “*ao sabor da reflexão, ou por impulso de urgência*”, que deram lugar a um conjunto de eixos temáticos razoavelmente independentes e desiguais nos ritmos e nas conexões estabelecidas entre eles.

A difusão dos conhecimentos e técnicas agronómicas foi em muitos casos lenta, isto se exceptuarmos por exemplo a luta contra a filoxera e a nova cultura da vinha, em que, aparentemente, “*todo o Portugal vitícola se transformou num vastíssimo campo de ensaios, em que o saber que se testava era o saber que se aplicava*”. “*Mesmo os adubos químicos e a maquinaria, apesar do entusiasmo que os envolveu, da insistência dos*

⁴⁰⁹ Radich, 1996:125. A rapidez com que os estudos de Liebig (que abriram caminho à adubação química) ou as descobertas de Pasteur chegaram a Portugal, comprova-o.

agrónomos em que fossem utilizados e de algumas prontas adesões, tiverem de aguardar o século XX já bem entrado” para se expandirem (Radich, 1996:134).

A mesma autora lembra as palavras de Silva Beirão quando este dizia que o ceifador-mecânico havia sido introduzido em Portugal por *lavradores de luva de pelica*. Razão pela qual, segundo a autora, os agricultores de pequena e média dimensão tinham dificuldade em aceitar essa inovação técnica. A lavoura a vapor e as máquinas aperfeiçoadas não tinham sido concebidas para corresponder às suas necessidades⁴¹⁰. Os trabalhadores agrícolas, por seu turno, *“estavam longe de estimar os progressos da mecânica, temendo pelas suas jornas, e também não foi com bons olhos que os construtores locais de alfaia agrícola viram desembarcar a concorrência”*, acrescenta Radich (1996:136).

Todavia, o Instituto Agrícola constituiu um forte pólo de produção e difusão de novos conhecimentos e novas práticas agrárias.

Isso ficou a dever-se em grande parte ao empenhamento de muitos dos seus professores que, para além dos ensinamentos transmitidos aos alunos, colaboravam intensamente nas múltiplas revistas agrícolas surgidas na segunda metade do século XIX, algumas ligadas a associações por eles fundadas ou dirigidas, como foi o caso da Associação Central da Agricultura Portuguesa (ACAP); integravam júris de concursos agrícolas e tomavam parte na organização de exposições; etc.

O papel das ‘organizações da lavoura’ na difusão de novas técnicas agrárias

As ‘organizações da lavoura’ tiveram um papel importante na difusão de novos conhecimentos e técnicas agrícolas, quer através da sua divulgação em exposições, conferências ou publicações como, ainda, por intermédio da comercialização de novos factores de produção. Tendo contribuído para a expansão do uso de novas máquinas e alfaias agrícolas e, também, de adubos e sementes.

⁴¹⁰ *“Seria preciso que os lavradores médios e pequenos se associassem para poderem custear e devidamente aproveitarem um sistema de lavoura a vapor, ou mesmo só uma charrua Brabant. As próprias condições físicas do terreno, como a proliferação de sebes e valados, frequentes na pequena cultura, eram também inegavelmente um obstáculo”*, escreve Radich (1996:19).

Com o objectivo de “vulgarizar os conhecimentos mais adequados para o melhoramento da agricultura”, foi determinada pelo governo de Costa Cabral a criação, em 1844 (por decreto de 20 de Setembro), de *Sociedades Agrícolas* nas capitais de distrito. Estas Sociedades, “compostas de pessoas inteligentes e zelosas dos progressos económicos”, seriam presididas pelos governadores civis, tendo por “seus correspondentes os membros das Juntas gerais dos distritos, os administradores de concelho e os médicos e cirurgiões de partido das câmaras municipais”⁴¹¹.

O interesse pela criação de *Sociedades Agrícolas* manteve-se depois da Regeneração e, em 1854 (23 de Novembro), foi publicada uma nova legislação em que os propósitos centrais iniciais de informação do Governo sobre a agricultura local se mantêm, continuando os agricultores a ter ali uma representação minoritária.

Entre as *Sociedades Agrícolas* criadas, e que terão constituído o quadro de apoio da futura organização dos serviços agrónomicos e pecuários, destacam-se a *Sociedade Agrícola Michelense*, a *Sociedade Agrícola do Porto* e a *Sociedade Agrícola de Beja*.

A *Sociedade Agrícola do Porto* distinguiu-se sobretudo pelas exposições organizadas e pelo jornal que publicava. António Girão (que foi director do *Jornal da Sociedade Agrícola do Porto*), o Barão de Forrester, Alfredo Allen, Roberto Van-Zeller, Joaquim Melo e Faro – futuro presidente da *Liga Agrária do Norte* –, Visconde de Vilarinho de S. Romão, Joaquim de Azevedo, são alguns dos nomes que se destacam na *Sociedade Agrícola do Porto*. “Organizavam exposições agrícolas, pecuárias, de alfaias; escreviam artigos nos jornais; importavam novas sementes, novas raças, novas máquinas”, escreve Laura L. Graça (1999: 82).

Em Lisboa, a *Sociedade Agrícola* também contou com nomes como o de Alexandre Herculano mas a sua acção foi rapidamente esvaziada pela criação da *Associação Central da Agricultura Portuguesa* (ACAP), a primeira associação a reivindicar a representação dos interesses de proprietários e rendeiros agrícolas.

⁴¹¹ Graça, L.L. (1999):80.

Ayres de Sá Nogueira, filho de aristocratas ribatejanos com vastos bens fundiários e casado com uma herdeira de vários morgados no Alto Alentejo, foi o grande impulsionador da *Associação Central da Agricultura Portuguesa*. Ayres Nogueira, mais tarde conhecido como «Pai da Lavoura», esteve ligado a inúmeros projectos públicos e privados, tendo sido o organizador da *Liga Promotora do Desenvolvimento dos Interesses Materiais do País* e vogal da secção agrícola do *Conselho Geral de Comércio Agricultura e Indústria*, onde também se encontrava José Maria Grande, o primeiro director do futuro *Instituto Agrícola de Lisboa*. Ayres foi também organizador da primeira Exposição Agrícola em Lisboa (em 1852), logo seguida de uma Exposição Pecuária e outra de Instrumentos Agrícolas.

As ligações entre a RACAP e o Instituto Agrícola foram sempre estreitas. No final do século XIX, uma parte considerável do corpo docente do Instituto era, não apenas sócio mas também membro activo ou dirigente da Associação⁴¹². É então que se inicia a publicação de um boletim próprio e se procede a uma reestruturação, com a criação de cinco secções – Legislação e Economia Rural, Química e Artes Agrícolas, Engenharia Rural, Arboricultura e Horticultura – onde se preparam os estudos ou propostas legislativas da RACAP.

Na presidência da direcção da Sociedade Central da Agricultura Portuguesa, formalmente constituída em 1860, para além de Ayres de Sá Nogueira, figuram o Visconde de Balsemão – “*grande proprietário fundiário, par do reino e autor conhecido de publicações sobre Agricultura*”⁴¹³ – Rodrigo Morais Soares – fundador do *Archivo Rural* e alto funcionário do Ministério das Obras Públicas, onde ocupou o lugar de Chefe da Repartição de Agricultura e de Director Geral da Indústria e Comércio – e Geraldo José Braamcamp, entre outros.

⁴¹² “Os corpos gerentes de 1897 são um exemplo extremo do peso do Instituto na Associação: Henrique Mendia, professor de Plantas Lenhosas é o presidente da Direcção; Sertório de Monte Pereira, professor de Agricultura-Geral e Cincinato da Costa, professor de Tecnologias Agrícolas, são vogais da Direcção; D. Luís de Castro, assistente de várias cadeiras, é o secretário da Direcção. Estes elementos, acompanhados por Luís A. Rebelo da Silva, professor de Química, José Veríssimo de Almeida, professor de Nosologia Vegetal, Augusto José da Cunha, professor de Mecânica e Máquinas Agrícolas, Anselmo de Andrade, que mais tarde foi director do Instituto, marcaram a política agrícola dos finais do século XIX princípios do século XX” (Graça, L.L. 1999:95).

⁴¹³ Graça, L.L. (1999):86.

“Não descurando a actividade legislativa⁴¹⁴, os activistas e dirigentes da Associação Central procuraram, em primeiro lugar, que esta desempenhasse um papel importante na melhoria das técnicas agrícolas: organizaram-se cursos, conferências, escreveu-se em jornais e revistas especializadas; e não foram esquecidas as Exposições, quer em Portugal, quer no estrangeiro”⁴¹⁵. As actividades reflectiam o grande interesse dos seus sócios mais dinâmicos pelas máquinas. São enviados delegados a exposições no estrangeiro que trazem os modelos mais aperfeiçoados e que irão figurar nas múltiplas exposições e concursos, tais como a Exposição de Belém, em 1861, e os concursos, no Campo Grande, de 1864 a 1874, onde foi apresentada a pequena charrua americana, a charrua de dupla aiveca, o semeador mecânico e outras alfaias.

José Street d'Arriaga e Cunha, que foi presidente da direcção da associação (até à sua morte, em 1885) e um dos “Agricultores Ilustres” eleitos por Lopes de Carvalho para o séc. XIX⁴¹⁶, fundou a *Companhia Prosperidade* com o Conde de Farroba, tentando implementar um projecto de construção de um canal de ligação de Loures ao Tejo e terá sido, juntamente com o Visconde de Coruche, introdutor, em Portugal, do moinho de vento automático que depois se espalhou por toda a Estremadura.⁴¹⁷

Geraldo Braamcamp, por seu turno, inventou um modelo de carro de transporte que apresentou num concurso do Campo Grande, em 1868.

⁴¹⁴ O combate aos incultos, o crédito e os cereais (obtenção de leis proteccionistas face à entrada de cereais estrangeiros) foram algumas das questões que motivaram várias iniciativas da Associação Central junto do poder político.

⁴¹⁵ Graça, L.L. (1999):89.

⁴¹⁶ “A. M. Lopes de Carvalho (1892) elegeu, ainda no séc. XIX: José Maria Grande, primeiro director do Instituto Agrícola; o 1.º Visconde de Vilarinho de S. Romão, colaborador do *Jornal da Sociedade Agrícola do Porto* e autor de várias obras sobre agricultura; João José de Lecocq que transformou incultos numa quinta modelo, a *Quinta do Prado*, em Castelo de Vide e que foi inventor de uma charrua; A. Joaquim de Figueiredo e Silva, que [...] foi professor do Instituto Agrícola; Joaquim M. Lopes de Carvalho, director da *Quinta modelo*, na *Granja do Marquês*; Camilo Aureliano da Silva e Sousa, autor de numerosas publicações; o 2.º Visconde de Vila Maior, segundo director do Instituto Agrícola e Reitor da *Universidade de Coimbra*; António Luís Ferreira Girão, director do *Jornal da Sociedade Agrícola do Porto*” (Graça, L.L. 1999:89).

⁴¹⁷ Street possuía uma exploração agrícola em Carnide, em Lisboa, onde foram realizadas obras importantes de drenagem, se usaram as máquinas mais modernas na preparação das terras e se experimentaram novos métodos de sementeira mecânica, novas rotações de cereais e forragens, para além de processos de melhoramento de espécies vegetais e de raças animais, mas o seu principal interesse consistia no aperfeiçoamento e introdução de novos modelos de máquinas agrícolas.

Tomás Borges de Sousa era sócio da empresa que detinha uma vasta exploração agrícola no Ribatejo onde foram introduzidas as primeiras máquinas a vapor do país. Uma exploração que funcionava como campo de experimentação e divulgação de alfaías, tais como a gadanheira, as ceifeiras, as atadeiras, os rolos e os semeadores, entre outras.

A *Revista Agronómica*, a *Revista Agrícola* e a *Gazeta dos Lavradores* e, mais tarde, o jornal diário *Época* (que foi porta-voz da RACAP), o *Semeador* e a *Lavoura Portuguesa*, foram algumas das publicações ligadas ou produzidas pela associação.

No seu início, a Real Associação Central da Agricultura Portuguesa representava apenas os interesses de grupos restritos e com localização geográfica muito limitada – grandes proprietários e empresários residentes em Lisboa ou arredores e, mais tarde, do Ribatejo, Alentejo e parte das Beiras. Não se apoiando numa rede de associações de carácter local, a sua força baseava-se na maior ou menor proximidade relativamente ao aparelho político do momento. A consciência dessa limitação levou os seus dirigentes a incentivar a criação de associações agrícolas de âmbito local ou regional, “*procurando através delas apoios mais sólidos e mais extensos. Uma rede nacional, independente dos partidos políticos existentes, e que os pudesse condicionar*”. Foi assim que nasceram os sindicatos agrícolas (de inspiração francesa)⁴¹⁸.

De acordo com legislação de 1894, era permitido aos agricultores e indivíduos que exercessem funções relacionadas com a agricultura, fundar associações locais, com a denominação de sindicatos agrícolas, que tivessem por objectivos estudar, defender e promover tudo quanto importasse aos interesses agrícolas gerais e aos dos associados.

⁴¹⁸ Em França estes tiveram sucesso, dando resposta às necessidades dos agricultores e permitindo o controlo ideológico e político de uma maioria de agricultores por uma minoria de notáveis locais (Graça, L.L. 1999). Os sindicatos agrícolas franceses garantiam desde a compra de factores de produção e de bens de consumo familiar, à venda de produtos agrícolas, foram responsáveis pela constituição de mútuas e seguros (de gados, incêndios, geadas, etc.), promoveram o desenvolvimento de caixas de crédito, criaram bibliotecas e jornais, organizaram cursos, etc.

Em Portugal, como sublinha Laura L. Graça (1999:111), “*salvo raras excepções, os sindicatos [...] não procuraram integrar os pequenos agricultores, ou fazia consistente dos médios. Consultados estatutos de sindicatos formados até 1900, inclusive, verificou-se que apenas 8 previam a fixação de quotas segundo escalões de rendimento. [...] Mas nestes casos, regra geral, à menor quotização correspondia diminuição de direitos: ou não podiam ser eleitos ou podiam mesmo perder o direito de voto. Nas poucas excepções a estas regras pouco democráticas, encontravam-se os sindicatos mais ligados à direcção da RACAP: Santarém e Aveiro*”.

Os sindicatos agrícolas podiam colocar produtos dos seus sócios nos mercados, adquirir adubos e alfaias agrícolas e conceder empréstimos aos associados. Os assalariados rurais não tinham lugar nos sindicatos agrícolas. Só após a implantação da república se tenta alargar o movimento sindical urbano às zonas rurais, realizando-se vários congressos de trabalhadores rurais. Entre 1910 e 1925, registaram-se 70 greves de trabalhadores rurais.

Em 1935, quando foram extintos, existiam 390 sindicatos agrícolas em Portugal (Caldas,1998). Foram substituídos pelos Grémios da Lavoura de inscrição obrigatória para todos os proprietários rústicos e que correspondem à base da pirâmide da organização corporativa da lavoura instituída pelo Estado Novo, a par das *Casas do Povo*, entregues à gestão paternalista dos proprietários. Seguem-se, a nível intermédio, as *Federações e Uniões* e, no topo, a *Corporação da Lavoura*, que se integrava na *Câmara Corporativa*. A filiação nos grémios, federações e uniões, especializados por produtos, tem carácter obrigatório, ou seja, os não inscritos ficam proibidos do exercício da actividade.

Se os sindicatos agrícolas haviam falhado na integração dos pequenos agricultores e eram dominados pelos grandes proprietários, nos grémios “*o poder dos grandes foi assegurado por lei*”. O conselho-geral que elegia a direcção do grémio era obrigatoriamente composto pelos vinte maiores produtores residentes na área (os chamados *procuradores natos*) e por um número não superior a quarenta como *procuradores escolhidos*, eleitos pelos produtores de cada freguesia.

De acordo com a lei 1957 de 20 de Maio, os grémios tinham por missão fazer cumprir as “*disposições legais, regulamentos ou instruções emanados dos organismos corporativos e de coordenação económica*”; orientar e disciplinar a actividade dos agremiados; ajudá-los na colocação e venda dos produtos ou promover a sua venda; facultar a aquisição colectiva de materiais e artefactos necessários ao trabalho agrícola; possuir armazéns, celeiros, adegas, máquinas, alfaias, utensílios agrícolas e animais; colaborar com os organismos oficiais para o desenvolvimento e aperfeiçoamento técnico da produção.

Em 1931, foram criados o *Grémio de Produtores de Fruta de Vila Franca* e a *Junta Nacional de Exportação de Fruta*; em 1932, surgiu a *Federação Nacional dos Produtores de Trigo*; entre 1932 e 1934, apareceram as *Federações e Uniões* que substituíram as *Comissões de Viticultura* (excepto na região dos vinhos verdes onde se manteve a *Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes*).

Os grémios assumem as mesmas funções dos sindicatos agrícolas – que o regime visava substituir –, de representação profissional (dos agremiados) e de execução de operações comerciais, devendo também desempenhar um papel activo na formação de cooperativas, mútuas e caixas de crédito. No entanto, para além do carácter obrigatório e da intervenção política e administrativa do Governo no seu funcionamento⁴¹⁹, eram, ainda, uma espécie de repartições públicas.

A partir dos anos 50 do século XX, os grémios passam também a desenvolver actividade comercial, nomeadamente de compra de factores de produção (como sejam máquinas, alfaias agrícolas, utensílios, adubos, sementes, etc.). Actividade que se expandiu muito nos anos 50 e 60 mas que, perante a concorrência de empresas comerciais e industriais, acabou por estagnar ou mesmo recuar.

Dos 232 grémios, constituídos até 1955, 220 foram criados entre 1939 e 1945.

Em 1973, existiam 228 grémios no país, dos quais, 46 na região de Entre-Douro e Minho (a região com maior número de grémios), 28 na Beira Alta e o mesmo número na Beira Litoral, 12 no Nordeste Trasmontano e 11 no Algarve.

Era sobretudo no Baixo Alentejo⁴²⁰ e na Estremadura⁴²¹ que se concentravam os grémios com escalões mais altos de fornecimento de factores de produção, com

⁴¹⁹ “O Governo podia nomear as primeiras direcções (e frequentemente o fez), exigia a homologação ministerial de todos os dirigentes, podia por decisão administrativa destituir direcções, nomear comissões administrativas e até dissolver a própria instituição. Fixava, além disso, regras rígidas de funcionamento: limitava, por exemplo, a liberdade de discussão e deliberação do conselhos-gerais, onde não só estava excluída a temática política, como era proibido sair da ordem de trabalho antecipadamente fixada” (Graça, L. Larcher, 1999:165).

⁴²⁰ Onde a função comercial pode ter sido facilitada pela intensa relação existente entre os produtores da área e os grémios, através das actividades delegadas da Federação Nacional dos Produtores de Trigo (FNPT).

⁴²¹ Zona de transição que cobria “uma importante mancha de tradição vinícola, onde se desenvolveu um leque de actividades – bovinos leiteiros e de carne, pomares –, ligadas ao abastecimento da cidade de Lisboa” e onde a forte articulação da agricultura com o mercado favoreceu uma utilização dos serviços comerciais dos grémios mais intensa.

actividade comercial acima dos 5 mil contos. No outro extremo estavam as regiões do Algarve, Beira Baixa e Vila Real.

A prolífica Estação Agronómica Nacional

Foi em 1871 que começou a funcionar a Estação Agronómica Experimental, que se dirigia sobretudo “à investigação sobre o emprego de substâncias fertilizantes na agricultura, à semelhança do que, na época, acontecia um pouco por toda a Europa”⁴²² e, em 1886, surgiram as Estações Químico-Agrícolas que viriam a ter grande influência na produção agrícola nacional [Coelho e Reis (coord.) 2013].

A designação, competências, estrutura e meios da Estação Agronómica (bem como dos seus departamentos) foram variando ao longo dos anos. A Estação Agronómica de Lisboa (1901), mais tarde Estação Agrícola Central (1923), Estação Agrária Nacional (1924) e Estação Agrária Central, viriam a dar lugar, em 1936, à Estação Agronómica Nacional (EAN). Esta última é definida, no Decreto-Lei nº 27 207 de 16-11-1936 (anexo nº1), no seu artigo 47º, como um organismo de investigação científica, de orientação e cooperação técnica, dependente da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, competindo-lhe (conforme o artigo 48º do mesmo decreto) “efectuar os estudos de investigação agronómica necessários à resolução dos problemas que respeitam ao desenvolvimento e defesa da produção agrícola e orientar os estudos de experimentação e ensaio a executar pelos organismos regionais”⁴²³. A EAN, que ficava incumbida de completar a habilitação profissional dos engenheiros agrónomos, competia orientar cientificamente os serviços de estudo e ensaio tanto de estações especializadas como das estações agrárias

⁴²² Instituto Nacional de Recursos Biológicos (s.d.) “Estação Agronómica Nacional”. Acedido em http://www.inrb.pt/fotos/editor2/inia/ean_1.pdf.

⁴²³ Instituto Nacional de Recursos Biológicos (s.d.) “Estação Agronómica Nacional”. Acedido em http://www.inrb.pt/fotos/editor2/inia/ean_1.pdf.

No prólogo do referido Decreto-Lei, considerava-se que não existiria “*verdadeiro progresso*” que não tivesse por base “*as aquisições da ciência*”. Daí resultando, “*a particular atenção dispensada aos estabelecimentos de investigação, ao recrutamento do seu pessoal técnico, à íntima conexão com os serviços regionais e à função que se lhes atribui de completar a preparação e educação profissional dos agrónomos e veterinários*” e a preocupação relativa à qualidade do seu quadro de pessoal, “*composto de verdadeiros investigadores, bem compenetrados da sua missão e sem outras preocupações ou mester*” (i.e., em regime de exclusividade) [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013): 15-16].

regionais. Os estudos do solo, de fisiologia vegetal, de genética e de melhoramento de plantas, são algumas das suas principais actividades.

Em 1941, a EAN, até ali precariamente instalada no Mosteiro dos Jerónimos, muda-se para novas instalações, construídas para o efeito, situadas na Quinta da Aldeia, em Sacavém, onde se mantém até 1966. A Estação, que dispunha de um terreno de 67 hectares para fins experimentais, era, então, constituída por sete departamentos: Citologia e Genética, Fitopatologia, Melhoramento de Cereais e Forragens, Solos, Química, Sistemática e Fitogeografia, e Pomologia – departamento que funcionou sempre em Alcobaça e que veio dar origem à Estação Nacional de Fruticultura de Vieira Natividade⁴²⁴.

No início da década de 50, a EAN foi forçada a abandonar as instalações que ocupava mudando-se, gradualmente (entre 1955 e 1966), para a Quinta do Marquês, em Oeiras, propriedade estatal com mais de 130 hectares, que lhe havia sido entregue em 1954, para que ali desenvolvesse “*investigação exclusivamente agrária*”⁴²⁵.

Em 1977, na sequência da reestruturação de alguns serviços públicos efectuada após o 25 de Abril de 1974, a Estação Agronómica Nacional foi extinta (Decreto Regulamentar nº78/77, de 25 de Novembro) mas, dois anos depois, em 1979, com a publicação da Lei Orgânica do Instituto Nacional de Investigação Agrária (INIA)⁴²⁶ volta a ter existência

⁴²⁴ Em homenagem ao agrónomo e silvicultor Joaquim Vieira Natividade (1899-1968), investigador e responsável pelo departamento de Pomologia da EAN desde 1937 e até à sua morte, director do Centro Nacional de Estudos e de Fomento da Fruticultura e da Estação Experimental do Sobreiro (em Alcobaça) e autor de mais de 300 trabalhos, entre eles o livro *Pomares*.

⁴²⁵ Instituto Nacional de Recursos Biológicos (s.d.) “Estação Agronómica Nacional”. Acedido em http://www.inrb.pt/fotos/editor2/inia/ean_1.pdf.

A lentidão da mudança para a Quinta do Marquês – onde o fundador e primeiro director da EAN, o professor e investigador António Pereira de Sousa da Câmara, a queria ver instalada desde o início – provocou graves atrasos na sua actividade mas acabou por apresentar vantagens, pela maior disponibilidade de espaço para instalações e campos experimentais [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013)].

⁴²⁶ Ao INIA, criado em 1974 como instituição integradora de todas as unidades de investigação do Ministério da Agricultura, compete “*realizar as acções de investigação, experimentação e demonstração necessárias ao reforço das fileiras produtivas agrícola, pecuária e florestal, incluindo [...] as conducentes ao melhoramento da produção e defesa do património genético, vegetal e animal*” (Santos e Bettencourt, 2001). Em 2001, o INIA englobava a Estação Agronómica Nacional (EAN), em Oeiras; a Estação Florestal Nacional (EFN), em Lisboa; a Estação Nacional de Fruticultura de Vieira Natividade (ENFVN), em Alcobaça; a Estação Nacional de Melhoramento de Plantas (ENMP), em Elvas; a Estação Vitivinícola Nacional (EVN), em Dois Portos; a Estação Zootécnica Nacional (EZN), em Fonte Boa, Santarém e, ainda, o Laboratório Químico Agrícola Rebelo da Silva (LQARS), em Lisboa.

legal, com alterações na sua estrutura⁴²⁷. Em 1993, uma nova Lei Orgânica do INIA introduziu profundas mudanças internas⁴²⁸ que se reflectiriam na EAN, naquela altura constituída por quinze departamentos: Entomologia; Estatística Experimental e Estudos Económicos; Estudos de Economia e Sociologia Agrárias; Fisiologia Vegetal; Fitossistemática e Geobotânica; Fitopatologia; Fitotecnia; Genética e Melhoramento de Plantas; Horticultura e Floricultura; Laboratório Químico Agrícola Rebelo da Silva (que viria a autonomizar-se); Microbiologia; Pedologia; Química; Regadio; e Tecnologia dos Produtos Agrários.

Após uma derradeira remodelação em 2001, com a redução dos departamentos para menos de metade, a EAN foi considerada extinta em 2007, com a criação do Instituto Nacional de Recursos Biológicos (INRB, I.P.) – agora Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), sediado na Quinta do Marquês, em Oeiras⁴²⁹.

A EAN, que deu início, por exemplo, à cartografia sistemática dos solos e da vegetação nacionais, produziu trabalhos nas mais diversas áreas: do combate a doenças (como a «maromba» dos vinhedos durienses), aos estudos de conservação de fruta pelo frio; do estudo genético do trigo, do milho e da cevada, ao "*melhoramento de espécies fruteiras, de castas de videiras e de plantas hortícolas*"⁴³⁰ ou, ainda, à criação de novas variedades forrageiras e proteaginosas; são inúmeros os estudos realizados pelos investigadores da Estação Agronómica Nacional.

⁴²⁷ Os departamentos de Genética e Melhoramento de Plantas fundem-se num único departamento; a Horticultura torna-se um departamento independente (de Horticultura e Floricultura); o departamento de Química e Tecnologia dá lugar à Estação Nacional de Tecnologia dos Produtos Agrários (para a área da tecnologia), entre outras alterações [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013)].

⁴²⁸ Sendo extintos vários serviços operativos do INIA que viriam a ser integrados na EAN três anos mais tarde, como o Laboratório Químico Agrícola Rebelo da Silva, a Estação Nacional de Tecnologia dos Produtos Agrários, os departamentos de Estudos de Economia e Sociologia Agrárias, de Horticultura e Floricultura, e de Regadio [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013)].

⁴²⁹ O Instituto Nacional de Recursos Biológicos (INRB, I.P.), resultou da fusão do, então, INIAP- Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas (criado em 2002) com o Laboratório Nacional de Investigação Veterinária (LNIV), da integração das atribuições, no domínio da investigação, da Direcção Geral de Protecção de Culturas (DGPC) e da integração do Banco Português de Germoplasma Vegetal. Em 2012, é criado o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV I.P.) que fica com as atribuições relacionadas com a investigação agrária e veterinária do INRB [Informações acedidas em <http://www.inrb.pt/menu-de-topo/quem-somos/apresentacao/historia>].

⁴³⁰ Coelho, P. S. e Reis, P. (2013):22.

No que respeita às plantas hortícolas, destacam-se os estudos de "*melhoramento da cebola, nomeadamente no aproveitamento do potencial genético da antiquíssima variedade portuguesa 'cebola de Setúbal'*" (considerada uma das variedades mais temporãs do mundo), iniciados por Alberto Gardé⁴³¹, pioneiro e grande impulsionador dos estudos de horticultura da EAN; investigações sobre outras plantas hortícolas, como o tomate, e leguminosas, como a ervilha, o feijão e a fava (a partir de 1954); trabalhos de caracterização das variedades portuguesas de cebola, de melhoramento de variedades e aperfeiçoamento de técnicas culturais em espécies hortícolas de interesse industrial (nomeadamente da ervilha, cebola e tomate), de melhoramento genético do pimento e, ainda, de resistência a doenças e pragas em cultivares de ervilha (linhas de acção em 1964); participação no projecto *Optimização da Produção de Hortofrutícolas para a Indústria da Congelação* (1987); estudos sobre tecnologias de produção de batata-primor⁴³²; sobre a adaptação de novas variedades de pimento (tipo «Bola» e «Morrones») e de aperfeiçoamento das técnicas culturais em tomate para a indústria; sobre novas técnicas de produção de morangueiro ou sobre a resistência ao míldio na cultura das brássicas⁴³³ (alguns dos novos objectos de investigação entre 1991 e 1998); estudos de técnicas de produção integrada em culturas hortícolas e em pequenos frutos ou com vista à recuperação do Melão Tendral de Campo Maior⁴³⁴ (alguns dos novos temas surgidos a partir de 2001).

⁴³¹ O engenheiro agrónomo Alberto Henrique Antunes Gardé (1923-1987) foi, a partir de 1968, responsável pela secção de Fomento Hortícola da Junta Nacional de Frutas onde desenvolveu uma Campanha de Fomento da Produção Hortícola que tinha por objectivo aumentar o consumo de hortícolas através da introdução de novas espécies e variedades até então pouco conhecidas. Foi na sequência desta campanha que, durante os anos 70 do século XX, "*se assistiu a um considerável incremento de novos produtos, entre eles, novas variedades de morangueiro, de ervilha, de fava, de feijão-verde e de pimento para a indústria de congelação, novas variedades de batata em especial batata-primor para exportação, couve-flor, couve-flor, couve-brócolo, espargo e melão*". Alberto Gardé dirigiu a secção de Horticultura do departamento de Pomologia da EAN (desde 1962), a sua secção de Melhoramento de Plantas Hortícolas do Departamento de Melhoramento de Plantas (1964-1966) e, posteriormente, o Departamento de Horticultura e Floricultura do INIA (1979-1987). Escreveu, em conjunto com Nydia Gardé, o livro *Culturas Hortícolas* (1964) – com seis edições, da Clássica Editora – e foi responsável pela colecção "Agricultura Moderna" (da mesma editora) da qual fazem parte os seus livros *A Cultura da Batata* e *Beterraba Sacarina* [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013): 141-145].

⁴³² Incidindo sobre a respectiva "*zonagem varietal e no melhoramento das técnicas de forçagem e fertilização*" [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013): 45].

⁴³³ Brássica é a designação comum das plantas do género *Brassica*, da família das Crucíferas, a que pertencem as couves (*Brassica oleracea*) ou os nabos (*Brassica rapa*).

⁴³⁴ Variedade de melão que havia sido anteriormente objecto de melhoramento pela EAN.

Nas décadas de 1970 e 1980, a conservação e utilização sustentável dos recursos genéticos agrícolas foi definida como uma linha de acção prioritária do departamento de genética da Estação Agrícola Nacional que, em 1975, realizou a primeira colheita de variedades tradicionais de milho – a que se sucedeu, em 1976, por sugestão do engenheiro agrónomo Silas Pêgo, a criação, promovida pela FAO, de um banco de germoplasma especialmente dedicado ao milho.

Em resultado dos estudos de várias espécies realizados pelo departamento de genética da EAN, são constituídas colecções de leguminosas-grão, cereais e plantas forrageiras nacionais, conservadas no respectivo banco de germoplasma. O departamento que, ao longo de décadas, assegura a regeneração do germoplasma de espécies forrageiras e proteaginosas procedeu, também, à selecção de nove variedades (inscritas no Catálogo Nacional de Variedades) de tremoceiros, trevos e ervilhas.

Em 1986⁴³⁵, o mesmo departamento iniciou um projecto de melhoramento participativo de milhos regionais no Vale do Sousa, o projecto VASO, que se prolongou por mais de vinte anos e que teve por objectivo "*responder às necessidades dos pequenos agricultores, melhorando as variedades tradicionais de milho, principalmente as usadas na produção de farinha para o fabrico de pão «tipo broa»*".⁴³⁶

A EAN contribuiu também para a organização de outras instituições de investigação nacionais, tais como a Estação Nacional de Fruticultura Vieira Natividade (criada a partir do antigo departamento de Pomologia da EAN), o Serviço de Reconhecimento e Ordenamento Agrário, os laboratórios de Pedologia e de Fisiologia Vegetal, o grupo de trabalho de Fitopatologia e a Estação Nacional de Melhoramento de Plantas (em Elvas), entre outras.

A história da investigação agrária em Elvas remonta às primeiras décadas do século XX, quando foi criado o Posto Agrário de Elvas (Decreto nº 1697 de 30 de Junho de 1915), instalado em terrenos cedidos pelo Sindicato Agrícola (precursor do Grémio da Lavoura de Elvas), que tinha por missão central realizar "*estudos sobre pomicultura, olivicultura, viveiros e selecção de novas linhas de cereais*".

⁴³⁵ Ou 1984, segundo Moreira, Silas Pêgo – responsável pelo programa – e Patto (2009).

⁴³⁶ Coelho, P. S. e Reis, P. (2013): 68.

A necessidade de desenvolver trabalhos de melhoramento de plantas em Portugal havia entretanto sido reconhecida por uma Portaria de 22 de Novembro de 1901, que determinava “a realização de hibridações de trigo entre variedades nacionais e estrangeiras na Estação Agrária de Lisboa”.

Em 1937, durante a *Campanha do Trigo*, o chefe do Departamento de Melhoramento de Cereais e Forragens da Estação Agronómica de Lisboa, Domingos Pires, elaborou um projecto para o melhoramento dessas espécies que serviu de base ao plano de actuação para os trabalhos da Estação de Melhoramento de Plantas, criada através do Decreto-Lei nº 32179 de 3 de Agosto de 1942 e da qual seria o primeiro director.⁴³⁷

Foi em 1979 (Dec. Lei 39A/79) que a Estação de Melhoramento de Plantas assumiu o carácter de Estação Nacional (ENMP). Foi extinta com a criação do INRB, prosseguindo as suas actividades no âmbito da Unidade de Investigação de Recursos Genéticos, Ecofisiologia e Melhoramento de Plantas daquele Instituto.

Os bancos de germoplasma vegetal⁴³⁸

Os Bancos de Germoplasma são infraestruturas científicas – de carácter institucional, regional, nacional ou internacional – destinados a conservar o património genético das plantas, sob a forma de sementes, ADN, tecidos, etc.

As suas actividades passam pela aquisição de germoplasma⁴³⁹, pesquisa das suas características e utilidade potencial, respectiva preservação, disponibilização e difusão de informação que estimule o seu uso.

A conservação de germoplasma é considerada como um “seguro” contra a extinção das

⁴³⁷ No final dos anos 50, foi também instalada em Elvas a Estação de Olivicultura, em terrenos adquiridos pela Junta Nacional do Azeite, na Herdade do Reguengo.

⁴³⁸ Para a elaboração deste capítulo e, especialmente no que respeita à caracterização geral das actividades e *modus operandi* dos bancos de germoplasma, recorreu-se ao *Manual de apoio à formação e treino em Conservação ex situ de Recursos Fitogenéticos* (2001). Uma tradução e adaptação de Edgar Santos e Eliseu Bettencourt do original, da autoria de Sildana Jaramillo e Margarita Baena (2000), *Material de apoyo a la capacitación en conservación ex situ de recursos fitogenéticos* (Cali, Colombia).

⁴³⁹ O germoplasma pode ser definido como o conjunto de genótipos que podem doar genes para determinada espécie. Até recentemente, o germoplasma estava limitado pelas barreiras reprodutivas de uma espécie, i.e. eram considerados como parte do germoplasma aqueles genótipos que tinham capacidade de transferir os seus genes através de cruzamentos mas, actualmente, com o desenvolvimento das técnicas de biotecnologia, é possível isolar genes de qualquer espécie e transferí-los para plantas alvo dos chamados processos de melhoramento.

espécies no seu *habitat* e um complemento da conservação *in situ*.

Segundo o tipo de amostra, os bancos podem ser de sementes⁴⁴⁰, de campo⁴⁴¹ (por exemplo, os jardins botânicos) e *in vitro*⁴⁴². Podem ser, ainda, mono, oligo e poliespecíficos, consoante o número de espécies que conservam.

Ao contrário do que sucede com muitas colecções existentes, por exemplo, em herbários ou museus, as sementes e outros materiais guardados nos bancos de germoplasma são coletados e conservados de forma a permanecerem vivos e com capacidade reprodutiva pelo máximo tempo possível⁴⁴³. Isto é, no caso das sementes, de forma a conservarem a sua capacidade germinativa.

Com o tempo, o germoplasma conservado pode diminuir quer em quantidade (devido à sua utilização e distribuição), quer em qualidade (ou viabilidade/capacidade reprodutiva). Daí que se proceda ao controlo sistemático das amostras de forma a determinar a necessidade de eventual multiplicação ou regeneração das mesmas.

As colecções mantidas pelos bancos de germoplasma são conjuntos de espécimes/acessos/entradas representativo(a)s da variabilidade genética das espécies alvo (Santos e Bettencourt, 2001), podem conter de dezenas a milhares de amostras, e estão divididas em colecção base, colecção activa, colecção nuclear e colecção de trabalho.

A colecção base agrupa a variabilidade possível das espécies alvo, incluindo parentes silvestres das espécies de plantas cultivadas, formas intermédias, cultivares⁴⁴⁴, variedades tradicionais e germoplasma elite. Esta pode conter sementes ortodoxas ou material vegetativo. As sementes são armazenadas com o seu teor de humidade

⁴⁴⁰ Os bancos de semente conservam sementes tolerantes à redução de humidade a curto, médio e longo prazo, em condições controladas de humidade e temperatura.

⁴⁴¹ “Os bancos de campo conservam espécies cuja conservação em forma de semente é problemática ou pouco prática. Incluem os jardins botânicos e arboreta, tradicionalmente estabelecidos para estudar as plantas (principalmente espécies medicinais) e cujo objectivo actual é conservar espécies raras, em perigo de extinção e/ou úteis para restaurar ecossistemas” (Santos e Bettencourt, 2001:106).

⁴⁴² Os bancos *in vitro* são colecções de germoplasma mantidas em laboratório em condições que permitem retardar ou suspender o crescimento das amostras e conservam espécies que não se podem conservar como semente, em diferentes tipos de amostra como plantas completas, tecidos e fragmentos de ADN.

⁴⁴³ “A conservação dos recursos fitogenéticos não se limita à obtenção e posse física dos materiais (colheita e conservação) pois requer assegurar a existência destes em condições viáveis e com as suas características genéticas originais. Isto consegue-se no caso de sementes ou material conservado *in vitro* controlando as condições de conservação para que inibam ou reduzam o metabolismo das amostras e, no caso de material vegetativo, mantendo-o em condições óptimas de cultura” (Santos e Bettencourt, 2001:43).

⁴⁴⁴ Variedades de plantas cultivadas.

previamente reduzido (3-7%)⁴⁴⁵ e mantidas a baixa temperatura (entre -10° e -20°C). A colecção base, normalmente a cargo de um programa nacional ou de um centro internacional de investigação agrícola, visa garantir a conservação do germoplasma a longo prazo, como precaução contra possíveis perdas, e não a distribuição ou intercâmbio. Como o seu valor é considerado estratégico, existe um duplicado de segurança das amostras.

A colecção activa, que pode estar a cargo das mais diversas instituições, públicas ou privadas, nacionais e internacionais (incluindo centros de investigação, universidades e organizações não governamentais) e reúne amostras oriundas das colecções base, visa garantir a conservação a curto e médio prazo para gestão e distribuição. Pode conservar germoplasma em forma de semente, em campo ou *in vitro*. No caso das sementes, estas são conservadas com um teor de humidade de 3-7% e a temperaturas superiores a 0°C e inferiores a 15°C. Se for *in vitro*, o material conserva-se em crescimento lento que consiste em reduzir o desenvolvimento do explante através da alteração do meio de cultura e/ou as condições em que se mantém.

A colecção nuclear (ou “*core collection*”) reúne a maior variabilidade genética de uma espécie no menor número possível de amostras e é constituída a partir da colecção base, com o propósito de facilitar a gestão, o acesso e a utilização do germoplasma. Conserva semente ou material vegetativo nas mesmas condições de uma colecção activa.

A colecção de trabalho, ou colecção do melhorador, visa, por seu turno, fornecer germoplasma a investigadores, instituições ou programas de investigação e/ou melhoramento de culturas. As sementes, mantidas à temperatura ambiente (ou em compartimentos com ar condicionado e desumidificadores), e as plantas (preservadas no campo ou em estufas), são conservadas a curto prazo.

Os critérios em que se baseia a selecção das espécies cujas amostras são colhidas, através de missões de colheita, intercâmbios entre instituições, doações, etc.⁴⁴⁶, vão da

⁴⁴⁵ A redução do teor de humidade das sementes pode ser feita com recurso a sílica gel, a aparelhos de circulação de ar seco ou, simplesmente, estendendo-as em camadas finas à sombra, em local fresco e arejado.

⁴⁴⁶ Muitas colecções são formadas a partir de intercâmbio ou doação de amostras. “*Para trocar ou receber germoplasma por doação, a pessoa ou instituição interessada solicita-o a quem o possui. A transferência de germoplasma torna-se efectiva com a assinatura de um acordo entre as partes, no qual se estipulam tanto os termos da transferência como a utilização do material. (ex: conservação, investigação ou produção de variedades comerciais)*” (Santos e Bettencourt, 2001:22). Este tipo de

sua utilidade/importância económica – mais concretamente, do seu real ou potencial valor para a alimentação, agricultura, indústria, investigação ou melhoramento; aos que se prendem com a sua raridade ou com o perigo do seu desaparecimento; aos relativos à sua importância biológica relativamente a outras espécies consideradas úteis; ao seu valor simbólico para uma determinada comunidade; podem relacionar-se com os custos da respectiva conservação; entre outros critérios.

Nos casos em que se colectam sementes, é recomendado que estas sejam colhidas maduras ainda nos frutos (uma vez que assim permanecem viáveis por mais tempo), dos quais serão extraídas manualmente.

Depois de limpas (de terras, de sementes danificadas ou infectadas, de resíduos vegetais, etc.), as sementes são objecto de dessecação (desidratação) para posterior conservação.

Para além da recolha de sementes ou de propágulos, também se pode fazer a colheita *in vitro* que consiste em colher e transportar *in vitro* tecidos vegetais viáveis denominados explantes. Estes explantes são extraídos, esterilizados e cultivados em meio de cultura no laboratório. A colheita *in vitro* é feita nos casos de espécies cujas amostras são difíceis de gerir como são as de reprodução vegetativa ou de semente não ortodoxa ⁴⁴⁷. Estas amostras podem ser conservadas de duas maneiras: crescimento lento ou crioconservação. As amostras em crescimento lento são mantidas em câmaras com baixa temperatura durante períodos que podem variar entre alguns meses e vários anos (geralmente dois). A crioconservação consiste em colocar os explantes em azoto líquido (a –196°C) para deter o seu crescimento mas permitindo conservar a viabilidade e a estabilidade genética e fisiológica. Trata-se de uma técnica relativamente recente que permite manter por períodos indefinidos qualquer espécie que tolere e sobreviva ao congelamento. Sendo recomendada para conservar espécies de semente não ortodoxa ou de reprodução vegetativa, difíceis de conservar em câmaras ou no campo (Santos e Bettencourt, 2001).

As amostras de germoplasma são acompanhadas dos respectivos *passaportes e fichas de*

acordos para a transferência de recursos genéticos devem respeitar os tratados sobre acesso aos recursos genéticos em vigor nos países envolvidos, bem como o estipulado na *Convenção Internacional de Protecção Fitossanitária* (FAO 1997).

⁴⁴⁷ Não tolerantes à dessecação.

*colheita*⁴⁴⁸.

Se as amostras forem consideradas pequenas ou pouco viáveis⁴⁴⁹ faz-se a sua multiplicação preliminar (por sementeira no campo ou em estufa, ou por plantação) antes de se proceder ao seu acondicionamento para conservação.

O germoplasma pode, assim, ser conservado na forma de semente, na terra (no campo⁴⁵⁰) ou *in vitro*, dependendo de como a espécie se reproduz e reage à conservação.

Se a espécie se reproduz por semente, há que determinar a sua reacção à conservação para saber se ela é ortodoxa (tolerante à secagem até atingir um baixo grau de humidade⁴⁵¹), recalcitrante (semente incapaz de sobreviver ao armazenamento em ambientes relativamente secos⁴⁵²) ou intermédia (um misto das duas situações⁴⁵³). Isso

determinará a forma, o tempo e as condições em que se devem conservar as amostras.

Após a limpeza e dessecação, que consiste em reduzir o teor de humidade das sementes a um nível mínimo de actividade metabólica, estas são embaladas em recipientes, se possível herméticos (para evitar que absorvam humidade e/ou se contaminem), colocados em câmaras de conservação onde as amostras são mantidas em condições de temperatura, humidade relativa e intensidade de luz constantes.

⁴⁴⁸ Os dados de passaporte (identificação do material) e da colheita propriamente dita (características do local e ambiente onde esta é feita) são registados no momento da mesma. Durante a colheita, são também registados os conhecimentos autóctones relativos ao material recolhido.

⁴⁴⁹ Os padrões mínimos são, no caso das sementes, de 1000 sementes (preferencialmente 2000) e 85% de germinação. “A viabilidade inicial das amostras determina-se submetendo as sementes a testes de germinação, cujos padrões em relação à duração, número de sementes, níveis de dessecação e temperatura de incubação foram estabelecidos pela “International Seed Testing Association” (Santos e Bettencourt, 2001:41).

⁴⁵⁰ Esta forma de conservação é recomendada para as espécies perenes (que vivem dois ou mais anos), arbóreas, silvestres, semidesticadas, híbridos, com reprodução vegetativa ou com “sementes de vida curta ou sensíveis à dessecação”. O processo implica “acondicionar o material (se necessário), multiplicá-lo, escolher um local e prepará-lo para sementeira, semear os materiais e registar informação sobre a localização dos espécimes/acessos/entradas” (Santos e Bettencourt, 2001:51).

⁴⁵¹ Entre 5% e 7% de humidade. A longevidade das sementes desse grupo é, dependendo das espécies, aumentada progressivamente com a redução de seu teor de água e o armazenamento em baixas temperaturas (Medeiros e Eira, 2006).

⁴⁵² “Sementes recalcitrantes possuem elevado teor de água ao se desprenderem da planta-mãe, no final da maturação, e morrem quando seu grau de umidade é reduzido a valores abaixo do seu nível crítico de umidade (15 a 50%). Além desse fato, sementes recalcitrantes não suportam o armazenamento sob temperaturas negativas, chegando a perder a viabilidade, conforme a espécie, em temperatura de 10 a 15 °C. Dessa forma, a longevidade de sementes recalcitrantes, mesmo em condições bastante favoráveis, ainda é bastante curta” (Medeiros e Eira, 2006:4).

⁴⁵³ Estas sementes sobrevivem moderadamente à dessecação até atingirem cerca de 12% de humidade. A sua longevidade é prejudicada se a humidade for reduzida abaixo do nível referido e, também, se o armazenamento for feito a temperaturas abaixo dos 15 °C (Medeiros e Eira, 2006).

A maioria das espécies de semente ortodoxa podem-se conservar por tempo indefinido a temperaturas entre -10° e -20°C , com um teor de humidade de 3–7% e uma viabilidade nunca inferior a 85%. As sementes conservadas nestas condições mantêm-se durante 70 a 100 anos aproximadamente.

Se o objectivo é conservar as sementes apenas a médio prazo (entre 10 a 20 anos, no máximo 30), podem-se manter a temperaturas entre 0 e 15°C (geralmente $1 - 4^{\circ}\text{C}$), com teores de humidade entre 3 e 7% e uma viabilidade não inferior aos 65%.

Nas situações em que o objectivo é a sua utilização a curto prazo, a semente pode ser conservada simplesmente em compartimentos com ar condicionado.

Além da conservação, os bancos também fazem a caracterização⁴⁵⁴ e avaliação⁴⁵⁵ do germoplasma, ou seja, procedem à descrição dos atributos das amostras de uma mesma espécie para as distinguir, determinar a sua utilidade, estrutura, variabilidade genética e relações entre elas e, também, para localizar genes que possam ser úteis na produção ou no melhoramento de culturas.

O germoplasma é conservado para ser utilizado de forma directa (uso imediato) ou indirecta (melhoramento genético).

A utilização directa consiste na identificação de materiais com determinadas características desejáveis – geralmente variedades tradicionais – e na sua introdução em regiões diferentes daquelas de que são originários (como aconteceu com a batata ou o milho trazidos para a Europa). Normalmente, o germoplasma é usado com vista à produção mas também pode ser reintroduzido numa região onde se perdeu ou no sentido de restabelecer um habitat.

A utilização indirecta, ou melhoramento de culturas, consiste na procura de genes de espécies silvestres, variedades tradicionais ou outras, para os introduzir noutras plantas cultivadas de forma a obter maior produção (mais rendimento, maior adaptação, mais resistência a pragas e doenças, etc.) e/ou “*melhorar a qualidade das culturas*” (aumen-

⁴⁵⁴ Esta inclui características morfológicas e anatómicas (como por exemplo, hábitos de crescimento, altura das plantas e cor das flores, etc.) e é feita geralmente com base em listas de descritores (características) disponíveis específicos.

⁴⁵⁵ “A avaliação consiste em descrever as características agronómicas dos espécimes/acessos/entradas (rendimento ou resistência a stress biótico ou abiótico) [...] no máximo possível de ambientes, com o fim de identificar materiais adaptáveis e com genes úteis para a produção de alimentos e/ou melhoramento de culturas” (Santos e Bettencourt, 2001:66).

to do valor nutricional e palatabilidade, reforço de atributos como forma, cor e capacidade de armazenamento, etc.).

O melhoramento pode ser feito através da modificação da frequência dos alelos ou genótipos – a selecção –, ou por meio da alteração das combinações dos genes – a hibridação, o retrocruzamento ou a transferência de genes.

A selecção consiste em identificar – “*dentro de uma população geneticamente variável, cultivada em ambientes escolhidos e em condições uniformes*” – genótipos com uma ou mais características (genes) de interesse e seleccioná-los repetidas vezes até obter as plantas com as características desejadas⁴⁵⁶.

A transferência de genes de uma planta para outra pode ser feita através do cruzamento entre plantas (hibridação, retrocruzamento e pré-melhoramento) ou inserindo genes ou fragmentos de ADN directamente no genoma, através da biotecnologia e engenharia genética⁴⁵⁷.

Os primeiros bancos de germoplasma surgiram no início do século XX por influência do trabalho desenvolvido pelo botânico russo Nikolai Vavilov que, entre 1920 e 1930, constituiu a mais significativa colecção de germoplasma vegetal. Vavilov conseguiu reunir “*aproximadamente 50 000 amostras de plantas em mais de 50 países, o que*

⁴⁵⁶ “*Os métodos de selecção mais utilizados são a selecção massal [o método mais antigo de melhoramento de plantas utilizado pelos agricultores há milhares de anos, quando estes escolhem as melhores plantas para dar origem à geração seguinte], a de linhas puras [resultantes da autofecundação de plantas homozigotas, i.e. com todos os genes com pares de alelos iguais em todos os cromossomas dos respectivos genomas e que, por isso, produzirão descendentes com o mesmo genótipo se forem multiplicadas por autofecundação. Exemplos de espécies autógamas (com alta taxa natural de auto-fertilização) do tipo linha pura são o feijão e o trigo)] e a de plantas individuais [...], a selecção recorrente e a selecção entre e dentro de famílias de meios irmãos e irmãos completos em alogâmicas (ex: milho)*” (Santos e Bettencourt, 2001:93).

⁴⁵⁷ Na hibridação são cruzadas duas plantas cultivadas geneticamente diferentes para juntar numa só (híbrida) os genes ou características de interesse que as primeiras possuem. O retrocruzamento consiste em introduzir, através da hibridação, um carácter específico de um dos progenitores numa planta cultivada mas cruzando o híbrido várias vezes com a planta que lhe deu origem de forma a recuperar as características que se perderam com a hibridação (método muito utilizado nos processos de melhoramento do tomate). O pré-melhoramento é a transferência de genes (ou de combinações de genes) de espécies silvestres para plantas “melhoradas” ou cultivadas, com o objectivo de aumentar a qualidade e/ou o rendimento das culturas.

Com a biotecnologia e a engenharia genética, a modificação é feita ao nível celular, através da inserção do gene ou do fragmento de ADN da planta doadora directamente no genoma da planta que se pretende alterar.

revelou a existência de áreas de diversidade para cada espécie, podendo ampliar-se para as cultivares e espécies com ela relacionadas”⁴⁵⁸.

O botânico russo identificou oito centros de origem das principais plantas cultivadas⁴⁵⁹: a China, de onde são originárias 136 espécies, como por exemplo, o trigo-sarraceno, a soja, a couve, a cebola, o rábano; a Índia/Sudeste Asiático, berço de 117 espécies, entre as quais, o arroz, os citrinos, o grão-de-bico, o pepino e a alface; a Ásia Central (NO da Índia-Afeganistão), região de origem de 55 espécies, como a cenoura, as ervilhas e as lentilhas; a Ásia Menor, de onde provêm 83 espécies, entre elas a amendoeira, a luzerna, o centeio, a videira, a pereira, a cerejeira, a figueira e o trigo; a Bacia Mediterrânea, ponto de origem de 84 espécies, como a oliveira e diversas plantas aromáticas; a Etiópia, de onde são originárias 38 espécies, entre as quais o sorgo, a cevada, o milho-painço; o México/América Central, berço de 49 espécies, como o milho, o pimento e a batata-doce; e a região Andes/Chile/Brasil-Paraguai, de onde provieram 62 espécies, de que são exemplos a batateira e o morangueiro [Carvalho, 2006].

A conservação de germoplasma vegetal faz-se, como já se referiu, de duas formas que se podem complementar entre si: *in situ* e *ex situ*. Na conservação *ex situ*, o germoplasma é preservado fora do seu habitat natural e fora do sistema produtivo, representando, segundo Ana Barata *et al.*⁴⁶⁰ “*a opção mais exequível na conservação da biodiversidade de forma a evitar a erosão genética e a consequente perda das variedades locais*”.

De acordo com as mesmas autoras, nos últimos vinte anos, a conservação *in situ* – ou seja, a preservação nos habitats respectivos – começou a ser considerada essencial para a conservação de plantas em áreas protegidas e a conservação no campo do agricultor vista como “*fundamental para as espécies cultivadas, as variedades antigas e locais (landraces), e para as culturas menores (como sejam as espécies com aptidão forrageira e pratense)*”.

A conservação de germoplasma no campo do agricultor (ou «*on farm conservation*») é

⁴⁵⁸ Ferrão *et al.*, 2008:147. Entre estes países, conta-se Portugal onde Vavilov fez recolhas no período de 1926/1927, anos das suas expedições na região mediterrânica.

⁴⁵⁹ Originalmente, os centros de origem coincidiam com os centros de domesticação, tese que não é actualmente aceite pela comunidade científica [Carvalho, 2006].

⁴⁶⁰ Barata, Lopes, Reis & Farias (2008/2009): 8.

assegurada, como o nome indica, através da continuação do seu uso. Isto é, mantendo-se a continuidade dos processos de adaptação das espécies cultivadas ao ambiente, onde desenvolveram as suas características distintivas, e da selecção efectuada pelos agricultores em função das suas necessidades e preferências. É uma forma de conservação que, nos termos de Barata, Lopes, Reis & Farias (2008/2009), ajuda a manter “*saberes tradicionais e património locais, promovendo os agricultores a elementos conscientes e activos na cadeia da conservação*”, facultando “*laboratórios naturais para a investigação na agricultura*” e “*uma fonte de material de muitas colecções de germoplasma*”⁴⁶¹.

A intenção é que as diversas formas de conservação se complementem entre si de forma a garantir “*a manutenção da maior variabilidade genética possível, presente no acervo génico de uma dada espécie ou cultura, tanto em natureza como em colecções de germoplasma*”⁴⁶².

A década de setenta do século XX marca o início em Portugal, à semelhança do que se verificou no resto da Europa, das acções de conservação *in situ*, visando, numa primeira fase, a preservação das variedades tradicionais de milho, centeio e trigo e abrangendo, depois, outros grupos de espécies.

Calcula-se que 95% da diversidade genética de espécies como o arroz, o milho e o trigo do mundo esteja conservada *ex situ*, sendo que cerca de 90% dos 7,4 milhões dos acessos⁴⁶³ ou variedades em condições *ex situ* estão conservados sob a forma de semente. O restante, está conservado como colecção de campo, *in vitro* e/ou criopreservado (Barata, 2010:5).

Como lembra Mendonça de Carvalho (2006:97-98), são três as categorias de germoplasma recolhido para preservação, incluindo-se, na primeira destas, as plantas agrícolas que “*têm, frequentemente, uma base genética limitada*”, devido ao facto de terem sido alvo de uma selecção artificial com vista ao aumento da produção, em detrimento de outros aspectos, como a resistência a pragas e doenças.

⁴⁶¹ Idem:9.

⁴⁶² Idem.

⁴⁶³ Amostras de germoplasma representativa de um indivíduo ou de vários indivíduos da população ou, de forma geral, qualquer registo individual constante de uma colecção de germoplasma.

Ora, a “*dependência humana de plantas com uma base genética diminuta*”, como nota o autor, “pode ter consequências potencialmente devastadoras, como foi o exemplo histórico da Grande Fome que assolou a Irlanda, em meados do século XIX, e da qual resultou a morte ou a emigração de um quarto da população daquele país, devido à perda, em anos sucessivos, das colheitas de batata atacadas pelo fungo *Phytophthora infestans*”.

Da segunda categoria de germoplasma, fazem parte as espécies com um património genético próximo do existente nas plantas agrícolas e potencialmente mais resistentes que estas⁴⁶⁴. A terceira categoria abrange, por seu turno, plantas “*cujo uso se restringe a uma área geográfica muito restrita, sendo pouco conhecidas ou mesmo totalmente desconhecidas fora dessa zona*”.

Nos bancos de germoplasma vegetal existem, assim, colecções de diversos tipos, como de variedades tradicionais (*landraces*), variedades *obsoletas*, variedades *modernas*, parentes silvestres de espécies cultivadas, entre outras⁴⁶⁵.

As instituições que em Portugal procedem à conservação de germoplasma estão sob a tutela dos ministérios da Agricultura e da Ciência e Ensino Superior.

Em 2008, existiam no país três grandes bancos de germoplasma: o Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV) – instalado na Quinta de S. José, em S. Pedro de Merelim, Braga –, o Banco de Germoplasma da Universidade da Madeira (ISOPlexis⁴⁶⁶) e o Banco do Centro de Biotecnologia dos Açores, da Universidade dos

⁴⁶⁴ E, portanto, passíveis de serem usadas para obter plantas agrícolas mais resistentes a certas pragas e doenças.

⁴⁶⁵ Os recursos genéticos abrangem “*a diversidade do material genético contido nas variedades primitivas, obsoletas, tradicionais, modernas, parentes silvestres das espécies-alvo, espécies silvestres ou linhas primitivas, que podem ser usadas, agora ou no futuro, para a alimentação e a agricultura*” (Goedert 2002).

⁴⁶⁶ O Banco de Germoplasma ISOPlexis é uma unidade de investigação da Universidade da Madeira, criada em 1996, que desenvolve estudos nas áreas da “*agrobiodiversidade, recursos genéticos e agrosistemas*” de incidência sobretudo regional. O ISOPlexis que integra a Rede de Bancos da FAO (desde 2001) e o Germobanco Agrícola da Macaronésia (desde 2003) “*está mandatado para realizar a prospecção, inventariação, conservação, avaliação e valorização dos recursos biológicos, com enfoque nos recursos com interesse agronómico ou económico, e que possam ser usados na bioeconomia regional*”. Este banco alberga colecções representativas de germoplasma dos mais importantes recursos agrícolas da Região Autónoma da Madeira, para além de uma colecção de apoio à agricultura biológica. Em 2010, o ISOPlexis, cujo trabalho de inventariação e conservação, se estende a toda a Região da Macaronésia (região biogeográfica que compreende os arquipélagos dos Açores, da Madeira, das Canárias e de Cabo Verde), registava 1547 acessos [informações extraídas de ISOPlexis-Universidade da Madeira em <http://www3.uma.pt/isoplexis/> e <http://www3.uma.pt/isoplexis/colecao.html> (accedidos a 3 de Maio de 2013)].

Açores (CBA-UAc), criado em 2003.⁴⁶⁷

No seu conjunto, reuniam um total de 45375 acessos. Sendo que apenas o Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV) preservava 32345 acessos, representando 71,3% do total das amostras conservadas nos Bancos portugueses⁴⁶⁸.

Segundo dados de 2013⁴⁶⁹, o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) – que tutela o Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV); a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD); o Instituto Superior de Agronomia (ISA); as direcções regionais de agricultura e pescas do Norte, Centro e Algarve (DRAPN, DRAPC e DRAPALG) e a Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID) são responsáveis por diversas colecções nacionais.

O BPGV e o INIAV (em Oeiras) mantêm colecções de plantas aromáticas e medicinais, de cereais, fibras, forragens e pastagens, plantas hortícolas e leguminosas grão, entre outras espécies. A UTAD, em Vila Real, guarda uma colecção de Cucurbitaceas e o ISA, em Lisboa, de *Lupinus*. Nas instalações do INIAV em Elvas são preservadas colecções de fibras, forragens e pastagens e, ainda, de leguminosas grão.

⁴⁶⁷ Para além destes, cabe referir, entre outros, o Banco de Germoplasma do Jardim Botânico do Museu Nacional de História Natural da Universidade de Lisboa (BGMNHN.UL) que procede à conservação, estudo e caracterização da flora portuguesa nativa e ameaçada e integra uma colecção de sementes conservadas a longo prazo (o *Banco de Sementes António Luís Belo Correia*) com 3242 espécimes de 1049 grupos taxonómicos (*taxa*), uma colecção de ADN dedicado à Flora Portuguesa ameaçada, com 556 espécimes de 33 *taxa*, uma colecção de referência de sementes e de frutos (Espermateca e Carpoteca) e uma colecção de sementes do Jardim Botânico para troca com instituições congéneres. [http://www.ul.pt/portal/page?_pageid=418,1391346&_dad=portal&_schema=PORTAL] Ao anterior, junta-se, ainda, o Centro de Botânica Aplicada à Agricultura (CBAA). Um centro independente de pesquisa em Ciências vegetais e vegetação, microbiologia, uvas e vinho, integrado no Instituto Superior de Agronomia – Universidade Técnica de Lisboa que mantém colecções de várias castas autóctones de videiras (62 das mais importantes castas do país) e um banco de proteaginosas (ou leguminosas para grão). A *Colecção Básica Activa* é constituída por uma colecção *in vivo* e *ex situ* com 2949 amostras de proteaginosas que também incorpora amostras de espécies de *Phaseolus* (feijão), *Cicer* (a que pertence o grão-de-bico), *Trifolium* (trevo), *Vigna* (a que pertence o feijão-frade) e *Arachis* (género a que pertence o amendoim). O CBAA mantém ainda as colecções de variedades tradicionais de trigos moles e trigos duros elaboradas pelo Prof. João de Carvalho e Vasconcelos nos anos trinta do século XX que abrangem 48 variedades de trigo mole e 51 variedades de trigo duro colhidas em todo o território de Portugal continental (<http://www.isa.utl.pt/cbaa/services/geneticres/geneticres.html>). O herbário João de Carvalho e Vasconcelos, uma unidade especial do ISA que em 1990 possuía 96500 exemplares, possui também um banco de germoplasma de espécies endémicas raras ou em vias de extinção de Portugal continental. Destacam-se ainda os herbários da Universidade de Coimbra e da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, entre outros, para além dos bancos de sementes mantidos por várias entidades como por exemplo o Jardim Botânico da Universidade de Coimbra – que desde 1868 publica o seu *Index Seminum* – ou o Jardim Botânico da Ajuda (ISA-Universidade Técnica de Lisboa).

⁴⁶⁸ MADRP/INRB (2008): 2.

⁴⁶⁹ Barata, Reis, Gaspar, Rocha e Lopes (2013).

Colecções de fruteiras, de oliveiras e videiras são também mantidas pelo INIAV, direcções regionais de agricultura e PORVID.

Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV)

Nos anos 60 e 70 do século XX, as crescentes preocupações relativas ao crescimento demográfico e à erosão genética associada à perda de diversidade vegetal, levaram a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) a lançar um programa de colheita de germoplasma nas regiões consideradas de grande diversidade de espécies de importância agrícola mundial.

Em 1973, é criado o *International Board of Plant Genetic Resources* (I.B.P.G.R.), organização responsável pela coordenação mundial da exploração e conservação de recursos fitogenéticos – futuro *International Plant Genetic Resources Institute* (IPGRI)⁴⁷⁰. E, em 1974, realiza-se a primeira conferência técnica internacional para coordenar as missões de colheita, conservação e caracterização dos recursos genéticos vegetais.

A partir de 1977, com o apoio técnico e financeiro da FAO e do IBPGR, realizaram-se, "*de forma coordenada e sistematizada*", actividades de colheita em todo o país [Coelho, P. S. e Reis, P. (2013): 65].

Segundo Carvalho (2006: 98-99), neste período são feitas recolhas sistemáticas de variedades locais de milho (*Zea mays* L.), centeio (*Secale cereale* L.), trigo (*Triticum* spp.), feijão (*Phaseolus vulgaris* L.), feijão-frade (*Vigna unguiculata* L.), grão-de-bico (*Cicer arietinum* L.), ervilhas (*Pisum sativum* L.) e favas (*Vicia faba* L.).

Em 1978, com o propósito de conservar duplicados das colecções de milho recolhidas em toda a região mediterrânea, a F.A.O./I.B.P.G.R. patrocina a instalação em Braga do Banco de Germoplasma de Milho para a Região Mediterrânea.

470 O IPGRI, que opera desde Dezembro de 2006 sob o nome de *Biodiversity International*, é um instituto de investigação internacional que tem por missão a “*conservação e uso da diversidade genética para o bem-estar das gerações actuais e futuras*” e pertence ao Grupo Consultivo sobre Investigação Agrícola Internacional (CGIAR) [www.fao.org/forestry/4994/en/].

As instalações ocupadas desde 1996 pelo Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV), e que acolhem também o Banco Mediterrânico de Milho, na Quinta de São José (São Pedro de Merelim, Braga), dispõem de laboratórios e de três câmaras de frio a médio prazo (temperatura 0-5°C, humidade relativa 40-45%) e a longo prazo (temperatura -20°C).

O Banco Mediterrânico de Milho, que conservava em 2009 cinco mil amostras de diferentes variedades de milho colhidas em Marrocos, Tunísia, Iémen, Grécia, Itália, França, Espanha e Portugal, começou por estar integrado na antiga Estação Nacional de Melhoramento de Plantas, passando, na década de 90, a pertencer à então Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho e é, desde 2009, uma das unidades do Instituto Nacional de Recursos Biológicos.

O BPGV que é, segundo dados de 2010, a entidade que mantém a maior colecção de germoplasma nacional, havia realizado até esse mesmo ano, 98 missões de colheita⁴⁷¹, conservando, na altura, um acervo de 41 009 acessos, representando mais de 70% do total de material genético preservado em Portugal, de 155 espécies vegetais (cultivadas e silvestres), tanto sob a forma de semente como de material de propagação vegetativa.⁴⁷²

Missões de colheita do BPGV⁴⁷³

| Décadas | Nº de Missões | Nº de Acessos ⁴⁷⁴ |
|-------------|---------------|------------------------------|
| 1976 a 1986 | 13 | 1 680 |
| 1987 a 1996 | 36 | 5 591 |

⁴⁷¹ Missões de colheita realizadas entre 1977 e 2010, algumas das quais com a participação de investigadores e técnicos de várias instituições nacionais (como a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, as Escolas Superiores Agrárias de Santarém e Coimbra, e as Direcções Regionais de Agricultura do Algarve, Trás-os-Montes, Beira Litoral e Beira Interior) e internacionais (Reino Unido, USA, Rússia, Síria, Japão, Macau, México e Espanha).

⁴⁷² Em 2013, segundo uma reportagem publicada no Jornal de Notícias (JN de 19/02/13) da autoria de Nuno Cerqueira, o banco conservava mais de 45 mil amostras de variedades vegetais, representativas de mais de uma centena de espécies. Destas, mais de duas mil eram de milho e 1700 de feijão.

⁴⁷³ Extraído de Barata, Reis, Gaspar, Rocha e Lopes (2013).

⁴⁷⁴ Amostras de germoplasma que representam a variação genética de populações ou de indivíduos propagados clonalmente.

| | | |
|--------------|------------|---------------|
| 1997 a 2006 | 44 | 2 060 |
| 2007 a 2012 | 22 | 1 622 |
| TOTAL | 115 | 10 953 |

Segundo Barata (2010:6) o BPGV, integrado no Instituto Nacional de Recursos Biológicos I. P. / INIA (Unidade de Investigação Recursos Genéticos, Ecofisiologia e Melhoramento das plantas) desde Julho de 2008, tem vindo a assegurar a "*construção de colecções, através de colheita ou recepção de duplicados [de segurança] dos detentores doutras colecções ou, ainda, pelo intercâmbio entre unidades congéneres*"; a conservação *ex situ* "*de espécies propagadas por semente em câmaras com temperatura e humidade controlada*" e a "conservação *ex situ* de espécies de propagação vegetativa em colecções *in vitro* e/ou *colecções de campo*" [⁴⁷⁵]; a conservação *in situ*, isto é, conservação no campo do agricultor (*on farm conservation*) "⁴⁷⁶"; a "*regeneração e multiplicação periódica de material genético, para a obtenção de semente ou propágulos novos e para o aumento da quantidade de semente ou propágulos disponível para intercâmbio*"; a "*caracterização (morfológica e molecular) e avaliação do material genético conservado*"; a "*documentação onde se dispõe e se relacionam os dados relativos a cada acesso desde o passaporte, caracterização, avaliação, utilização*", entre outras actividades.

Para além do acervo do BPGV, que conserva "*vários milhares de variedades tradicionais*", especialmente de cereais e leguminosas grão (60 por cento), "*existem vastas colecções de campo de espécies fruteiras, oliveira e vinha distribuídas pelo país,*

⁴⁷⁵ Quando se pretende manter uma colecção de germoplasma por períodos longos de tempo, sem que esta seja necessária para estudo, intercâmbio, etc., esta é normalmente criopreservada, isto é, mantida a uma temperatura ultra-reduzida, este tipo de colecção é designada como colecção de base. A maioria das sementes tolerantes à desidratação sobrevive a temperaturas abaixo de 130°C., podendo manter-se por dezenas de anos. As sementes mais sensíveis às baixas temperaturas são conservadas habitualmente em campo.

⁴⁷⁶ Nos casos em que a conservação se faz no campo do agricultor "*ou o agricultor tem [certa semente] e [a] mantém, ou perdeu, e nós fornecemos e ele continua a multiplicá-la e a mantê-la a produzir, e a manter essa semente ao longo do tempo*", explica Ana Maria Barata, em entrevista concedida em Julho de 2010.

*sob a responsabilidade actual do INRB e das Direcções Regionais de Agricultura e Pescas*⁴⁷⁷.

De acordo com a directora do BPGV, Ana Maria Barata, a colheita pode ser feita por iniciativa do BPGV ou dos agricultores que mantêm determinadas variedades de plantas cultivadas. As missões de colheita não se restringem à recolha de sementes e outros materiais de propagação, alargando-se a alguns saberes a associados às plantas, como as formas de designação local, os processos de preservação e de cultivo (datas de sementeira, plantação e colheita; tipo de solos usados; etc.), e as que se relacionam com o seu uso local, nomeadamente na alimentação. Dados que constam da ficha de colheita⁴⁷⁸

A caracterização morfológica e molecular realizada pelo Banco de Germoplasma permite aferir a suposta antiguidade de uma variedade agrícola e avaliar a erosão genética de que foi alvo. Ana Maria Barata, em entrevista que me foi concedida em Julho de 2010, relata, a este propósito, que o regresso, em 2007/2008, às freguesias situadas na área do Parque Nacional da Peneda-Gerês onde haviam sido feitas colheitas – designadamente de milho, centeio e feijão – nas décadas de 70 e 80 do século XX, permitiu verificar a existência uma evolução positiva no caso do centeio: “*houve evolução do material [maior variabilidade] que estava no campo. Aquilo que colhemos, ao fim destes 30 anos, era mais rico do que aquilo que existia conservado*”. Para a directora do BPGV, isto comprova que, “quando há conservação *in situ*, há evolução do material em relação à conservação *ex situ*” O maior problema reside na *erosão humana* (demográfica), o desaparecimento das pessoas, porque, “*quando estas desaparecem, desaparecem as sementes e o saber. Isso é [...] a questão mais grave [...] que eu acho que não está a ser ponderada*”, conclui.

Os casos em que os agricultores recorrem ao Banco Português de Germoplasma Vegetal para pedir determinadas sementes decorrem, geralmente, da perda de sementes antigas que entretanto preteriram em benefício dos híbridos, considerados à partida de maior

⁴⁷⁷ Barata, 2010:7.

⁴⁷⁸ Da ficha de colheita constam, entre outros, os seguintes dados: género, família, espécie e sub-espécie, data da colheita, local de colheita (localização geográfica), nome local, utilização, métodos de cultivo, contacto do agricultor, etc.

rendimento, quando estes “*chegam à conclusão de que afinal não é bem assim, voltam atrás*”. Isto verifica-se especialmente nas zonas do interior do país, relacionando-se com a gastronomia local. É o que sucede, por exemplo, com o milho usado na confecção da broa. No que respeita às plantas hortícolas, o principal motivo de perda de variedades antigas prende-se, por seu lado, com a crescente utilização de plântulas, disponíveis nos viveiristas, adquiridos em feiras e mercados, etc.⁴⁷⁹

A. M. Barata salienta que a preservação dos recursos genéticos vegetais é uma questão de soberania (alimentar) e indica que as áreas geográficas onde persiste maior diversidade, no que se refere aos cereais e leguminosas de grão, são sobretudo as regiões do interior norte do país, onde existe menor produção de híbridos. Já no respeitante às hortícolas, subsistem “*algumas zonas do interior, de norte a sul*” mas, nas duas grandes zonas produtoras, Póvoa/Vila do Conde e Torres/ Lourinhã, as variedades usadas são maioritariamente “*importadas*”.

O acervo conservado pelo Banco Português de Germoplasm Vegetal integra mais de 27 mil espécies de cereais, cerca de 6 400 de hortícolas e aproximadamente 6 800 de leguminosas grão (dados de 2012).

Um polémico Banco Global de Sementes

Duplicados de colecções mantidas pelo Banco Português de Germoplasma Vegetal foram enviadas para o Banco Global de Sementes de Svalbard (Svalbard Global Seed Vault).

O cofre, anunciado como uma espécie de Arca de Noé do reino vegetal, foi construído dentro de uma montanha da ilha de Spitsbergen, no arquipélago de Svalbard, entre a costa da Noruega e o Pólo Norte – um arquipélago sob soberania norueguesa⁴⁸⁰.

O objectivo deste Banco Global de Sementes de Svalbard, inaugurado em Fevereiro de 2008, é o de armazenar duplicados (“*back ups*”) de todas as amostras de sementes de

⁴⁷⁹ As sementes cedidas aos agricultores pelo BNGV são depois devolvidas na mesma quantidade pelos mesmos após a respectiva multiplicação.

⁴⁸⁰ Estabelecida através do Tratado de Svalbard (1920-1925) que, apesar de reconhecer a soberania norueguesa, impõe como condições a sua perpétua desmilitarização e o direito dos cidadãos dos países signatários a poderem ali instalar-se livremente para explorar os recursos naturais (como as minas de carvão), embora subordinados às leis norueguesas.

coleções do mundo – um total de cerca de dois mil milhões de sementes, era o número apontado inicialmente. À data da inauguração, já mais de uma centena de países haviam enviado para Svalbard cem milhões de sementes, designadamente de arroz, milho, trigo, alface, batatas, entre outras espécies⁴⁸¹. Segundo os seus criadores, o solo perenemente gelado do Ártico (o *permafrost*) e a espessura da rocha sob o qual se abriga, garantirão que, mesmo no caso de falta de energia, as sementes – mantidas a temperaturas de 18 a 20 graus Celsius negativos – permanecem congeladas.

De acordo com a Global Crop Diversity Trust, a ideia de estabelecer um sistema de armazenamento de duplicados de sementes em Svalbard remonta à década de 1980 mas foi só com a entrada em vigor do Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura, em 2004, e com o novo quadro jurídico, que ela ganhou forma.

A necessidade de garantir as condições para criar novas variedades de culturas é a primeira razão apontada no sítio da Global Crop Diversity Trust para a criação deste banco global, financiado pelo governo da Noruega – que gastou cerca de seis milhões de euros na sua construção – e cujos custos de manutenção são compartilhados com a Global Crop Diversity Trust. *“Para desenvolver novas variedades de culturas, os criadores de plantas e os agricultores precisam ter acesso à diversidade genética das nossas culturas. [...] Mundialmente, mais de 1500 bancos de germoplasma têm coleções de culturas para a custódia. Mas, infelizmente, muitos deles são vulneráveis, não só a catástrofes naturais e guerra, mas também a desastres simples e evitáveis, tais como falta de recursos ou má gestão”* [<http://www.croptrust.org/content/need>].

Os criadores do Svalbard Global Seed Vault dizem que este funciona como um cofre de um banco, em que o banco é dono do prédio e o depositante do conteúdo da sua caixa. Ou seja, asseguram que não há transferência de propriedade e que as sementes para a li enviadas continuam a pertencer às entidades que as enviaram e, também, que absolutamente ninguém terá acesso a elas a não ser os seus depositantes originais. Uma garantia que está longe de tranquilizar alguns movimentos – nomeadamente, ligados à defesa da liberdade de uso e circulação de sementes e contra as sementes transgénicas –

⁴⁸¹ AFP e Reuters, «“Arca de Noé” do reino vegetal inaugurada no Ártico», *Público*, 26/02/2008 [<http://publico.pt/ciencia/noticia/arca-de-noe-do-reino-vegetal-inaugurada-no-arctico-1320813>].

que suspeitam da existência de interesses ocultos neste projecto.

Em causa, estará não só a composição do conselho da Global Crop Diversity Trust mas também os nomes de alguns dos doadores, nomeadamente dos gigantes dos OGM's (Organismos Geneticamente Modificados) DuPont-Pioneer Hi-Bred e Syngenta.

Para o jornalista e especialista em geopolítica, norte-americano, F. William Engdahl, (autor do livro *Seeds of Destruction, the Hidden Agenda of Genetic Manipulation*⁴⁸²), no artigo intitulado «“Doomsday Seed Vault” in the Arctic -Bill Gates, Rockefeller and the GMO giants know something we don't»⁴⁸³ (Global Research, 4/12/2007⁴⁸⁴), os apoios da Fundação Bill & Melinda Gates; “do gigante americano da 'agribusiness' DuPont/Pioneer Hi-Bred, um dos maiores proprietários mundiais de patentes de sementes de organismos geneticamente modificados (OGM)””; da Syngenta, “a importante companhia de sementes OGM e agroquímicos, [...], através da Fundação Syngenta””; da Fundação Rockefeller, “um grupo privado que criou a «revolução genética com mais de 100 milhões de dólares em sementes desde os anos 70””; do CGIAR, “rede global criada pela Fundação Rockefeller para promover o seu ideal de pureza genética através da alteração da agricultura”⁴⁸⁵; não podem ser desinteressados.

Segundo F. William Engdahl, o CGIAR nasce em 1971 quando o Instituto Internacional de Investigação do Arroz (IIIR) da Fundação Rockefeller, “em conjunto com o seu Centro Internacional de Melhoramento do Milho e do Trigo, com sede no México, e com mais outros dois centros internacionais de investigação criados pelas Fundações Rockefeller e Ford, o IITA para a agricultura tropical, na Nigéria, e o IIIR para o arroz, nas Filipinas” se aliam para formar um único Grupo Consultivo para Investigação Agrícola Internacional (Consultative Group on International Agriculture Research - CGIAR. Na perspectiva de Engdahl, o CGIAR, “financiado por generosas doações para estudos das Fundações Rockefeller e Ford”, acabou, não só por delinear a política da agricultura

⁴⁸² Publicado pela [Global Research](#) em 2007.

⁴⁸³ «A caverna no Ártico com as sementes do juízo final - Bill Gates, Rockefeller e os gigantes dos OGM conhecem algo que não sabemos», tradução de Margarida Ferreira. Versão portuguesa em http://resistir.info/variados/engdahl_sementes_p.html

⁴⁸⁴ <http://www.globalresearch.ca/doomsday-seed-vault-in-the-arctic/23503>

⁴⁸⁵ Engdahl, F. William (2007), tradução de Margarida Ferreira, versão portuguesa consultada em http://resistir.info/variados/engdahl_sementes_p.html

global no início dos anos 70 como garantiu a promoção do *agribusiness* americano e da 'Revolução Genética' (dos OGM) nos países em desenvolvimento. A Fundação Rockefeller que patrocinou o programa da eugenia (mais concretamente da eugenia negativa⁴⁸⁶ dos inícios do século XX nos EUA) é considerada também a grande impulsionadora da chamada Revolução Verde, com todos os seus efeitos nefastos: perda de autonomia dos agricultores agora dependentes das «modernas tecnologias», das sementes híbridas⁴⁸⁷ (que pela sua incapacidade reprodutiva têm de ser compradas anualmente), dos agroquímicos – pesticidas, herbicidas e fertilizantes derivados de nitratos e do petróleo, “controlados pelas principais companhias petrolíferas conhecidas pelas Sete Irmãs, dominadas pelos Rockefeller”; redução da fertilidade dos solos devido ao regime monocultural de cultivo; contaminação provocada pelo uso de pesticidas; despovoamento rural e migração de mão-de-obra barata para as periferias das cidades, etc.

F. William Engdahl defende que está em marcha uma segunda 'Revolução Genética', promovida pelos mesmos protagonistas, e alerta para o facto das Fundações Rockefeller e Gates, que terão doado milhões de dólares para o Banco Global de Svalbard, estarem simultaneamente a investir milhões num projecto chamado 'A Aliança para uma Revolução Verde em África' (*The Alliance for a Green Revolution in Africa*), continente que

⁴⁸⁶ A eugenia teve a sua origem na obra do explorador e antropólogo, meteorologista e matemático, inglês, Francis Galton [1822-1911], *Hereditary Genius, O Génio Hereditário*. Francis Galton (1869) considerava que “tanto os indivíduos como os grupos ou as etnias herdavam de forma diferente a habilidade mental. O mesmo acontecia com as características físicas que eram distribuídas pelos membros de uma sociedade consoante a sua herança genética. Os filhos de pessoas inteligentes e fisicamente dotadas tendiam a ser também intelectualmente dotados e belos”. [“Eugenia”, *Infopédia* (Consult. 2012-12-17). Disponível na www: <URL: [http://www.infopedia.pt/\\$eugenia](http://www.infopedia.pt/$eugenia)>]. F. Galton fundou a Sociedade de Educação Eugénica que acabaria por inspirar muitas outras noutros países. Entre 1905 e a década de 20, proliferavam instituições eugénicas por todo o território norte-americano. Entre elas, a principal era o Eugenics Record Office (ERO), dirigida por Charles Davenport, o maior representante da eugenia americana. “A primeira lei de esterilização americana foi aprovada em 1907, [...], e estima-se que mais de 50 mil pessoas tenham sido esterilizadas entre 1907 e 1949 em todo o país, [...] a última lei do género foi revogada somente na década de 70 [...]. Um gigantesco aparato institucional financiado por grandes corporações industriais divulgou a eugenia aos quatro cantos do mundo. Com o dinheiro do petróleo, a Fundação Rockefeller financiou e apoiou a prática na França, na Suécia e na Alemanha” (Diwan, 2007), país onde os princípios da eugenia negativa, levados até às últimas consequências, se traduziram na esterilização forçada e no assassinato de milhões de pessoas.

⁴⁸⁷ Segundo o mesmo autor, a concentração das patentes de sementes híbridas “num punhado de gigantescas companhias de sementes, lideradas pela Pioneer Hi-Bred da DuPont e pela Dekalb da Monsanto estabeleceu a base para a posterior revolução das sementes OGM”.

é considerado pelo autor como o “*próximo alvo na campanha do governo americano para disseminar os OGM's a nível mundial*”.

As suspeitas do autor recaem também sobre elementos do conselho da Global Crop Diversity Trust (GCDDT) que dirige o Banco de Svalbard, pelas suas alegadas ligações, presentes ou/e passadas, nuns casos à Fundação Rockefeller (e à sua agenda), noutros aos interesses dos grandes produtores de sementes transgénicas, etc.⁴⁸⁸.

Como os principais utilizadores dos bancos genéticos são os produtores de plantas e os investigadores, e os maiores produtores actuais de plantas são, segundo Engdahl, a Monsanto, a Dupont, a Syngenta e a Dow Chemical; e sabendo-se que, desde o início de 2007, que a Monsanto detém, em conjunto com o governo dos Estados Unidos, os direitos mundiais da patente da 'Terminator' (Tecnologia de Restrição de Uso Genético), em que a semente se 'suicida' após uma colheita; o controlo e o poder sobre a cadeia alimentar ameaçam tornar-se quase absolutos. Na perspectiva do autor, se as sementes 'Terminator' forem introduzidas em larga escala, a maioria dos produtores de alimentos do mundo podem vir a converter-se, a breve trecho, em “*servos feudais, escravos de três ou quatro gigantescas companhias de sementes*” e também os estados ficam à sua mercê, uma vez que estas companhias privadas podem, “*porventura por ordem do seu governo*” [dos EUA], recusar sementes “*a este ou aquele país em desenvolvimento cuja política possa ir contra a de Washington*”. Daí a pergunta deixada por F. William Engdahl: “*Será que o desenvolvimento de sementes patenteadas*

⁴⁸⁸ São os casos de, por exemplo, Catley-Carlson que terá sido “*presidente até 1998 do Population Council, [...], a organização para redução da população de John D. Rockefeller, fundada em 1952 para promover o programa de eugenia da família Rockefeller sob a capa de propaganda «planeamento familiar», dispositivos para controlo de nascimentos, esterilização e «controlo da população» nos países em desenvolvimento*”; Lewis Coleman (chefe da Hollywood DreamWorks Animation) que foi “*o principal director do conselho da Northrup Grumman Corporation, uma das maiores empreiteiras americanas da indústria militar, com contratos com o Pentágono*”; Jorio Dauster que “*foi presidente do Instituto Brasileiro do Café e coordenador do 'Projecto para a Modernização do Sistema de Patentes do Brasil', que envolve a legalização de patentes de sementes que são geneticamente modificadas*”; Cary Fowler (director executivo do Trust) que, entre muitas outros cargos, “*é membro antigo do Conselho Nacional dos Recursos Genéticos de Plantas dos EUA e do conselho de administração do Centro Internacional do Melhoramento do Milho e do Trigo no México, mais um projecto da Fundação Rockefeller e do CGIAR*”; Magla Rai (da Índia), “*membro do conselho do Instituto Internacional de Investigação do Arroz (IRRI) da Fundação Rockefeller, que promoveu a primeira grande experiência OGM do mundo, o tão apregoado 'Arroz de Ouro' que veio a ser um falhanço*” [Engdahl, F. William (2007)].

para os cereais de sustento fundamental da maior parte do mundo, como o arroz, o trigo, o milho e as plantas de forragem como a soja possa [pode] acabar por vir a ser utilizado numa horrível forma de guerra biológica?"

No editorial de *O Gorgulho*, Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola, da associação Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais, da Primavera de 2008⁴⁸⁹, José Miguel Fonseca (2008a) questiona o tom de unanimismo entusiástico das notícias relativas à abertura do Banco Global de Germoplasma em Svalbard. O autor interroga-se, desde logo, sobre a alegada segurança deste Cofre do Holocausto que se localiza, afinal, na rota da frota nuclear russa. Por outro lado, pergunta quem, no caso de catástrofe, terá de facto acesso às sementes ali depositadas e como o fará. Uma vez que, de acordo com os regulamentos, os depósitos efectuados (sobre os quais, apenas se sabe o que os depositantes quiserem divulgar) são propriedade exclusiva das entidades depositantes⁴⁹⁰ e, assim sendo, os principais intervenientes que são, sobretudo, os pequenos agricultores ("*os maiores contribuintes de germoplasma*"), ficariam impedidos de aceder às sementes que os próprios produziram.

A isto, somam-se as questões relacionadas com o financiamento do projecto, nomeadamente o apoio da Fundação Gates ao envio das colecções dos países do Sul e os contributos indirectos da Syngenta e da Dupont, "*com actividades relacionadas com a fundação gestora do banco, a Global Crop Diversity Trust que [...] mantém e é responsável pelo funcionamento da instituição*".

No mesmo editorial, J.M. Fonseca alerta ainda para o perigo da contaminação do banco com transgénicos, situação que considera não ter sido devidamente acautelada porque "*os depósitos não são analisados à entrada, sendo esta prática agravada pela aceitação de contribuições de corporações com ligação à multiplicação de sementes manipuladas geneticamente*", facilitando-se, assim, "*a entrada de material contaminado seja de forma acidental ou propositada*".

⁴⁸⁹ Ano 4, nº9: 2-3.

⁴⁹⁰ Entidades estas que, por seu turno, são obrigadas "*a duplicar o depósito noutro banco de germoplasma, mas sem o identificar*".

O que a polémica em torno das motivações e do controlo dos bancos de germoplasma só por si evidencia, independentemente dos argumentos em causa, é que a importância vital (no sentido literal do termo) das sementes, como recurso indispensável à vida humana, faz delas, mais do que uma fonte de riqueza inesgotável, o tesouro mais cobinado: o poder. E, nessa medida, esta é acima de tudo uma batalha ética e política.

Portugal, na confluência dos climas Atlântico e Mediterrâneo, caracterizado por uma grande diversidade de paisagens e tipos de solos, é considerado por Pedro Mendes Moreira e M^a Manuela Veloso (2009⁴⁹¹) um interessante caso de estudo sobre a adaptabilidade dos recursos genéticos vegetais. Culturas euroasiáticas, como o trigo (*Triticum aestivum* L.) e a cevada (*Hordeum vulgare* L.) – que chegou ao país entre 3800 a.C. e 2500 a.C. –, a oliveira (*Olea europaea* L.) e a videira (*Vitis vinifera* L.), que se expandiram durante a época romana; bem como, séculos depois, as culturas provenientes do continente americano, como o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) e o milho (*Zea mays* L.), deram origem a muitas variedades mais adaptadas aos novos locais e condições de cultivo. Apesar da grande importância destas *landraces*, a sua manutenção ficou seriamente ameaçada especialmente a partir da década de 1970, quando se intensificou a emigração e o abandono das zonas rurais, perdendo-se, assim, parte dos conhecimentos empíricos e das memórias associados a essas variedades. Em 2009, as perspectivas agravaram-se, com o envelhecimento dos produtores, a dificuldade de manter os sistemas agrícolas tradicionais (considerados economicamente inviáveis) e a multifuncionalidade a que foram compelidos os agricultores.

No início da década de 1980, no sentido de complementar a conservação no campo do agricultor (*on-farm*), foram colectadas (no continente e nos arquipélagos dos Açores e da Madeira), amostras de várias destas variedades tradicionais depositadas em bancos de germoplasma e, em 2000-2002, dando seguimento ao *Plano Global de Acção para a Conservação e utilização sustentável dos recursos genéticos vegetais para a agricultura*

⁴⁹¹ Moreira e Veloso 2009:124 (124-136).

e alimentação (FAO, 1996)⁴⁹², foi desenvolvido um trabalho de inventariação de variedades tradicionais ainda mantidas pelos agricultores.

No caso das espécies herbáceas, foram coletadas e conservadas sementes em vários bancos de germoplasma: Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV), Banco de Germoplasma-Genética (Estação Agronómica Nacional, INIA, Oeiras), Banco da Estação Nacional de Melhoramento de Plantas (Elvas), Banco de Germoplasma da Universidade da Madeira (ISOPlexis) e Banco do Centro de Biotecnologia dos Açores.



Feijão patareco. Valinhos, Vale Figueira (S. Bartolomeu de Messines).

Entre as variedades tradicionais portuguesas de leguminosas inventariadas, P. M. Moreira e M. Veloso destacam as variedades de feijão comum⁴⁹³, muitas delas ainda em uso no continente (regiões norte e centro) e nos Açores e Madeira, de que são exemplos importantes: os feijões 'Papo de Rola', 'Patareco', 'Canário', 'Sete Semanas', 'Manata'⁴⁹⁴, 'Bencanta', 'Vagem Rajada' e 'Tarrestre'; a fava (*Vicia faba* L.), nomeadamente a do Algarve. E, entre as variedades de legumes, a cebola (*Allium cepa* L.) das variedades tradicionais 'Branca da Lezíria', 'Setúbal Portuguesa', 'Vermelha de Povairão'; o tomate (*Lycopersicon esculentum* Miller) 'Pendura'; as couves repolho portuguesas (*Brassica oleracea* L.) 'Penca de Chaves', 'Penca de Mirandela', 'Penca da Póvoa Verde' – nomes que indicam as especificidades regionais das couves repolho portuguesas; o nabo (*Brassica rapa* L.) 'Greleiro Senhora da Conceição', 'Gira', 'Greleiro Temporão', 'São Cosme' e o melão vulgar (*Cucumis melo* L.) 'Lagarto', 'Carrasco', 'Fino de Casca de Carvalho', 'Robusto de Casca de Carvalho' e 'Ponderado de Casca de Carvalho'⁴⁹⁵.

A denominação de muitas destas variedades aponta desde logo para especificidades

⁴⁹² FAO (1996), *Global Plan of Action for the Conservation and sustainable utilization of plant genetic resources for food and agriculture*. FAO, Rome, Italy.

⁴⁹³ O feijão comum constitui, de acordo com Moreira e Veloso (2009), a maior coleção de leguminosas para grão mantida em bancos de germoplasma portugueses com um número total de acessos de 3262.

⁴⁹⁴ Feijão rasteiro de vagem verde, temporã, comprida e tenra, grão vermelho, fino e uni forme (Bravo, 1977).

⁴⁹⁵ Moreira e Veloso 2009:124-126.

regionais, como sucede com as pencas ou as cebolas, cujas designações reportam a lugares concretos (topónimos), ou com o nabo e o melão, cujos nomes têm por referências datas do calendário religioso e aspectos da flora local/regional, designadamente certas espécies vegetais abundantes, como os carvalhos ou os carrascos (*Quercus coccifera* L.). Algumas destas designações remetem também para aspectos fenotípicos das variedades, como a sua cor, formato, espessura e relevo das cascas (exs: feijão *papo de rola* ou *vagem rajada*, melão *lagarto* ou *casca de carvalho*⁴⁹⁶, etc.) e, ainda, para aspectos relativos ao respectivo cultivo e/ou ciclo de vida (é o caso do feijão *Sete Semanas*) ou que se relacionam com a sua conservação, como o do tomate de pendurar (tomate *pendura* ou tomate de Inverno) que se pode armazenar durante meses pendurado em local fresco e seco.

Muito embora contemplem a conservação no campo do agricultor, os bancos de germoplasma em geral, dificilmente podem, porém, garantir a manutenção e multiplicação das variedades nos territórios onde estas se desenvolveram ou/e onde continuam a ser cultivadas, “*y al no conservarse in situ no pueden evolucionar y adaptarse a los cambios medioambientales o a la presencia de nuevas plagas y enfermedades*”⁴⁹⁷.

Como sublinha Nazarea (1998:73), os genes e as culturas têm algo de muito importante em comum, o de serem ambos repositórios de informação codificada indispensável à adaptação e à sobrevivência. Mais do que isso, evoluem em conjunto, uma vez que se influenciam mutuamente.

Porém, como salienta a mesma autora, com a tendência actual do desenvolvimento agrícola essa informação está em risco: “*With the hegemonic trend in agricultural development emphasizing high productivity, short maturity, and input sensitivity in both crops and technology, genetic information coded in wild strains and farmers's landraces* [⁴⁹⁸] *is threatened with erosion and eventual loss*” e, também, as práticas culturais, o

⁴⁹⁶ O melão casca de carvalho é considerado uma variedade típica da região de Entre Douro e Minho. De sabor apimentado, aroma intenso e polpa vitrescente, este melão subdivide-se em 3 ecótipos diferentes: Fino, Robusto e Ponderado. Cada um representativo da sua área de produção [FERNANDES, RIBEIRO e ROSA (2013)].

⁴⁹⁷ Acosta e Diego (2008): 21.

⁴⁹⁸ O termo *landraces*, ou *folk varieties*, refere-se aos tipos de recursos genéticos de plantas que evoluíram em resultado da selecção indígena e, na maioria dos casos, que são propagadas em sistemas agrícolas

conhecimento indígena e as tecnologias associadas às variedades tradicionais.

O papel das associações cívicas na preservação da agrobiodiversidade: o exemplo da *Colher para Semear*

No sentido de promover a preservação de sementes de variedades tradicionais de plantas cultivadas através da continuidade do seu uso pelos agricultores, ou seja, privilegiando a preservação *in situ* mas sem restrição a supostas regiões de origem, foi constituída, formalmente, em 2006, a associação *Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*.

Esta associação de cidadãos, sem fins lucrativos, assume como principais tarefas a inventariação, preservação, divulgação e promoção do cultivo de variedades tradicionais de plantas utilizadas na agricultura portuguesa.

A “valorização da agricultura familiar e o reconhecimento da sua importância para a biodiversidade agrícola e independência alimentar”⁴⁹⁹ é definida como uma das prioridades da associação, cujos trabalhos de inventariação no terreno por várias regiões do país culminam com a realização de encontros anuais de divulgação e promoção do património vegetal agrícola regional, com a designação de *Ao Encontro da Semente*. Para além da participação nas actividades desenvolvidas pela associação – como sessões de aprendizagem de procedimentos de colheita, selecção e armazenamento de sementes –, os sócios podem usufruir anualmente de um certo número de sementes, previamente definidas, para uso exclusivamente doméstico. Alguns, são *sócios guardiões de sementes*, i.e., sócios que, após a formação necessária, se comprometem a multiplicar uma ou duas variedades, devolvendo à associação parte da sua colheita anual devidamente seleccionada.

Na quinta onde se encontra sedeada, e que é morada de um dos seus fundadores e principal mentor, é conservada grande parte da colecção da associação. A manutenção das sementes, armazenadas em centenas de frascos de vidro reciclados, dispostos em

tradicionais (em contraste, por exemplo, com as modernas *variedades de alto rendimento*) [Nazarea, 1998: 175 (Notes)].

⁴⁹⁹ Corresponde ao ponto 5 dos objectivos da *Colher para Semear*, como consta dos respectivos Estatutos (*O Gorgulho*, ano 3, nº2, 2006:5).

estantes colocadas numa zona recatada da casa, é garantida pela sua regular multiplicação, na própria quinta e através dos sócios guardiões que o fazem nas suas terras, em vários pontos do país. Para além das sementes, a associação recolhe e preserva também muitas variedades de fruteiras mantidas, também, quer na quinta do Olival, na Aguda, Figueiró dos Vinhos, quer noutros locais, por elementos da associação.

Ana Maria Barata, directora do Banco Português de Germoplasma Vegetal, sublinha o carácter singular da *Colher para Semear* uma vez que, para além de proceder a levantamentos e colheitas de material de propagação, também o multiplica e distribui.

Pedro M. Moreira e M. Veloso (2009) salientam também os esforços desenvolvidos por organizações não-governamentais (ONGs) como a *Colher para Semear* na inventariação e preservação das culturas tradicionais.

A ideia de formar esta associação surgiu na segunda metade da década de 90 do século XX, na sequência de uma visita à cooperativa andaluza *La Verde*, em Villamartín, Cádiz, uma cooperativa de produtores que tinha criado o seu próprio banco de sementes⁵⁰⁰. “Na quinta de catorze hectares dedicada sobretudo à produção de hortícolas [...], tivemos o privilégio de vistoriar um pequeno banco de sementes de onde provinham as variedades dispostas nos campos”⁵⁰¹, conta o agricultor e fundador da *Colher para Semear*, José Miguel Fonseca.

Em Outubro de 2004 (dias 9 e 10), realizou-se um primeiro *Ao Encontro da Semente*⁵⁰² no Jardim Botânico da Universidade de Coimbra, surgindo também o *Gorgulho-Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola* (de distribuição gratuita), mas foi apenas em 2006, numa reunião convocada por José Miguel Fonseca e realizada num restaurante macrobiótico e vegetariano de Lisboa, que nasceu a *Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*.

Ao encontro, realizado a 19 de Janeiro de 2006, “compareceram os dezoito fundadores” que, “após longa, animada e construtiva discussão”, delinearão os estatutos e aprovaram o nome da associação – “directamente extraído do manual prático de

⁵⁰⁰ É, aliás, esta a origem da Rede Andaluza de Sementes, cuja base ali se encontra.

⁵⁰¹ Excerto do texto “Colher para Semear” incluído em Botelho, Fernanda (Set. 2012).

⁵⁰² Conforme se pode ler no boletim O Gorgulho (ano 1, nº0, Dezembro de 2004), tratou-se do “primeiro encontro dedicado à biodiversidade agrícola à volta do tema da semente, reunindo agricultores, técnicos e consumidores, com mais de 150 pessoas presentes”.

sementes” – *Colher para Semear*⁵⁰³. A associação, que viria a ser formalmente constituída a 31 de Março do mesmo ano, tinha por objectivos centrais: o “*levantamento e pesquisa do património agrícola português, sua preservação e manutenção*”⁵⁰⁴.

A designação da rede, de *variedades tradicionais*, não sendo a ideal, foi considerada a mais adequada. “*Falámos em vários nomes*”, explica-me José Miguel Fonseca, “*e essa era a que se aproximava mais daquilo que nós entendíamos como tal. Claro que a tradição...o que é tradição? Até onde vamos com a tradição? A maçã golden [e o mesmo sucede com a starking] já está cá há 50/60 anos mas eu, pessoalmente, não a considero como tradicional, original de cá*”. O termo *variedades regionais* foi considerado *muito limitativo*, a designação de *autóctones* também foi excluída por surgir geralmente associada a raças de animais. A denominação em inglês *landraces* seria a mais correcta mas não se encontrou equivalente em português: “*landrace é um termo muito bom só que estou farto de dar voltas à cabeça: como é que eu defino landrace em português?*

Landrace não é uma variedade autóctone. Landrace significa que é uma variedade que foi herdada, é mais isso”⁵⁰⁵.

Um dos principais critérios para distinguir uma variedade tradicional no terreno é a antiguidade que é estabelecida com base nas informações prestadas pelos agricultores e, também, na observação. “*No caso do tomate, por exemplo, [...] esses tomates modernos são muito fáceis de identificar em relação aos outros, para já são quase todos esféricos e são rijos [...] têm pouca semente, produzem em cachos, plantas ananicantes [...]. Portanto, isso elimina logo um role deles*”.

O primeiro trabalho de levantamento de variedades tradicionais foi realizado na Península de Setúbal, com incidência na área de Sesimbra (2006), seguindo-se o concelho de Odemira (2007), a região do Planalto Mirandês (2008), os concelhos de Melgaço (2009) e de Montemor-o-Novo (2010), a área de São Brás de Alportel (2011) e o concelho de Arouca (2012). Todos, culminando nos *Ao Encontro da Semente*. Estes são encontros públicos de dois a três dias que incluem, geralmente, para além da

⁵⁰³ Extraído do texto “Colher para Semear” incluído em Botelho, Fernanda (Set.2012).

⁵⁰⁴ Idem.

⁵⁰⁵ Vem a este propósito uma afirmação de A.C. Zeven (1998:128), segundo o qual, “*landraces are in many ways comparable with monuments, regional dresses, and folk songs to mention a few examples of regional or local cultural heritage*”.

apresentação dos resultados do levantamento e da exposição das sementes encontradas, palestras e debates em torno da agrobiodiversidade, de produtos e saberes locais/regionais; a *mesa de sábios* – em que agricultores, ou outras pessoas, que contribuíram para o levantamento, são protagonistas centrais, partilhando com os interessados presentes os seus saberes e experiências, nomeadamente aqueles que estão associados às variedades usadas localmente; trocas de sementes; oficinas práticas de recolha e conservação de sementes; mercadinho de produtos locais/regionais e/ou de produtos biológicos; *baile das colheitas*.

O critério de escolha das regiões é variável, para além de Trás-os-Montes que estava definida, à partida, como prioritária, as outras áreas geográficas abrangidas pelos levantamentos decorreram mais ou menos do acaso, fruto da conjugação de factores, como o conhecimento do terreno, o interesse de entidades locais (como autarquias ou associações de desenvolvimento local) e a existência de apoios (logísticos ou/e outros) para levar o trabalho por diante – uma vez que, como a associação vive exclusivamente das quotas dos seus sócios, os meios disponíveis são escassos.

De acordo com José Miguel Fonseca, a *Colher para Semear* tem quatrocentos e trinta sócios⁵⁰⁶, ”dos quais apenas uma reduzida percentagem é declaradamente guardiã participante, devolvendo ao [...] banco de sementes [da associação] parte da colheita que efetua, aliviando assim o elevado fardo da reprodução viável de uma espécie particular”⁵⁰⁷.

A grande maioria dos sócios são pessoas “com profissão não agrícola mas que têm alguma terra e que gostam de pôr lá alguma coisa”⁵⁰⁸. Embora não deixe de lamentar o facto de existirem poucos agricultores entre os sócios, o mentor da associação, prefere salientar as vantagens das pequenas propriedades relativamente às grandes superfícies agrícolas, onde se pratica tendencialmente a monocultura: “para a diversidade, é mais interessante o pequeno lote do que a grande extensão porque aí temos pouca diversidade. [...] Portanto, esta vertente amadora acho que é muito interessante na associação, e pode ser muito bem trabalhada, porque permite que um maior número de variedades sejam feitas, em vez de vinte ou trinta, como seria o caso se fossem

⁵⁰⁶ Conforme texto de J. M. Fonseca in Botelho (Setembro de 2012).

⁵⁰⁷ Fonseca, J.M. in Botelho, F. (Set.2012).

⁵⁰⁸ Em entrevista realizada a 15 de Junho de 2010.

agricultores, que estão mais direccionados para a venda, para a parte comercial”.

Em 2010, o espólio da associação abrangia, por exemplo, sementes de 270 variedades de tomate e perto de 500 de feijão, as duas espécies com maior número de variedades. De alhos, havia 62 variedades.

Na quinta do Olival (na Aguda), até Junho desse ano, haviam sido multiplicadas 41 variedades diferentes de alfaces, 38 de tomates, outro tanto de pimentos e 17 de cebolas. José Miguel Fonseca acumula o trabalho desenvolvido na quinta de seis hectares⁵⁰⁹, e que inclui para além da produção própria e da manutenção (renovação) do espólio da associação, a recolha e envio de sementes aos sócios-guardiões, bem como a elaboração e envio do boletim *O Gorgulho*⁵¹⁰, com os levantamentos de variedades efectuados em várias regiões do país. Geralmente, tira uma semana por mês para esse efeito (à excepção do Planalto Mirandês, onde as estadias foram mais prolongadas devido à distância).

“Uma mistura de desconfiança e quase pismo” marca normalmente as primeiras abordagens no terreno. Para José Miguel Fonseca, é uma reacção natural tendo em conta o desinteresse a que é geralmente votado o trabalho do agricultor e, ainda mais, *“estas variedades que eles pensam que estão ultrapassadas”*. No entanto, o facto ser um agricultor experimentado, detentor de vasto saber acumulado, ajuda-o a ultrapassar rapidamente a fase de eventual relutância inicial dos seus interlocutores.

Na opinião de José Miguel Fonseca, não é fácil entender os motivos que levam os agricultores a manter certas variedades antigas porque, na maioria dos casos, as pessoas não os conseguem verbalizar. Num primeiro momento, diz, *“até sentem uma certa vergonha em falar destas variedades porque toda a gente lhes tem dito que há variedades muito mais rentáveis [as modernas] e que é quase estúpido estar a continuar a fazer estas antigas. Mas, por que é que eles resistem, não sei. Às vezes, tenho uma*

⁵⁰⁹ Dos quais, cerca de meio hectare era ocupado, em Junho de 2010, com a multiplicação de sementes.

⁵¹⁰ Este *Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola* (de distribuição gratuita para os sócios), de que saíram apenas dois números nos primeiros dois anos e que não ultrapassava as oito páginas, tinha recentemente quatro edições anuais, coincidindo geralmente com as estações do ano, e cerca de vinte páginas. Entre os assuntos tratados n’*O Gorgulho*, em que colaboram alguns sócios, destacam-se, os resultados dos levantamentos anuais de variedades tradicionais, informações sobre os *“Ao Encontro da Semente”* e outras actividades da associação, ensinamentos relativos a determinadas espécies (e variedades), ao seu cultivo e à colheita e guarda de sementes, notícias de associações congéneres e de iniciativas ou campanhas relacionadas com a temática da agrobiodiversidade.

certa dificuldade em perceber porque parece que não as valorizam [...] mas [...] que estão agarrados àquelas [variedades] só por um facto sentimental, não sei, é difícil definir isso". José Miguel admite, porém, que o desejo de maior autonomia pese mais que os afectos na hora de guardar sementes de certas variedades: *"Eu acho que [...] instintivamente, o fazem porque sentem que não estão dependentes de comprá-las todos os anos. Eu acho que é mais isto do que outra coisa"*. A este factor pode, eventualmente, somar-se ainda a vontade de perpetuar ou recuperar um prato regional, *"um prato que sempre fizeram, com os pais, com os avós"*. No entanto, parece ser mais do domínio da intuição que uma escolha deliberada: *"Quando nós perguntamos o que é que o liga àquela semente, não sabem [dizer]...Por isso, é que eu digo que é uma coisa [...] quase intuitiva, [...] porque sabem que ali está uma coisa segura, que podem contar com ela. [...] E como, muitas vezes, já experimentaram o outro lado [sementes compradas] e não gostaram, voltam a ele"*⁵¹¹.

Com base na sua experiência, José Miguel Fonseca, conclui que a guarda de sementes é uma prática preponderantemente feminina, o que se pode ficar a dever a factores históricos como a emigração: *"o homem sempre emigrou, foi para os Descobrimentos e depois [...] para a guerra e, depois [...], emigrava, e a mulher era sempre a que tinha de manter a semente viva [...] e o resto da família [...] dependia muito da semente e esse elo é muito forte, [...] é complementar mesmo, porque sem a semente ela não conseguia cuidar dos filhos que eram muitos e isso manteve-se até aos nossos dias"*.

Os guardiões de sempre

Como atrás se refere, das sementes depende directamente a sobrevivência imediata de muitas famílias de agricultores. A sua posse traduz-se, em vastas áreas do mundo, na diferença entre viver ou morrer de fome.

É o seu carácter absolutamente vital e, por isso, a sua enorme importância económica, que explica a proliferação de diplomas legais em torno da sua produção e

⁵¹¹ Por *más experiências*, entendem-se aqui uma rentabilidade idêntica ou menor em relação às sementes anteriormente usadas, aumento de pragas nas culturas, frutos/plantas pouco saborosas, perda de vigor ou degeneração (decorrente do uso de híbridos) nas sementeiras seguintes, etc.

comercialização e, também, os debates e as iniciativas que visam maior liberdade no seu uso e circulação.

Muito embora no mundo rural português a sobrevivência das famílias já não dependa unicamente da agricultura, esta continua a ter um peso muito significativo no orçamento familiar, que mais não seja porque permite poupar dinheiro auferido noutras actividades ou relativo a pensões (como as de reforma ou de sobrevivência). Nesta medida, a aquisição e manutenção de boas sementes, capazes de alimentar o núcleo doméstico e a família em geral e, se possível, de lhe garantir um rendimento extra, assume grande relevância.

São os pequenos agricultores que desenvolvem a sua actividade no âmbito de uma agricultura familiar e cuja produção se destina prioritariamente ao consumo doméstico, vendendo apenas os excedentes nos mercados ou a clientes ocasionais, aqueles que mantêm mais fortemente as práticas de recolha e guarda de sementes (nomeadamente de hortícolas), particularmente das variedades mais antigas.

Entre os factores que influenciam a decisão de colher e guardar sementes para posteriores sementeiras, conta-se a dificuldade em obter de outro modo sementes de uma variedade determinada (pela sua raridade) – normalmente ligada à gastronomia local, à história familiar e/ou ao gosto particular do produtor e do respectivo núcleo doméstico –, e a necessidade de assegurar maior autonomia nas sementeiras, restringindo os custos dos factores de produção.

Guardar sementes para poupar nos custos de produção

Para a senhora C.V., da Correlhã (Ponte de Lima) que, juntamente com duas irmãs, se dedica exclusivamente à actividade agrícola e que todos os fins-de-semana vende os seus produtos no mercado de Ponte de Lima, a motivação económica pesa de forma determinante na colheita e guarda de sementes de hortícolas, a que procede de forma constante. *“É nossa semente”, explica-me apontando para a horta, “isto foi semente que nós deixámos. A gente vê [que a couve] tem um pé bom [...] arrancamos, plantamos num sítio que esteja ali, para não dar cabo dele, para não o destruir, e depois vimos e aproveitamos a semente. Estas sementes são todas colhidas por nós”.*

Para justificar a razão pela qual guarda sementes de todas as espécies que ali cultiva, indica que *“há vinte anos, ou mais, havia uma alface que se chamava Augusta”* que era

“muito boa”, pesando “três quartas [750 gramas?] mas cada pacote custava mil escudos e trazia 800 sementes. E, se não nascesse bem, nem sequer dava os mil escudos o que a gente trabalhava! E, assim, a gente colhe a semente e já não gasta isso. É menos essa despesa. E semeia e dá e planta e bota fora e dá para tudo!”⁵¹².

Al, pequena agricultora da serra algarvia, cuja produção se destina maioritariamente ao consumo da família, assume a mesma preocupação. A única exceção são as alfaces que cultiva em estufa para venda: “guardo [...] sementes [...] de tomateiro, abóbora, pepino. Coisas para a gente comer em casa. Para não comprar tanto. Só compro ao viveiro [perto de Faro⁵¹³] é as alfaces [que planta na sua estufa]. O resto não.”⁵¹⁴ Al. tem por hábito guardar sempre sementes para as sementeiras seguintes mas se, excepcionalmente, comprar algumas, como o punhado de feijão que havia trazido da feira de Salir, prefere comprar àqueles que ali levam das suas próprias sementes para vender: “Compro as sementes às pessoas que dizem que é deles. Dizem que é deles. Não sei se é ou não”⁵¹⁵.

Na Beira Litoral, na aldeia da Cordinhã (Cantanhede), V. e J., que guardam grande parte das suas sementes de uns anos para os outros, salientam que a prioridade é assegurar o essencial: “a gente, como a agricultura dá tão pouco, tenta semear para a gente, para não comprar. É a única coisa que a gente pode fazer é não comprar. Comprar só o indispensável. A terra vai sempre dando. Quem vive na agricultura ao menos nunca tem fome”, diz V. e o marido conclui: “Para nós, temos sempre. Umas cebolas, uns feijões, umas couves, uma alface”⁵¹⁶.

⁵¹² C.V., 54 Anos, Correlhã, Ponte Lima, 20/7/2010.

⁵¹³ A quantidade plantas varia consoante as necessidades: “três, quatro, cinco placas [ou tabuleiros]. É conforme a terra [...] e o tempo. Agora não tenho muitas. Eu semeio todo o ano mas na rua não. Na rua, não dá. Endurecem, espigam. Na rua, só na Primavera” (excerto de entrevista realizada a 14/09/2010).

⁵¹⁴ AL., (produz alfaces para vender a restaurantes e cria porcos), Monte Ruivo, Alte, 5/5/2010. Quando nos conhecemos, Al. anunciou-me que já fazia uma ‘agricultura moderna’ porque as alfaces, por exemplo, já as trazia do viveiro, e era dessas que consumia. “Estão protegidas do sol e do frio, fazem-se bonitas e não levam nada [não levam produtos químicos]”, explicou-me. No entanto, deixou clara a sua preferência por uma antiga variedade cujas sementes havia perdido e que, mais tarde, recuperou.

⁵¹⁵ “Lembro-me do homem dizer que tinha semeado e que deu muito feijão e que a mulher apanhava de um lado e ele do outro e que, «olhe, enchamos ali um balde de feijão». Lembro-me do homem dizer aquilo. Um homem que estava lá, vendendo com umas alcofinhas” [Al., Monte Ruivo, Alte (14/09/2010)].

⁵¹⁶ Excerto da conversa conjunta com J. (produtor de aguardentes e azeite), a esposa V. e C., um familiar – agricultor a tempo parcial e técnico agrário (sócio da *Colher para Semear- Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*) – residente na aldeia da Pena, realizada a 16 de Junho de 2010 na Cordinhã.

A necessidade de garantir uma poupança nos custos de produção através da guarda de sementes parece ser proporcional ao grau de dependência do núcleo doméstico relativamente à actividade agrícola que, no caso de C.V. é absoluto, uma vez que tanto ela como as irmãs que com ela vivem dependem exclusivamente do rendimento das suas terras e dos seus animais, ao contrário, por exemplo, do que sucede com o núcleo doméstico de A1. em que a grande parte dos rendimentos familiares provêm de outras actividades exteriores à exploração agrícola.

A guarda de sementes de determinadas espécies ou variedades também é condicionada pelas exigências decorrentes daquele que será o seu destino final (consumo doméstico ou venda), o que se relaciona com as exigências do mercado e com o nível de rentabilidade pretendido.

Se tivermos em linha de conta que muitos dos, cada vez mais reduzidos, núcleos domésticos dos agricultores contam com outro tipo de rendimentos para sobreviver, a guarda sistemática de sementes pode revelar-se um esforço inútil ou pouco compensador. A isto, aliam-se os problemas resultantes da própria capacidade reprodutiva das sementes adquiridas fora das explorações, em muitos casos híbridas e, portanto, tendencialmente pouco produtivas em posteriores sementeiras.

A colheita de sementes de cenoura, por exemplo, é feita muito raramente entre os inquiridos, pelo trabalho que envolve e/ou pela pouca eficácia da sementeira. O mesmo sucede com algumas couves, alfaces, chicórias.

“O ano passado guardei dessa escarola⁵¹⁷ e quando me apercatei, os pássaros comeram-na toda e perdi a semente”, explica B., agricultor reformado de Ifanes (Miranda do Douro). Como não tinha a quem pedir, teve de comprar novas sementes, o que acabou por ser menos trabalhoso porque “dá muito trabalho para esmagá-la”⁵¹⁸ (para a debulhar). Por outro lado, como lembra o mesmo agricultor, nem sempre as sementes que se guardam asseguram boas colheitas nas sementeiras seguintes. É o caso da cenoura, cujas sementes nunca guardou por não darem “o rendimento suficiente”, em contraste com a semente comprada que “é semente seleccionada.”

⁵¹⁷ *Cichorium endivia* L. Variedade de chicória, endívia (semelhante à alface-crespa).

⁵¹⁸ B., 73 anos, (trabalhador agrícola reformado), Ifanes, 14 de Abril 2011.

Apesar de residir numa região muito diferente, M., de Santa Comba, em Ponte de Lima, aponta dificuldades semelhantes: “*essa [cenoura] não, porque não dá para tirar sementes. Aqui, na nossa zona, não dá. [...] Há um ano, a cenoura espigou-me (que ela até nem chega a espigar) e, nesse ano, tirei a semente e não deu nadinha. Por exemplo, de nabo, tira-se; de couve-nabiça, tira-se; de penca, tira-se; e dá tudo na mesma. Mas a cenoura ...*”⁵¹⁹

B., de Ifanes, diz que nos seus tempos de juventude chegou a conseguir manter a mesma batata de semente por um período de 25 anos sem que esta degenerasse, enquanto actualmente não consegue ir além dos dois anos. “*Quando me casei, vai fazer 49 anos, [...] fui ali a S. Pedro da Silva, e vi lá umas batatas e chamou-me a atenção e perguntei: – Que semente é essa?*

«*Esta semente foi adquirida por intermédio do grémio*» [grémio da lavoura de Vimioso], *era estrangeira*”. Comprou duas sacas. Uma delas ficou para ele e a outra foi para o pai. “*A semente com que eu fiquei durou mais de 25 anos! A do meu pai estragou-se logo [...] porque vinha falsificada!*”

Ad. e N.⁵²⁰, também de Ifanes (Maio de 2011), dizem que compram algumas sementes e outras *fazem por elas*. Por exemplo, da beterraba, da cenoura e, por vezes, da alface, não guardam mas já de couve, escarola, cebola, alho-porro, tomate e pimento, abóbora, melão, melancia, bem como ervilhas e feijão, reservam para as sementeiras seguintes. “*Poupamos mais um bocadinho*”, justifica Ad. O casal usa uma *semente antiga* de centeio que terá uns “*50 anos ou mais, ou cem, de semeada*”. Segundo Ad. e N., “*andam aí umas sementes novas*”, compradas em Espanha, que crescem mais mas que, ao fim de três anos, *já não dão*. O trigo para semear, por seu turno, haviam-no comprado na aldeia vizinha de Paradela. Trata-se de “*um trigo que havia antigamente*”, um *trigo preto*⁵²¹, que “*germina melhor que essa semente nova de agora*”. A explicação,

⁵¹⁹ M., 61 anos, (funcionária numa escola de agricultura e agricultora a tempo parcial que vende semanalmente os seus produtos no mercado de Ponte de Lima), Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

⁵²⁰ A primeira, com 50 anos de idade e o segundo com 55 anos. O casal, com duas filhas, uma delas a estudar fora da região, é um dos mais jovens que encontrei nesta pesquisa. N. esteve emigrado em França onde trabalhou na agricultura. A família possui várias parcelas de horta (uma delas junto de casa), de cereais (trigo, centeio e de aveia), de vinha para vinho (uma delas, lavrada com a burra de raça mirandesa que possuem e, a outra, com linhas mais espaçadas, com o tractor). Criavam vitelos e uns porquinhos.

⁵²¹ De espiga castanha. Segundo o pai de N., em Cicouro e entre os vizinhos da raia espanhola “*só trazem*

dizem, residirá no facto de estar mais bem adaptado ao clima e ao terreno. É que se, por exemplo, o barbela⁵²², é mais produtivo nos anos bons, já “*nos anos ruins, como este, este preto é melhor porque se adapta melhor ao clima ruim [com muita chuva] e, se tiver com falta de chuva, ele aguenta a espera da chuva. O outro não. Se não chover na altura certa, desaparece. Fica seco*”.

*

À busca de auto-suficiência que explica práticas de recolha e guarda de sementes, junta-se, frequentemente, a vontade de manter certas variedades que não estão disponíveis exteriormente – no mercado de sementes ou nos viveiristas – particularmente para auto-consumo.

As sementes *daqui*



Grão-de-bico espanhol (*puchero*), à esq., e grão-de-bico autóctone, à dta. (Paradela).

Entre as sementes guardadas, uma parte significativa são de variedades consideradas localmente como antigas ou de variedades conhecidas *desde sempre*, designadas frequentemente como *de toda a vida* (independentemente da sua efectiva antiguidade).

As variedades mais antigas são muitas vezes consideradas menos produtivas, menos apetecíveis aos olhos de quem

deste” trigo.

⁵²² Ad. explica que o trigo que produziam era o barbela, por ser mais produtivo, mas como deixou de haver condições de escoamento, nomeadamente com o encerramento do antigo celeiro da EPAC que existia em Miranda do Douro, decidiram resgatar o trigo preto que já tinha «morrido» em Ifanes mas que ainda existia em Paradela. Após os encerramentos sucessivos dos celeiros de Miranda do Douro (“*já para mais de doze anos*”) e de Vimioso, restou apenas o de Mogadouro, por ser do “*tipo de silos como era em França*”. Nas proximidades de Ifanes e Paradela, apenas restam dois armazenistas (intermediários), em Duas Igrejas e em Urrós. No passado, os preços eram tabelados e, de acordo com o pai de N., de 82 anos, chegavam a atingir os 50 escudos o quilo enquanto actualmente não vão além dos 20 cêntimos/quilo e ainda é preciso garantir o transporte do cereal até ao comprador. Por estas e outras razões, dos velhos tempos de grande abundância cerealífera que caracterizava o Planalto Mirandês, resta hoje muito pouco, sendo cada vez mais raros os que ainda produzem cereais, que se destinam quase exclusivamente à alimentação dos animais. Ad. e N. fazem a debulha do trigo e do centeio com recurso a uma ceifeira-debulhadora (e enfardadeira) alugada. Em 2010, o preço do aluguer era de 95 euros à hora.

compra no mercado, ou até mesmo menos resistentes, mas são mantidas pelas suas propriedades organolépticas, em especial pelo seu sabor.

Nas duas aldeias do nordeste transmontano onde realizei entrevistas, o grão-de-bico⁵²³ antigo (autóctone), por exemplo, parece continuar a ser bastante mais apreciado do que o chamado *puchero*, ou grão-de-bico espanhol, isto apesar de o primeiro ser mais pequeno do que o segundo⁵²⁴. Em Paradela, I. afirma o seguinte: “*Nosso garbanço antigo é o pequenino mas as pessoas começaram a coisar com o espanhol, porque era grande, mas esse espanhol...é bom para o cozido mas para a sopa não é saboroso como o outro, nem tem comparanza, não tem nada que ver...*”⁵²⁵

Em Ifanes, B. prefere, porém, o grão-de-bico espanhol por ser mais graúdo, embora, por vezes, o misture com o antigo, “*depois, com o tempo, é do tal que no fim de uma manada já fica mais pequenino, vai-se estragando as sementes*”⁵²⁶.

Em Paradela, há quem semeie o grão-de-bico com as *mós*, nome pelo qual aqui são designados os chicharos⁵²⁷. Uma prática a que não foi feita qualquer referência em Ifanes.



**Grão-de-bico antigo com *mós*
(Paradela).**

M., de Paradela, explica que as *mós* são semeadas juntamente com o grão-de-bico para que, depois, “*quando o grão-de-bico estiver em flor*” e vier o nevoeiro, “*não [o] deixar queimar*” porque aquelas absorvem a humidade. As *mós* são comidas com o grão-de-

⁵²³ *Cicer arietinum* L.

⁵²⁴ “ [Este grão-de-bico] *é do antigo. Não vê que é pequeno?! O puchero é grandão e este é pequeno*” [A., Ifanes, 16 de Abril 2011].

⁵²⁵ I., Paradela, 13/4/11.

T. e J. da Portela da Mó, S.B.de Messines (Silves), que vendem nos mercados do Alentejo, também afirmam preferir o grão-de-bico algarvio ao que vem de fora (de Espanha): “*este é cá mais do nosso coiso! É mais... Mas há pessoas que escolhem mais o grado. [Eu] Se fosse comprar, comprava do pequeno. É tudo igual, só o tamanho... [é diferente], e é saboroso, o pequenino [o grão algarvio]*”, e explica T. O casal deixou de semear o grão há muitos anos por falta de mão-de-obra. “*Semeava disto, semeava ali no Benaciate mas a gente deixou de semear porque [...] não se pode fazer sementeiras [...] não se pode trabalhar, apanhar, não há ninguém para trabalhar!*”, lamentam.

⁵²⁶ B., Ifanes, 14/4/11.

⁵²⁷ *Lathyrus sativus* L. O «chicharo» é, por seu turno, o nome dado na região ao *Vigna unguiculata* L., mais conhecido por feijão-frade.

bico⁵²⁸. Um vizinho, D., adianta que se trata de uma experiência antiga: “o *nevoeiro*, quando [a planta] está em flor é muito perigoso. Diz que se está semeado com isto já não faz tanto mal”. No seu caso, porém, não costuma associar as duas culturas, prática seguida apenas por algumas pessoas na aldeia⁵²⁹.

O casal A. e R., fazem a consociação do grão-de-bico (das duas variedades) com a batata: “Uma fileira para um e outra para o outro. [...] O grão [de que guardam parte para semear no ano seguinte] dá para Agosto e a batata [jaerla] também. É quase ao mesmo tempo” (22/05/11).



Lentilha, à esquerda, e garroba, à direita (Paradela).

Outra leguminosa que continua a ser cultivada ainda que mais raramente em Paradela é a garroba ou gamêta (como é designada no Planalto mirandês⁵³⁰), exclusivamente para alimentação do gado bovino. "Isto é como uma vitamina para as vacas.

⁵²⁸ J. Miguel Fonseca que fez um levantamento das variedades tradicionais no planalto mirandês, escreve: “Foi [...] com espanto que vi numa bacia cheia de grão de bico uma mistura de chícharo, o primeiro e até agora, o único local onde o encontrei. A razão da mistura, tinha uma explicação: semeados em conjunto o chícharo tem a função de defender o grão de bico dos nevoeiros intensos que assolam esta região na Primavera, propícios ao desenvolvimento de fungos provocando grandes estragos na cultura do grão de bico.

O nome pelo qual o chícharo é aqui conhecido é o de «mós», que aparentemente significa os dentes molares, aos quais se assemelha” [Fonseca, José Miguel (2008b)].

⁵²⁹ “Alguém faz mas, nós, não!”, garantem D. e esposa.

⁵³⁰ “A parda, parda transmontana ou ervilhaca-parda, são nomes que se referem à mesma garroba, que caíram em desuso mais até que a própria cultura, que se faz também esparsamente no Planalto Mirandês, onde são conhecidas como gamêtas, e na margens do baixo Côa, em Muxagata. Sendo a sua importância local quase exclusivamente uma teimosia pessoal, os seus semeadores que a custo se descobrem, sabem bem da sua mais valia, mas já não se empenham na sua proliferação, senão antes, irem dizendo que esse ano será o último que a fazem. Como que se fazem esquecer que ela lhes afiança uma colheita certa todos os anos, já que até dos solos mais pobres e fracos, quentes e secos a garroba se faz magnífica, dando preferência às xistosas e ensolaradas terras. A sua cultura é de extraordinária rusticidade, sendo certo e precioso o granjeio nas terras fracas, mais não exige de esforço do lavrador que o empregue numa sementeira e colheita” [Paredes, Ricardo (2005)].

No Pequeno Vocabulário de Mirandês-Português de Moisés Pires (2004: 284), a palavra gameta (aqui não acentuada) significa “planta gavinhosa fasciculada que se semeia para forragens de gados” e, também, “lentilha”[!].

Agora já não se usa muito mas, antigamente, semeavam-se vários hectares delas e, então, na fase de usar a aveia, que usamos agora, usava-se isto", explica D. Esta é normalmente semeada em Outubro/Novembro⁵³¹ e ceifada em Junho – *"mesmo logo quando já termine a flor, a partir do meio grão"*, altura em que já pode ser dada aos animais.

A garroba, *Vicia articulata* Hormen, "é uma espécie de género igual ao das ervilhacas, o *Vicia L.*, que pertence à vasta família *Leguminosae Juss.*, assim como as lentilhas propriamente ditas" mas que, ao contrário da lentilhas que têm um ciclo vegetativo curto, tem um ciclo longo, o que pode eventualmente ajudar a compreender o abandono do seu cultivo⁵³².

D. tinha perdido a sua gamêta para semente praticamente toda e teve de a ir comprar a um particular de uma aldeia vizinha, do outro lado da fronteira, em Torregamones, a cerca de doze quilómetros de Miranda do Douro. Uma das explicações que este agricultor aponta para a queda em desuso do cultivo da garroba é que esta, pelo seu pequeno tamanho, tem de ser colhida manualmente e, desta forma, *"apanhado à foice, é muito cansativo. Não há ninguém que se dedique e então vai-se perdendo"*.

⁵³¹ *"Normalmente é semeada no mês de Outubro/Novembro mas este ano dei-me ao prazer de semear 3 mil metros no mês de Janeiro, em 17 de Janeiro, e está uma maravilha. [...] O clima veio muito amoroso, muito bom e, então, ela está a vingar muito bem"* (excerto da conversa com o Sr D. na casa deste, juntamente com a esposa e a vizinha I., entre outros, realizada dia 15/4/2011).

Este é um de vários exemplos em que o facto de o calendário agrícola local não ter sido seguido à risca trouxe – eventualmente devido às alterações climáticas – resultados inesperadamente positivos.

⁵³² Paredes, Ricardo (2005).

Em 1918, João Inácio Formosinho Bentes, baseando-se na tese do agrónomo Garcia de Andrade sobre a cultura da garroba, sublinhava a importância desta leguminosa rústica e resistente (designadamente, no que se refere às geadas), bem adaptada aos terrenos pobres e de sequeiro (especialmente às terras quentes e soalheiras e, mais notadamente, aos solos xistosos), cujo cultivo permitia garantir, simultaneamente, uma boa alimentação para os animais e o enriquecimento das terras em azoto com incontestáveis vantagens sobre a maioria das leguminosas forraginosas, pela sua grande capacidade de adaptação. Em 1942, A. Castilho referia, por seu turno, no livro *A Garroba*, que esta não tinha a expansão que merecia.

A garroba ou ervilhaca parda consta da lista das variedades de forragens do catálogo de 1944 da Jerónimo Pereira Mendes & C.^a (mandado imprimir em Dezembro de 1943), não aparecendo já em edições posteriores, como a de 1948, da mesma casa de sementes de Lisboa. Ali se indicam dois períodos de sementeira da garroba comum, de Fevereiro a Maio e de Setembro a Novembro, recomendando-se a sementeira de 80 a 100 quilos de sementes por hectare.



Cascas, feijão capão (Ifanes).

As cascas⁵³³ (ou casulas), “para cozer com o butelo”, que a senhora A., de Ifanes, me mostra, a mim e a uma vizinha que mora do outro lado da estrada que liga Ifanes a Paradela, são aqui também muito apreciadas.

A vizinha de A. pensa que este feijão é conhecido por *capãozico* ou *Capão* (variedade de feijão rasteiro) mas não tem absoluta certeza de que seja exactamente aquele que A. lhe

mostra, guardado numa saca de pano. Esta última, no entanto, confirma que se trata mesmo desse feijão: “É, é. Este é mesmo o feijão das cascas! Isto é para, quando é no Inverno, [comer] com a carne de porco, Com o butelo, com uma pata, com a orelha”. Pode ser, também, comido apenas cozido e temperado com azeite e vinagre.

Este feijão, indicado como um dos mais antigos na aldeia (existiria outro ainda mais antigo do qual se terá perdido o rasto), de



Feijão para cascas macarronete (Paradela).

que se comem as vagens secas ao sol, previamente demolhadas, é rasteiro e “não tem veias” (ou fios).

I., de Paradela, indica, por seu turno, o feijão macarronete como sendo o feijão das cascas, o melhor para comer com o butelo. “Este feijão, ao plantarmos a batata para o mês que vem [em Maio], [...] já semeamos, às vezes, e já dá: quando andamos a semear a batata, semeamos um bocadinho, assim



Outra variedade de feijão para cascas (ou casulas) usado em Paradela.

⁵³³ Vagens de feijão, partidas e secas ao sol, para serem cozinhadas no Inverno com o butelo (ou, em mirandês, *butiêlho*), enchido feito com pequeninos ossos e alguma carne.

num rego ou, às vezes, misturado, e já se dá este feijão»⁵³⁴.

Em Ifanes, B. aponta o feijão *macarrónico* – que necessita de bastante água⁵³⁵ – como uma variedade de frutificação rápida (ao contrário, por exemplo, do *carrapato* que demora bastante mais tempo embora seja muito produtivo). Aparentemente, o *macarrónico* consta da lista do Banco Português de Germoplasma como cultivar tradicional ou landrace muito embora a designação local não coincida exactamente com aquela que consta da referida base de dados, em que este surge com o nome de *macarronito* (nas aldeias de Ifanes e de Paradela), havendo ainda registo de um feijão chamado *macarronozito*, em Ifanes⁵³⁶.

Em Paradela, para além do *macarronete*, entre as variedades mais antigas de feijão ali usadas, contam-se ainda o feijão *branco* ou feijão *fidalgo*, usado para fazer a feijoada (também cultivado em Ifanes) e o feijão das *sete semanas* (para consumir verde), todos eles rasteiros; o feijão *cordeiro* que é de trepar, cuja vagem se come em verde ou seca e, ainda, o feijão *fouceiro* [feijão *foice* ou feijão *rei das foices* (?) ⁵³⁷], para vagem, consumido em verde, que era o primeiro a ser semeado⁵³⁸. Isto, para além do feijão *manteiga* que será de uso relativamente mais recente⁵³⁹.

Para o casal A. e Ad., de Paradela, que encontro a tratar de uma pequena leira emprestada, localizada na *faceira*⁵⁴⁰, no centro do povo, as duas grandes vantagens do

⁵³⁴ Paradela, 15/04/2011.

⁵³⁵ “*eu se calhar este año na cortinha de [...] vou semear um sulco para cedo.*

B: *Não dá, não dá. [...] Quer água.*

C: *Quer água, quer.*” (B. e C., Ifanes, 14/4/11).

⁵³⁶ Estas informações constam do European *Phaseolus* Database/ European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources (ECPGR), no seguinte endereço electrónico:

http://www.infoland.at:7778/pls/www_gen/phas_seml?i_species=1&i_subtaxa=&i_instcode=&i_sampstat=&i_select1=&i_field1=&i_select2=&i_field2=&i_select3=&i_field3=&page=553 (acedido em 16 de Julho de 2011)

⁵³⁷ Estas duas variedades de feijões de trepar constam, por exemplo, do *Catálogo Geral de Sementes* da José Afonso Duarte, Lda. de 1952 (p.11), sendo o primeiro apresentado como “*o mais cultivado para abastecimento dos mercados*” e o segundo descrito como tendo “*vagens verdes, compridas e tenras, grão preto*”. Há ainda uma variedade rasteira que é o ratinho ou foice rasteiro.

⁵³⁸ “*Depois, quando iamos a ceifar, com a fouce, já havia a vagem, já comiamos a sopa daquele feijão*” (F., Paradela, 22/05/2011).

⁵³⁹ I., de Paradela, cultiva também *feijão russo* (de trepar) que é comido em vagem e em grão.

⁵⁴⁰ Segundo Leite de Vasconcelos, *faceira* é, geralmente, “*um campo com bom chão para frutos, situado [...] junto das povoações*” e a variante *faceiro* significa “quasi o mesmo que veiga; em geral, campos fecundáveis e planos, cêrca das povoações».— Quanto ao etymo, talvez *faceira* e *faceiro* fossem na origem adjectivos derivados de face: (terra) *faceira*, (campo) *faceiro*,— *em face* das povoações”

feijão *macarronete* (*macarronito* ou *macarronico*?) consistem na rápida frutificação e no facto de este ser rasteiro. “*Aqui é o feijão macarronete*”, explicam-me, “*é agora para comer tenro que é o mais prático e dá logo muito cedo. Ao cabo de mês e meio ou dois meses, está. É um feijão muito antigo que se usa nesta terra e é muito mais prático derivado a que não é preciso usar paus*”⁵⁴¹. Esta última justificação para manter o feijão *macarronete* está na base do abandono de outras variedades antigas de hortícolas por obrigarem à colocação de tutores.

Muitas vezes, são cultivadas novas e antigas variedades de uma mesma espécie por razões que se relacionam com a necessidade de produzir excedentes para venda ao mesmo tempo que se assegura a provisão de variedades antigas para consumo doméstico. Outras vezes, a adopção de novas variedades resulta do esforço de facilitar os trabalhos, libertando o agricultor para outras tarefas.

A., criadora de vacas para carne, aponta as diferenças entre a ervilha *antiga* (*de partir*, ou ervilha torta) e a ervilha de grão, espanhola, de compra, por ela usadas. É que a antiga é de trepar, obrigando a “*pôr os paus (a rodriça*⁵⁴²)”, enquanto a outra é rasteira e não precisa de tutores. No entanto, se da ervilha de grão não se come a vagem, “*aquela [a antiga], come-se a vagem e o grão: dá para fazer arroz [...], para refogar a vagem com carne...é mais tenra e não tem tanta veia.*”⁵⁴³

No caso da melancia, A. deixou de cultivar a variedade mais antiga (da qual não sabe o nome) por ter muitas pevides: “*a antiga tem muita carunha e não tem tanta carne*”, explica.

I., de Paradela, usa da melancia encarnada e da amarela, indicando esta última como a

[Vasconcelos, L. (1901): 23].

⁵⁴¹ Antes da sementeira, a pequena parcela havia sido aricada (lavrada superficialmente para tirar as ervas daninhas) e estrumada. Para além de feijões *macarronete* e branco, tinham alfaces, cebola, abóbora porqueira (Paradela, 22/05/2011). Por ser pequena, a parcela era regada com água tirada com cegonho.

⁵⁴² Designação regional dos tutores ou estacas de suporte das ramagens do feijão de trepar, dos tomateiros, ervilhas (de trepar), entre outras plantas.

⁵⁴³ A., Ifanes, 16/4/11.

C., residente na mesma aldeia, diz também que a ervilha “*de pau é a mais antiga*” e acrescenta: “*Eu recordo-me, faltam-me poucos meses para fazer 70 anos, e já me recordo de o meu pai ter sempre as ervilhas com o pau para cima*”. (C., Ifanes, 14/4/2011)

mais antiga.

Entre as variedades de hortícolas, e de algumas frutícolas, indicadas como sendo mais antigas em Ifanes e em Paradela, e das quais ainda se guardam sementes para posteriores sementeiras, estão assim o melão carrasco⁵⁴⁴, a ervilha de partir ou ervilha torta, as cascas ou casulas (para comer com o butelo), o grão-de-bico antigo (embora também se use o grão-de-bico espanhol mais conhecido por *puchero*), as abóboras menina e porqueira (a primeira, para fazer sopa e a segunda, a *bóbida-cochineira*, sobretudo, para a alimentação dos animais), a couve *berdenhal*⁵⁴⁵, o feijão *macarrónico*, o feijão *cordeiro* (de trepar), o *fidalgo* e o *frade* (aqui chamado chicharo), as alfaces *orelha-de-mula*, as alfaces “pretas, meio-acastanhadas” (que, ao que parece, têm vindo a ser substituídas, nalguns casos, pela alface *maravilha-de-verão*⁵⁴⁶, cujas sementes são



Alfobre ou *semelheiro* de alface *orelha-de-mula* (Paradela).

⁵⁴⁴ Trata-se de uma das variedades antigas locais que têm sido alvo de esforço de recuperação por parte das entidades oficiais como se indica na publicação do Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas-Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, *Curcubitáceas de Trás-os-Montes* (2007): “Até à presente data já foi possível recuperar quatro variedades antigas sendo duas da região de Trás-os-Montes (Carrasco e Lagarto) [...] duas da região do Minho (Casca Carvalho Fino e Casca de Carvalho Robusto) e outra do Alentejo (Tendral) que se encontram inscritas no Catálogo Nacional de Variedades. O mesmo procedimento foi já iniciado com outras duas variedades de melão da região de Trás-os-Montes, Moscatel e Judeu, com o objectivo de recuperar estas variedades” [Barroso, Maria do Rosário et al. (2007):13]. O melão carrasco encontra-se inscrito no Catálogo Nacional de Variedades de 2012 como variedade tradicional.

⁵⁴⁵ *Brassica oleracea* L. var. *acephala*.

De acordo com o *Pequeno Vocabulário Mirandês-Português* de Moisés Pires (2004: 125) a berdenhal é “um tipo de couve para gado, parecida com a galega”.

⁵⁴⁶ A alface (*Lactuca sativa* L.) *Maravilha de Verão* é uma “variedade de ciclo tardio, que se adapta a ser cultivada quase todo o ano, especialmente no Verão pela sua resistência ao espigamento”. Possui “folhas frisadas grandes e consistentes, de cor verde acastanhada nas pontas”. [Em: Jardicentro, http://www.loja.jardicentro.pt/product_info.php?cPath=27_132&products_id=3117&osCsid=c1212bd58cb3dbed57ebf567e1a87950].

F., de 81 anos, diz que a mãe usava sempre orelha-de-mula mas que a alface que ela mais gosta é a maravilha de verão, agora a mais cultivada, e que não sabe qual é a diferença entre esta última e a preta. Na sua horta, dispõe as alfaces no meio das beterrabas, porque “no meio da raba fica muito bem a alface” que “sai primeiro. A raba, quando se arranca é só pró mês dos Santos [em Novembro]” (Paradela,

compradas nas lojas da especialidade ou agrolojas). As sementes de beterraba ou *raba*⁵⁴⁷ são geralmente de compra.



Plantação de *alface preta* (Paradela).

A «*alface preta*» e a *orelha-de-mula* são apontadas como as mais antigas, tanto em Paradela como em Ifanes, sendo ali cultivadas por algumas pessoas.

“*Aqui havia uma alface que lhe chamavam orelha-de-mula, que se afilava...*”, diz B. em conversa com a sua comadre, ambos de Ifanes. “*Havia umas pretas, meio acastanhadas sobre o escuro, também muito boas e dessas também trazia meu pai*”, recorda C. e o compadre garante: “*Dessas tenho eu. Às vezes fabrico mas eu gosto mais desta, a maravilha*” (a maravilha de verão).

C. também prefere esta última variedade: “*é muito melhor, é muito mais saborosa.*”

B. adianta que a maravilha de Verão “*se aguenta mais*” mas, mesmo assim, faz questão de frisar: “*a nossa também é boa, faz novelo também*”⁵⁴⁸.

A couve berdenhal, apontada como a mais antiga, é a mais cultivada em Ifanes, sobretudo “*para dar de comer aos porcos e às galinhas e para fazer o caldo verde*”⁵⁴⁹. Depois, há a asa-de-cântaro, indicada como sendo uma novidade trazida de Espanha⁵⁵⁰, as couves repolho coração-de-boi⁵⁵¹ e a lombarda⁵⁵².

22/5/11).

⁵⁴⁷ As folhas das beterrabas são usadas na alimentação humana (habitualmente, como ingrediente da sopa) e animal, as beterrabas são exclusivamente para os animais.

⁵⁴⁸ B. (73 anos) e C. (69 anos), Ifanes, 14/4/11.

Esta alface parece ser bastante apreciada também em Monte Ruivo, Alte (Loulé/Algarve).

⁵⁴⁹ C., Ifanes, 14/4/11.

⁵⁵⁰ Existe, porém, uma couve tronchuda (*Brassica oleracea* L. var. *costata* DC.) portuguesa chamada asa-de-cântaro que é uma “*variedade temporã, de cor verde escuro, com talos grossos brancos*”, também conhecida como “*couve cedo vem ou asa cântaro*”.

(Informação obtida em http://www.loja.jardicentro.pt/product_info.php?products_id=3017).

⁵⁵¹ *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.

No que se refere aos pimentos, em Paradela cultivava-se, por exemplo, o *pimento sendinês*. Um pimento *branco* que, depois de curado, fica cor de laranja.

F., de 81 anos, diz que gosta desses pimentos que, “*quando nascem são brancos e depois vão-se virando amarelos*” e, adianta, que também cultivava guindilhas⁵⁵³.

Ao mesmo tempo que rega a sua horta (com a água tirada a motor de um poço) numa cortinha na colina do *Palácio*, zona alta da aldeia de Paradela, conta-me, também, que no tempo dos seus pais, e aproximadamente até aos anos 50 do século XX, existiam uns tomates grandes e “*feios*” com “*muita enrudia [pregas?]*”, muita “*risca*”, mas que, agora, está tudo muito mudado: “*agora são muito lisicos, muito bonitos*”⁵⁵⁴. Os de variedades mais recentes obrigam à colocação de *rodrigas* (tutores) mas aqueles não precisavam: “*ninguém lhe[s] punha. Púnhamos assim nas calçadas, onde havia paredes e depois penduravam para baixo e dava muito tomate*”. As alterações nos hábitos provocadas pela emigração são para F. uma das explicações para o abandono da variedade antigamente usada na aldeia: “*a gente mudou para outros de que gostava mais [...] e, pronto, deixou aquele. A gente [...] ia para o estrangeiro e traziam de França, da Alemanha, de Espanha, traziam de todos os sítios*”⁵⁵⁵.

A especificidade regional de certas variedades nem sempre é clara para os próprios agricultores. Pude testemunhar vários exemplos disso, nomeadamente na Cordinhã, em Cantanhede, onde, perante a insistência de um familiar de uma aldeia vizinha (também agricultor e elemento da associação *Colher para Semear*) a propósito da existência de uma *couve de Cantanhede*, V. e J. respondem que essa é, afinal, a couve portuguesa: “*É essa. É a portuguesa, é a de Cantanhede, é a couve de corte. É de lá e é de cá! É a couve portuguesa*”.

⁵⁵² *Brassica oleracea* var. *sabauda* L.

⁵⁵³ “*Pimento pequeno, corniforme, muito picante; o m. q. «cuôrno de cabra»*” (Moisés Pires, 2004:295).

⁵⁵⁴ Os tomateiros que F. tinha plantado na horta (que haviam sido semeados em Fevereiro no quintal de casa, com sementes das suas) eram de “*qualidades de agora*”: *coração-de-boi*, “*redondicos pequenos*” e tomate *riñon de carneiro*. Para além dos tomateiros, tinha alfaces, beterrabas forrageiras (para os porcos e burricas), abóboras porqueiras, feijões [*macarronetes, brasileiros* (de trepar, de cor branca) e feijão *branco* da sopa (de grão)], batatas (*monalisa*), grão-de-bico (*antigo*).

⁵⁵⁵ Conversa realizada em Paradela, a 22/05/2011. A Sra. F. , é a mais velha de seis irmãos e a única que permaneceu na aldeia, todos os outros emigraram e não regressaram a Portugal: “*cá só estou eu. Todos foram para França, todo o mundo se arranjou bem. Um que chamam E. diz que não sabe o que tem na França mas a mim não me agradece, agradece ao seu trabalho. Todos estão bem. Ainda o outro dia me telefonou e disse que fosse lá. Eu disse-lhe: «olha, fazia-me falta! Agora já velha, já não me atrevo. Se fosse nova, se fosse nova, sim, ia. Tenho também lá uma filha*”.

Nem sempre se recordam os nomes das variedades consideradas antigas⁵⁵⁶. É o que acontece, por exemplo, com o tomate “*redondinho*”, “já [...] *muito antigo*”, cujo nome A., de Ifanes, desconhece. O mesmo sucedendo, neste caso, com a melancia.

F. e A., do lugar de Crasto, na freguesia da Ribeira (P. de Lima), dizem que ainda semeiam das variedades de feijão que eram utilizadas no tempo dos pais, como o *feijão-frade*, o feijão *sete anos* ou *fejoca* (para fazer com arroz), o *moleiro* (“o melhor feijão para fazer sopa”), o feijão *manteigueiro* (ou *manteiga*), usado na feijoada, ou o vermelho.

M., de 61 anos, de Santa Comba, Ponte de Lima, indica, por seu turno, o feijão *tarrestre* (“*feijão tarresto*”) ⁵⁵⁷, como uma variedade precoce que “*vem primeiro do que vem o alto, ou mesmo o de comer a vage* [vagem]”⁵⁵⁸.

Habitualmente, o milho é aqui semeado sobretudo em Março, Abril e Maio. “*Há terras de Março e terras de Abril*” explica M. “*As secas, são em Março e as [irrigadas] em Abril. Também há muito quem semeie em Maio, que é mesmo as lameironas*”⁵⁵⁹. Do milho antigo, M. já não semeia mas afirma que ainda há muito quem o faça para o consumo da casa.

A poucos quilómetros, na veiga da Correlhã, C.V. que, para além de horticultora também cria duas vacas para carne,⁵⁶⁰ alimenta os seus animais com a farinha feita do próprio milho, evitando assim a compra de rações⁵⁶¹, mas o milho que usa é

⁵⁵⁶ O que suscita, desde logo, algumas dúvidas sobre a sua efectiva antiguidade.

⁵⁵⁷ “*O feijão tarrestre caracteriza-se por ser um feijão miúdo, de pele fina com formato de rim. Apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores onde predominam os beges mas também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos e cujo padrão pode ser liso ou rajado. A planta apresenta porte da planta semi-trepador, precocidade média e vagens são pequenas e coriáceas. O porte é do Tipo III (segundo Singh, 1982), indeterminado, prostrado, semi-trepador. Depois de sujeito a cozedura o feijão mantém o grão inteiro, com interior creme e aveludado de sabor intenso*”. [Em: <http://www.slowfoodfoundation.org/eng/arca/dettaglio.lasso?cod=1057&prs=0>].

⁵⁵⁸ M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

⁵⁵⁹ Idem.

⁵⁶⁰ Já foi produtora de vacas leiteiras mas desistiu da actividade na sequência do encerramento do posto local de recolha do leite e, também, devido ao facto da sala de ordenha se situar bastante longe. Motivos, a que se soma o baixo preço de venda do leite.

⁵⁶¹ “*Temos o moinho e elas não comem farinha que se compra, os nossos animais não comem [dessa]. Nós temos o milho ora, dado [vendido] a 15 cêntimos também não é dinheiro, antes damos do nosso. A carne é melhor... Quando vai para o matadouro, o marchante começa a dizer: «Vem aí uma vaca da [...]!*

exclusivamente do híbrido. Pelo menos no ano de 2010 não tinha milho regional apesar de ainda restar um ou outro pé nas margens do seu milheiral, situado na veiga⁵⁶² da Correlhã. “Este ano não temos, o ano passado ainda semeámos”, adianta C.V.

O milho regional, de cor amarela desmaiada, é descrito como tendo o grão “mais miudinho”, mais duro e menos produtivo do que o híbrido. “O que nós comprámos que é o Belgrano⁵⁶³ [...] é um milho assim amarelinho escurinho (até é bonito o milho em si) e até se vende como regional porque não é graúdo, é miudinho mas nós semeámos do de cunha, que é do grande, que para moer é melhor; é mais macio. O regional é mais rijo, é um milho mais duro [...] o coração, a parte de dentro do milho, é mais duro...”

C.V. reconhece que o sabor do milho regional “não é pior”, o problema é que “dá muito menos produção. É uma espiga muito pequenina”. Para além disso, sublinha, “o milho híbrido tem esta coisa com ele: amarra-se mais à terra”, enquanto o outro, “o da gente, se tivesse regado, e viesse um ventinho, a meio partia. É frágil nisto. É muito frágil! É o que leva as pessoas a optarem por um híbrido que é mais resistente ao vento, ganha, em volta do pé, raízes fortes”⁵⁶⁴.

A variedade de milho predominante no tempo dos pais de C.V., na Correlhã, era o milho branco, usado sobretudo para o pão. “Era tudo milho branco. Tudo. O lavrador não semeava sem ser branco mas também colhiam pouco...”

Actualmente, uma vizinha de C.V. ainda semeia do milho branco porque possui um

Começam já elas: «Ah eu quero desta carne, [...] quando ela vai, já a vaca vai quase vendida...» (C.V., Correlhã, Ponte de Lima, 20/7/2010).

⁵⁶² Veiga ou várzea é uma “planície cultivada e fértil” e termo usado no Minho para designar uma “terra de cultura de centeio ou de milho serôdio” (Dicionário Priberam da Língua Portuguesa em <http://www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=veiga>).

A parcela onde está o milheiral de C.V. é delimitada por cerca de dois mil metros de vinha.

⁵⁶³ Segundo a empresa EPA GRO – Serviços Agrícolas, Lda que o comercializa o *Belgrano*, é um milho híbrido “de porte médio, com inserção média-baixa da espiga. Excelente vigor à nascença e grande resistência à acama. Grão redondo vítreo, de coloração alaranjada. Grão de pequena dimensão, com elevado peso específico” [<http://www.epagro.pt/catalogo/belgrano>].

⁵⁶⁴ C.V., 54 anos, Correlhã, Ponte de Lima, 20/7/2010.

Em Crasto, Ponte de Lima, F. e o marido A., começam por dizer que usam apenas o *milho de fora* que até faz o pão “mais branquinho, mais macio” e que “dá mais produção [que o antigo] e que dizem não ser milho híbrido mas, depois, indicam-me que se trata, afinal, do milho *Belgrano*. Segundo F. e A., o milho que se usava no tempo dos pais era o de *90 dias*, só que esse não dava tanta produção. Talvez, admitem, “porque era um milho que a gente semeava todos os anos sempre repetido”. O certo é que “um campo que hoje [...] dá para cinco ou seis carros, naquele tempo dava [...] só para aí dois ou três”. Segundo o mesmo casal, apenas uma pessoa dos seus conhecimentos “ainda semeia desse milho pequenino, antigo”, milho branco. Eles, haviam-no semeado pela última vez em 1987 (F. e A., Crasto, Ponte de Lima, 20/07/10).

moinho e vende a farinha. C.V. e as irmãs também o produziram, por encomenda: “*Nós, o ano passado, semeámos branco porque lá umas senhoras [no mercado] queriam farinha para fazer sopa [...], a umas dei, a outras vendi a um euro, o quilo...*”⁵⁶⁵

C.V. produz batatas *Monalisa*⁵⁶⁶, *Baraka*⁵⁶⁷ e batata vermelha (*Désirée*^{568?}) mas a variedade mais antiga que conhece é a *Rambana* (*Arran Banner*, também conhecida por *Rampana*) e a *Ranconsa(e)* (aportuguesamento de *Arran Consul?*) que “*era a batata de antigamente*”.

A *rambana*⁵⁶⁹, “*que era [do] cedo*”, tinha, porém, alguns problemas, “*ganhava muita ferrugem [...] e nem toda a terra dava*”. Existia ainda uma conhecida por “*optodate*”⁵⁷⁰. “*Essa*”, diz, “*era boa, era tão boa, era mesmo boa!*”

Muitos compravam batata de Montalegre. “*Compravam lá, a esses que iam buscá-las [as batatas de semente] a Montalegre*⁵⁷¹, *e depois semeavam para eles e, no ano seguinte, vendiam à arroba.*”

C.V. não vende a batata de semente, uma vez que esta se destina unicamente à sua

⁵⁶⁵ C.V., 54 anos, Correlhã, Ponte de Lima, 20/7/2010.

⁵⁶⁶ “*Varietade precoce. Tubérculos ovais alongados [...]. Pode ser cultivada em solos argilosos ou arenosos. A sua excelente qualidade culinária, a cor da pele e a forma dos tubérculos tomam-na muito apreciada e por essa razão cada vez mais procurada no nosso País. Boas características de armazenamento*”. “*Batata de Semente - Uma das mais importantes culturas mundiais nos nossos dias*” [Acedido a 5 de Agosto de 2011, em <http://ucabatata.blogs.sapo.pt/>].

⁵⁶⁷ “*Varietade de elevadíssimo rendimento com tubérculos de grande calibre, adaptável a solos argilosos e arenosos. Tubérculos ovais-achatados. Boa qualidade de consumo. Boa resistência à seca, ao calor. Baixas necessidades de azoto*” [Acedido a 5 de Agosto de 2011, em <http://ucabatata.blogs.sapo.pt/>].

⁵⁶⁸ Batata de “*pele vermelha lisa, polpa amarela, tubérculos grandes e ovais compridos, boas para cozer e fritar ou assar no forno*” [Ramos, David Lopes (2006)].

⁵⁶⁹ Batata “*de pele amarela clara e polpa branca, [...] tubérculos [...] redondos achatados, os olhos ligeiramente afundados*” [Ramos, David Lopes, (2006)].

⁵⁷⁰ Ou *Up to date*, “*batata temporã canadiana cuja realização oral é próxima da seguinte (optodate)*”. Em http://www.ipv.pt/anglicismos/angl_u.htm.

⁵⁷¹ A produção de batata de semente teve uma enorme importância para esta região. *Batata: o minério de Barroso* foi aliás o nome dado à exposição inaugurada em 2009 no Ecomuseu de Barroso da autoria de José Enes Gonçalves, João Canedo e do próprio Ecomuseu. “*Durante muitos anos, à falta de dinheiro vivo, os produtores da fruta (que em Barroso não se dava, dado o rigor do frio), deslocavam-se às aldeias barrosãs, trocando, cesta por cesta, essa fruta [...] por batata de semente. Do mesmo modo os barrosões se abasteciam com pipas de vinho a troco de batatas para semente, indo o vinho dos concelhos de Chaves, Valpaços e Alijó. Criaram-se cooperativas para certificar a batata e muitos técnicos agrários para procederem a essa certificação. O Estado Novo criou o «Posto Experimental», para aí garantir o exercício prático aos especialistas na agro-pecuária da região*”, escreveu Barroso da Fonte, em 2008, no *Notícias do Douro* (21-05-2008).

Em Crasto, na freguesia da Ribeira, também em Ponte de Lima, F. e A. que cultivam batata das variedades *Romano*, *Baraka* e *Monalisa*, não sabem ao certo a origem das suas batatas de semente mas pensam que tenham vindo de Montalegre.

produção, nomeadamente de batata «*primor*»⁵⁷² para vender no mercado na Primavera: “*a de semente é para nós semearmos porque temos um terreno que semeamos em Dezembro (e, depois, tiramos para semearmos o milho) que é para vender na Páscoa [...] A gente vende a euro e meio o quilo, [...], compensa.*”

Na aldeia da Cordinhã, no concelho de Cantanhede (distrito de Coimbra), o casal V. e J. e o vizinho e parente C., deitam as contas às variedades de batatas, que ali se cultivavam em grande abundância. A *Rambana* (*Arran Banner*), “*uma batata branca que secava muito, desfazia-se muito*”, boa para fazer sopa, que tinha o inconveniente de grelar e secar demasiado cedo; a *Ranconse(a)* que, pelo contrário, se conservava até muito tarde; a *Avintes* (?) [*Bintje?*⁵⁷³] “*que era uma batata [...] amarela*” e “*uma lhe chamavam Arrais* [?] *que era sarapintada, tinha uns olhinhos vermelhos*”, era “*aquela pintassilgo... Olho-de-perdiz, [era] olho-de-perdiz!*”. J. afiança que há mais de 50 anos, quando ainda vivia com os pais, existiam na aldeia apenas três variedades de batatas, a *rambana*, a *ranconse*⁵⁷⁴ e a *olho-de-perdiz*⁵⁷⁵, só mais tarde surgiram novas variedades mas “*dessas novas é que não me recordo nada...*”

A *ranconse*, “*de vez em quando ainda aparece*” mas “*pouco se vê, muito pouco*”, nota V., porque, como dava prejuízo, já se semeia “*só para os gastos*”.

J. diz que em 2009, o quilo de batatas chegou a ser vendido a 10 cêntimos (ou seja, dois euros a saca de 20 quilos), daí a interrogação: “*Merece a pena trabalhar? Não!*”

De acordo com o vizinho C., muita batata produzida pela família era vendida para

⁵⁷² Embora se produza batata ao longo de todo o ano, em todo o território nacional – “*preferencialmente em locais cujas temperaturas não sofram grandes amplitudes e [...] onde a ocorrência de geadas seja nula*” – há dois períodos de colheita considerados mais relevantes: “*Março /Abril, em que o produto vulgarmente se designa **batata primor**, devido ao carácter de primícia, e Julho/Agosto, conhecida por **batata de conservação**, dado o forte poder de conservação que o completo amadurecimento lhe confere*”. Segundo a *Batata Primor de Portugal*, Aveiro, Viseu, Montijo, Oeste, Bragança e Chaves lideram na produção de batata.

[Extraído de:

http://batataprimordeportugal.com/index.php?option=com_content&view=article&id=93:noticias-5&catid=1:latest-news&Itemid=18].

⁵⁷³ “*Bintje: pele e polpa amarelas, pele lisa, olhos superficiais, semitemporã, tubérculos ovais compridos, grandes, boa tanto para fritar como para cozer, sendo um pouco farinhenta. É talvez a variedade mais cultivada em todo o mundo*” [Ramos, David Lopes (2006)].

⁵⁷⁴ Segundo C., tanto a *Rambana* como a *Ranconse*, viriam de Chaves e não do estrangeiro como sucede actualmente (designadamente, da Holanda e Alemanha, entre outros países).

⁵⁷⁵ Variedade cultivada (e bastante apreciada) também nas hortas de solo arenoso das terras da Costa (C. Caparica, concelho de Almada).

Espanha, sobretudo para o norte [Galiza (⁵⁷⁶), Astúrias] e, de Espanha, também era enviada para Portugal: “vinha em Setembro, Outubro, vinha para cá”⁵⁷⁷.

Mais tarde, C. indicaria uma outra variedade de batata que era muito usada na região, a *batata do génio*: “era essa que eles semeavam muito, o meu avô também me falava muito dessa batata [branca] mas com o advento das novas variedades nos finais dos anos 60 (o meu avô foi para aí a última vez que as fez) acabou por se perder completamente. Mas era a única batata que eles semeavam. Suponho que o nome dela seria Eugénio mas as pessoas chamavam-lhe génio”.

A Sra. L., de 72 anos, vizinha da Pena, também recorda a batata que ali era cultivada no tempo dos seus pais, “chamavam-lhe a batata do génio. Era sempre a mesma. Era comprida e branca. E já havia também uma vermelha e amarela por dentro”⁵⁷⁸.

As batatas do génio terão sido superadas por outras, “com mais poder de conservação” e, talvez, também, mais aptas a satisfazer os gostos dos mais novos: “eu que gostava de batata frita todos os dias, [...] fazia barulho, e essa batata não era boa para fritar, desfazia-se muito. Era boa para cozer, para sopa mas, para fritar, tinha pouca consistência”.



Viveiro de alface arroxeadada (Monte Rui vo, Alte).

No Algarve, na Brazieira do Meio, na freguesia de Salir e na aldeia vizinha de Monte Ruivo, em Alte (a cerca de 7 km), há ainda uma alface arroxeadada que os inquiridos dizem ser muito antiga mas cuja semente havia desaparecido em Monte Ruivo na altura em que ali me desloquei pela primeira vez. J.M., da Brazieira do Meio, diz que foi

⁵⁷⁶ “J: O batateiro é [de?] Pontevedra. É o que faz transação aqui com o carro. O carro vai lá buscar e ele leva daqui para lá. Eles estão [vão?] comprar uma carrada para lá agora.

C: Pois, mas agora quase que ...porque fazem pouca batata.

J: Mas ainda há!

V: Dantes, era camiões, camiões...”

⁵⁷⁷ Conversa conjunta com o casal J. e V. e C., familiar dos primeiros, realizada a 16 de Junho de 2010.

⁵⁷⁸ L., Pena (Cantanhede) 17/06/2010.

essa a variedade de alfaces que sempre conheceu: “Ah! Isso é sementes que vêm já de ... nem sei explicar isso. Sempre conheci essas alfaces. Essas alfaces degeneram, depois, numa alface que chamam orelha-de-mula (uma alface assim com umas folhas muito grandes mas só que é um bocado ruim, assim amargosa, não é muito boa). Enquanto não degeneram são boas depois, quando degeneram para aquela alface, há quem tenha isso mas eu não, para mim não presta, não gosto disso.”⁵⁷⁹



Tomates de Inverno para semente (Monte Ruiivo, Alte).



Tomates-rosa (Brazieira do Meio, Salir).

As primeiras destas alfaces que semeou foram-lhe dadas pelo pai, e tem-nas mantido sempre.

J.M., que se dedica à venda de frutos secos nas feiras (como figos com amêndoas ou «figo cheio» e bolinhos de figo), mantém também algumas variedades de tomate que conhece desde a sua infância, como o tomate rosa e o coração-de-boi. Nas suas contas, existiriam umas quatro ou cinco variedades, entre elas, o tomate de Inverno, que já não cultiva. O tomate rosa, quando tem em grande quantidade, vende-o no mercado, “porque aquele tomate quando amadurece não dura mais que é um dia ou dois, dois ou três dias, a partir daí põem-se moles...é um tomate bom, são saborosos mas tem essa coisa”.

As abóboras casca de pau e as/os frades são as *Cucurbita* spp. mais antigas que J.M. conhece na área onde vive.

Na realidade, os frades não são sequer designados como abóboras, embora a elas se

⁵⁷⁹ J.M., 63 anos, Brazieira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.



Abóbora casca de pau (Brazieira do Meio, Salir).

assemelhem: “A abóbora, conheço aquela [a casca de pau], o frade é outra coisa. É parecido na aparência mas é um gosto diferente e é diferente, a casca e tudo, e se for comer, nota muito a diferença”.

Ambos são, no entanto, considerados alimentos pobres: “Diz que aquilo é uma fraca comida, tanto o frade como a abóbora, [...] não é aquela comida que dê assim muita resistência. Diz que, às vezes, quando as pessoas se iam abaixo assim [das pernas] nas

curvas [?], diziam: «Ah então comeste abóbora?!?»⁵⁸⁰.

A casca de pau que, como o nome indica, tem casca grossa e muito dura, é tradicionalmente cozida e comida com a casca. “Noutro tempo, comia-se muito abóbora com batatas, [...] fritavam carne dessa dos porcos aqui do campo (aquela carne quase toda gorda com uma coisinha na ponta magra), comia-se aquilo com as batatas e abóbora e levava sopas em baixo. Chamavam a isso as batatas de cozinha”⁵⁸¹.

⁵⁸⁰ Esta relação entre comidas e certas propriedades e atributos alimentares que se exprime habitualmente através da oposição entre alimentos *fortes* e *fracos*; *pesados* e *leves*; etc., e que pode servir para qualificar a dieta por referência a uma acepção de pobreza – que, como sublinha Canesqui (1988), comporta desigualdades entre iguais (os pobres) e os outros (os ricos) – prende-se com a forma como a alimentação é pensada dentro de certas condições de vida e de trabalho e de acordo com a identidade social: a comida aqui valorizada (por oposição à abóbora), será aquela que pode fornecer energia e força suficientes para manter as actividades agrícolas e outras que sejam necessárias à sobrevivência do grupo.

⁵⁸¹ “Levava a abóbora, as batatas e, depois, aquilo era cozido e depois, no prato onde era despejado (antigamente não havia essa coisa de cada um comer no seu prato), fazia-se as sopas no fundo e depois despejavam aquilo para dentro, deixava-se arrefecer um bocadinho e comia-se com essa carne, eu gostava muito daquilo mas agora não...já não consigo comer a carne como eu comia...” (J.M., 63 anos, Brazieira do Meio, Salir, 16/09/10).

“Antigamente, todos os dias se fazia umas batatas dessas!”, recorda Al. “Ali à tardinha, a minha mãe fazia...aquilo era feito numa sertã [...], não era tapado, e assim é que elas ficavam saborosas, se forem feitas numa panela já não sabem bem!..Frita-se a carne, depois ela tirava aquilo, eu era gulosa, punha em cima de um pedacinho de pão. Ai mãe sabia tão bem aqueles carnichos!...Ainda hoje eu gosto”.

A: Ainda ontem á noite eu comi carnichos.

Al: [...] põe-se cebola, um tomatinho, pimento (quando há, agora já há pimento todo o ano mas naquele tempo...). A minha mãe fazia sempre as batatas quando houvesse folhas de cebola não punha cebola...ia-se buscar as folhas. As folhas sabe melhor do que a cebola! Depois põe-se as batatas assim às redondelas e deixa-se cozer (depois de ter tirado os carnichos). Depois faz-se as sopas numa tigela e despeja-se ali para cima. Naquele tempo comia-se à desgarrada (?) agora põe-se num prato. Hoje ao meio dia fiz umas.

Na aldeia vizinha de Monte Ruivo (freguesia de Alte), Al. pergunta-me: “*Nunca comeu disso ?!?*” As abóboras casca de pau “*são doces, têm uma polpa amarelinha e a casca é muito dura*”⁵⁸² e comem-se “*com feijão, com casca e tudo*”. Em Maio de 2010, quando conversámos pela primeira vez juntamente com um casal de vizinhos, ainda não as tinha semeado, havia feito sementeiras apenas de frades para dar de comer aos porcos.



“*Ainda tenho abóbora casca de pau*”, diz-me a vizinha L., “*ainda domingo vou para a horta, vou comendo e [vou] semeando...Você queria umas pevidinhas dessas?*”

L. vive na mesma aldeia, com o marido, de oitenta e dois anos, tem duas parcelas de horta junto à casa e outras mais distantes (na Soalheira) em que produz de tudo um pouco para o casal e para a família, mantendo em 2010 a criação de algumas cabras⁵⁸³. L. e o marido, A., que guardam sementes de praticamente tudo o que produzem, explicam que, normalmente, a abóbora (sobretudo frade) é descascada, cozida e temperada (com “*alhos, azeite e sal e, às vezes, se não é muito doce [com] uma coisinha de açúcar*”), deitando-se sobre sopas de pão numa tigela. Já a casca de pau é cozinhada com leite (de preferência com “*leite de cabra que é mais gostoso*”) ou com feijão:

L: *Eu faço, ainda ontem à noite eu fiz e hoje aqueci no micro-ondas.*

A: *Ela faz sempre para duas vezes papa. No outro dia, aquecem-se e pronto, anda a gente até ao meio dia sem fome...*” (L., A. e Al., Monte Ruivo, Alte, 5/5/2010).

⁵⁸² Al., Monte Ruivo, Alte (Loulé), 5/5/2010.

⁵⁸³ Em Fevereiro de 2011, encontrei-os na feira do Azinhal onde tinham vendido praticamente todas as suas cabras porque, diziam, estas lhes davam muito trabalho, tendo decidido desistir da sua criação. Sobrou apenas uma que estava prenha.

Nos últimos tempos, como me explicaram mais tarde nesse dia, era o genro que, aproveitando férias ou fins-de-semana, fazia os trabalhos mais pesados, como as lavras e as cavas. Nessa tarde, o genro lavrou (com tractor) e fresou (com uma moto-cultivadora) – trabalhos antes feitos com os machos – uma pequena parcela nas traseiras da casa. Depois, num canto, abriu com a enxada regos e covatos, onde o sogro ia colocando estrume de cabra, e todos nos juntámos para plantar couves-roxas (uma novidade), alfaces *orelha-de-mula* («*as mais antigas*», e que tinham sido oferecidas por um vizinho da filha e do genro, das imediações de Vilamoura) e outras, verdes-frisadas (que L. havia comprado na feira do Azinhal). Em seguida, procedeu-se à rega das plantas com água de um tanque-cisterna, situado num ponto mais elevado da propriedade. A maior parte da parcela ficou reservada para batatas – a semear em meados de Março – e, talvez, para feijão.

“lava-se a abóbora, come-se com casca e tudo, põe-se uma talhada no prato e come-se misturado com feijão ou grão”.

Para além da casca de pau e da “dos frades”, fala-me da abóbora dos esfregões antigos [ou *Luffa cylindrica* (L.) M. Roem.] que também tem na sua horta e que “dava assim uns esfregões ásperos, castanhitos. Lavava-se a loiça com esses esfregões. Ia-se para a horta e trazia-se os monstrastes [⁵⁸⁴], chamavam-se as mariolas [⁵⁸⁵], lavavam com isso, para desgordurar (lavar panelas antigas de ferro). É do tipo da courgette, assim comprida, cortava-se em bocados e depois de seco...” Uma outra espécie da família das cucurbitáceas que era também semeada regularmente era a cabaceira: “Todos os anos eu semeava cabaças. As cabaças, usava-se para levar a água, para guardar as sementes...”⁵⁸⁶



Debulha manual de milho híbrido, para os animais, com foice (Monte Ruivo, Alte).

Longe vai o tempo em que toda a gente semeava um pouco de milho tradicional “para fazer farinhas para as papas e milhos [maçarocas] para cozer para o Carnaval”, ou seja, para o jantar do Carnaval que consistia num “jantar de milhos cozidos com carne de porco”⁵⁸⁷.

Ainda há quem o faça mas já serão poucos os que se dão a esse trabalho: “tem de ser esfregado com cinza [...] tem de ser lavado com não sei quantas águas para sair a cinza do milho. E pronto,

⁵⁸⁴ *Mentha suaveolens* Ehrh. [ou *Mentha rotundifolia* auct., non (L.) Huds.], menta de folhas redondas, Família das *Lamiaceae*.

⁵⁸⁵ *Phlomis purpurea* L., da Família das *Lamiaceae*.

⁵⁸⁶ L., Monte Ruivo, Alte (Loulé), 5/5/2010.

⁵⁸⁷ J.M., 63 anos, Brazeira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

não é só fazer milhos, também tem de ser alguém que saiba fazer aquilo". Por outro lado, sublinha J.M., "as pessoas já não comem tanto essa comida".

L., Al e A., três vizinhos de Monte Ruivo, confirmam que, hoje em dia, a produção de milho é escassa, destinando-se sobretudo à alimentação dos animais (galinhas, porcos, cabras, ovelhas) e para ter "*por tradição, para casa, e algum para comer*" (moído no moinho eléctrico). Para a alimentação animal, é sobretudo usado o milho híbrido⁵⁸⁸, por ser mais produtivo e, para o consumo doméstico, utiliza-se o milho antigo, "*um milho amarelo, grado. Milho para fazer jantar*" ou "*milho das papas*"⁵⁸⁹. Para confeccionar um jantar de milhos, o milho, previamente debulhado⁵⁹⁰, tem de ser primeiro cozido com cinza e água, e "*quando eles estão bem cozidos, quando largam a pele (não se podem deixar muito cozidos, se não racham), tira-se aquela água, lavam-se muito bem [em várias águas], esfregam-se, para tirar aquela ramela, largam a pele e o olhinho do milho e depois são cozidos novamente, depois é que são cozidos para comer, com carne*

⁵⁸⁸ O milho híbrido, dente-de-cavalo, que ali é semeado, não é apreciado no *jantar de milhos* ou nas *papas* mas é considerado muito mais resistente do que a variedade antiga (o milho amarelo ou milho das papas). "*O milho híbrido não cai, a peseira não cai. Agora, o outro, balança com o vento...A raiz não segura o pé...e o outro, ficam sempre em pé*" (Al. e L. e A., Monte Ruivo, 5/5/2010).

⁵⁸⁹ "*A gente semeia este [híbrido] para os animais e daquele [do antigo] para a gente. Há quem faça também papas deste [híb.] mas não são tão boas*" (A. Monte Ruivo, 14/09/10). O milho antigo é também indicado na Torre (S.B.Messines) como o melhor para as *papas*.

⁵⁹⁰ A debulha ou *desfeita* do milho a que assisti em Monte Ruivo foi feita com as costas da foice, ou seja, com esta virada ao contrário e percutida contra a maçaroca colocada ao alto de forma a fazer soltar os grãos. Estanco Louro, no seu *Livro de Alportel*, afirma que esta era feita normalmente através de dois processos sucessivos: primeiro, punham-se as maçarocas dentro de uma saca de forma a que esta não ficasse muito cheia e depois, em cada extremidade da saca, pegava uma pessoa, em geral dois rapazes, que a levantavam no ar e a deixavam cair no chão. Após algumas pancadas, a saca era despejada e, os bagos de milho que ainda ficavam nos alvéolos dos sabugos eram, então, tirados através de outros procedimentos: pondo-se "*a maçaroca em pino e com as costas de uma foice, de um cutelo ou podoa*" batendo nos bagos para se soltarem; ou, em alternativa, pegando "*com a mão esquerda na extremidade da maçaroca, [...] com a direita na outra extremidade e fazendo deslizar com força, sobre o milho, um sabugo [que fosse rijo] apoiado na palma da mão*", método que Estanco Louro considerava ser o melhor por estragar menos milho (e que também se usava no passado em Monte Ruivo, Alte).

Entre a descamisada (*xcamisada*) e a debulha (*desfeita*) do milho, este tem de ser previamente posto a secar ao sol, "*quatro, seis ou mais dias, no quintal ou almeixar, sobre a terra ou calçada*" e, depois de limpo, ao vento, "*é guardado em sacos ou ceirões*" (Louro, 1996:420). No caso presente, as maçarocas tinha sido postas a secar ao sol durante cinco /seis dias no quintal, junto à casa. O milho colhido havia sido cultivado em consociação com abóboras frade: "*A gente semeou uma carreira de frades e depois semeou o milho dentro*".

Em regra, tudo é aproveitado: os sabugos são usados para fazer o lume (para aquecer o forno, assar peixe, etc.). Os "*canoios*" [canas do milho (?)] cortados e a fatana servem para fazer estrume. "*Antigamente, eram as vacas que comiam isso [a fatana], a gente empalheirava...uns chamam-lhe a camisa e outros chamam-lhe a fatana do milho...a gente empalheirava aquilo tudo e, no Inverno, o que era vacas dava-se a fatana e, às bestas, dava-se a folha*" (A., Monte Ruivo, Alte).

de porco, com chouriça, com os temperos ”.



Maçaroca de «milho das papas» e milho antigo na capacheira onde se moíam os grãos manualmente (Monte Rui vo, Alte).

Os vizinhos A l., J. e L., recordam o tempo em chegavam a juntar-se aos trinta e quarenta vizinhos para desenroutar o milho, que era depois “*debulhado com uma foice, em cima de um pau*”. Lembram o ambiente festivo e como os rapazes que encontrassem a maçaroca vermelha (milho-rei) podiam abraçar as raparigas. Às vezes, a maçaroca era sempre a mesma: passava de uns montes para os outros, ficando guardada de um ano para o outro.

Mais do que a dureza dos trabalhos, recordam-se momentos de alegria em que as mulheres, com a partida dos homens para a emigração em França, se juntavam para fazer as ceifas umas das outras.”*Aqui fazia-se de tudo*”, dizem-me, “*fazia-se o pão, havia moinhos de vento e de água e, depois, mais tarde, fábricas de moagem*”.

J.M., que vende regularmente no mercado de Loulé, também continua a semear desse milho antigo. Da primeira vez que com ele conversei, em Setembro de 2010, parte do milho havia sido consumido em casa, restando algum ainda por colher, outra tinha sido vendida nas maçarocas. “*Alguns gostam cozido, outros gostam assado. Assado com sardinha assada dizem que é muito bom*”. O facto de a mulher de J.M., com quem casou há alguns anos, ser oriunda do Brasil, veio alterar um pouco a sua dieta e o milho

passou a integrar a alimentação quotidiana da família. “*Este ano*”, conta, “*comemos aí muito milho, ela é brasileira e gosta muito de milho, então começámos a comer, assim, logo que ele se pôs bom, foi até acabá-lo de vender e depois comemos para aí milho que eu sei lá. Eu gosto. Não estava habituado àquela comida mas agora experimentei. Ela fazia sempre era cozido. Assado também é bom mas cozido é melhor.*”

J.M. afirma já ter experimentado semear um milho francês (“*de venda*”) que é doce mas concluiu que “*esse milho que a gente tinha aí de antigamente [...] é melhor do que o outro*”. A diferença é que o referido milho francês, tem uma maçaroca mais cerrada ao passo que com o antigo “*às vezes, o milho não fica bem fechado*” e, aparentemente, não tem tanto grão como o primeiro. Mesmo assim, decidiu que não voltaria a semeá-lo.

Al. e L. também se referem a este milho doce “*que vem da França*”, que se come assado na maçaroca e que, se estiver próximo do milho antigo, pode fazê-lo degenerar. “*Se semear um rego milho amarelo e o outro ao lado, ficam todos tocados... é a abelha que toca, que mistura os milhos*”.

O feijão patareco⁵⁹¹ (feijão rasteiro) era um dos que usava antigamente mas como, ultimamente, em vez do patareco lhe *saía* feijão de armar, de casca *muito dura*, J.M. acabou por comprar de um outro semelhante ao patareco mas que pensa ser de uma outra variedade.

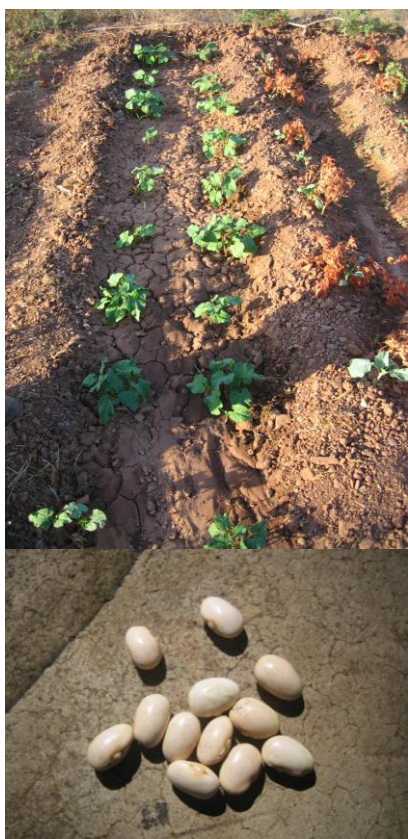
J.M. admite que deixou acabar uma outra variedade antiga de feijões que era o *feijão amarelo*⁵⁹² por ser trepador e, sobretudo (?), por não ser apreciado pela sua família: “*Aquilo é feijão de armar, tem de se andar a por canas ou varas para o armar, não tenho muito tempo para isso e então...e a minha família não gosta muito desse feijão,*

⁵⁹¹ O feijão patareco é uma das variedades tradicionais rasteiras (para consumir em verde) que ainda se cultivam em Portugal (e consta do *Catálogo Nacional de Variedades de 2012*, ali inscrito pela ANSEME- Assoc. Nacional de Produtores e Comerciantes de Sementes). A esta variedade, juntam-se, entre outras, o feijão Delícia do Campo, o Carrega Burros, o Sete Semanas e o Manata. “*Nas variedades para consumir em seco temos, o feijão Arroz, o Canário, o Catarino, o Apressado, o Maravilha, o Palhão, o Pateta, o Santa Helena, etc. Nas variedades de trepar, para consumir em verde, existe o feijão Bencanta, o Bonito, o Cara de Vaca, o Pérola, o Papo de Rola, o Rei das Foices, etc*” (*O Gorgulho*, ano 4. n.º7. Outono de 2007:20).

No *Catálogo de Sementes* da Jerónimo Pereira Mendes & Cª de 1943, o feijão *patareco* rasteiro surge como uma designação do feijão do *ratinho*, rasteiro, temporão, de “*vagem comprida, direita, carnuda e tenra*”. Feijão que faz parte do grupo dos feijões carrapatos – ou “*de vagem; de horta; come-se-lhe-tudo*” que se semeiam de Fevereiro a Setembro em lugar definitivo.

⁵⁹² “*Esse é o feijão que havia antigamente*”, afirma.

Há referência a um feijão amarelo na lista de feijões carrapatos do *Catálogo de Sementes* da Jerónimo Pereira Mendes & Cª de 1943, como sendo rasteiro e de vagem verde.



Pés de feijão doce, redondinho e feijões da mesma variedade (Monte Rui vo, Alte).

diz que é mole. Era o feijão que eu gostava mais [593] mas eles não gostam, acham a vagem muito mole. Na aldeia onde vive, toda a gente tinha desse feijão mas hoje não é nada fácil encontrar desse feijão, *“já é muito difícil”*.

Perto, na aldeia de Monte Rui vo, o casal A. e L., dizem que ainda têm desse feijão amarelo *“pequenino”* e *“redondinho”* de que, dantes, guardavam as vagens (raíadas) para consumir no Inverno. Para além do amarelo, ainda semeiam o *patareco* (que se come em verde) – também cultivado na Torre, em S.B.Messines – mas já não semeiam o *catarino* (*“que é o do jantar”*) porque não se dava bem, nem o feijão *manteiga* que dantes usavam. A. refere, ainda, um feijão que se semeava no milheiral (*«no milho»*) e que também deixou de cultivar.

L. e A. mostram-me um feijão esbranquiçado, pequeno e arredondado. *“Este é o feijão doce,*

*redondinho!”*⁵⁹⁴, explica L., e o marido acrescenta: *“este é que se come (com a vagem). Deixa-se para o Inverno, no norte [?] deixam para o Inverno e comem com a casca ainda, depois de seco”*. O casal afirma que tem destes feijões há muitos, muitos anos. *“A vagem é pequenina, tem quatro, cinco baguinhos, fica assim muito cheia! Aquilo, a vagem é rosa, é pequenina!”*⁵⁹⁵.

⁵⁹³ *“O amarelo foi sempre o que eu gostei muito com batata de cozinha era uma maravilha, era uma comida que eu gostava muito também, esse verde já não era tão bom, já tinha mais ripa.”*

⁵⁹⁴ O Sr. A., vizinho da mesma aldeia de Monte Rui vo (Alte), também se refere a um feijão *“redondinho”*, a que muitas pessoas chamam *francês*, como sendo de palha curta e muito produtivo: *“sei dizer é que para dar feijão como aquele, sim senhor! Não tem preguiça na vagem[?]. Só o que tem é que, quando a vagem está criada, tem que se apanhar logo para comer, para o comer em verde”*.

⁵⁹⁵ O Sr. A., também de Monte Rui vo, de 79 anos, recorda-se da existência em casa dos seus pais de um feijão rasteiro de grão miúdo *“quase para o amarelado”* a que chamavam o *feijão patinho doce*, cuja vagem (sem ripa ou fio), era colhida e posta a secar, e que era também cozido com a vagem. Ele próprio chegou a semear desse feijão durante alguns anos mas desistiu de o fazer no início da década de oitenta, talvez, admite, por *“achar que o outro dava mais”*, isto apesar do *patinho* ser muito apreciado.

No *Catálogo de Variedades de Feijão Cultivadas em Portugal* [Lima, A. e Pires, D./ Banco Português de Germoplasma Vegetal - Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (colab.) 2008] há referência

Segundo Al., com base no testemunho da sogra (e que se reporta aos tempo dos pais desta última), no passado (“há mais de 50 anos”), era guardado num cortiço e, depois, no Inverno, “tiravam os bicos, punham-no de molho e punham no jantar”.

A verdade é que nem o vizinho A., com oitenta e um anos, se lembra de ver comer este feijão com a casca, depois de seco. Todos concordam, porém, em que é muito saboroso. “Não há feijão mais gostoso do que este!”, diz A. que acrescenta que o comem em verde “e depois descasca-se. Não tem ripas, não tem nada”.

J.M., da Brazieira do Meio, recorda-se de um outro, o feijão raiado, “era assim com umas riscazinhas, [...] e existia na mesma altura [que o amarelo]: existia um que era verde [feijão raiado de vagem verde] e outro que era amarelo. Naquele tempo, era o que havia”.

J.M. diz que não faz grandes sementeiras de feijão antes de mais por que este requer regas constantes. “Sabe, o feijão tem de ter água à farta. Aquilo só se for semeado logo muito cedo. Depois, se é semeado muito cedo, vem a geada e dá cabo dele. [...] quando vem o calor, tem de ser regado dia sim, dia não. Um gajo, às vezes, não tem vagar de ir lá e então, deixa passar um dia e pronto, já não dá nada. É por isso mesmo que eu não faço grandes sementeiras de feijão”.



Pimento comprido e pimento redondo (para calda)

Em Monte Ruivo, Al. fala-me de dois tipos de pimentos que ali sempre se cultivaram: um, vermelho e comprido e, o outro, arredondado, mais pequeno e carnudo – o melhor para fazer a calda que se põe nas

linguiças/chouriças.

Tradicionalmente, os

ao feijão *patinho*, feijão rasteiro, de cor amarela (cuja amostra havia sido colhida no concelho de Loulé).

pimentos, abertos e limpos, são dispostos em camadas sobrepostas em salmoura num alguidar durante quinze a vinte dias “até esquecer”.

Depois, são passados por água para retirar o sal e estendidos sobre uma esteira para enxugarem. Após “um dia ou dois de sol, ficam enxutos” e são triturados na máquina de moer a carne, sendo finalmente



Pimentos de salmoura.

embalados em frascos com azeite⁵⁹⁶. No dia em que conversámos Al. mostrou-me os frascos de calda que tinha feito excepcionalmente com pimentos cozidos com sal, por ser mais rápido, mas que dizia não serem tão saborosos como os outros.

Quanto aos tomates, Al. costuma ter tomates de inverno mas em Setembro de 2010 tinham-se perdido todos, queimados pelo sol, restavam-lhe os *maravilha* que ela parte e guarda na arca frigorífica para consumir durante todo o ano.

Nas Cortes (S. Bartolomeu de Messines), J. diz que já lá vai o tempo em que na zona se semeava muita batata-doce⁵⁹⁷, actualmente ele já não a semeia por considerar que ela não se desenvolver tão bem como no passado, talvez porque esta beneficiava da cultura antecedente do trigo que agora não se faz. “*Já não se davam bem...Onde elas se davam bem era no restolho do trigo. Ceifavam o trigo por exemplo aí em Maio, no fim de Maio, e depois semeavam a batata*”. Um outro factor apontado por J. para o seu abandono prende-se com o tipo de solos (e água de rega) disponíveis: “*as batatas não querem terra forte. Se a terra é forte, elas começam a criar aquelas guias e dão uma batatinha pequena. E se for uma terra mais fraca e se faltar água, que as ramas murchem e começam dar logo a batatinha ao pé do pé (que ela não quer muita água)*”. J. mostra-me as batatas-doces que tem e que vieram de Almogrove⁵⁹⁸ (no litoral

⁵⁹⁶ L. diz que os mói e os usa depois para encher as chouriças.

⁵⁹⁷ Aquela que foi em muitas regiões do Algarve o *pão dos pobres*, era aqui semeada no princípio de Março, arrancada e plantada a rama em Maio e colhida nos finais de Setembro.

⁵⁹⁸ Almogrove pertence à freguesia de Longueira/Almogrove (criada em 2001), concelho de Odemira

alentejano), uma das zonas onde é cultivada em abundância, mais concretamente a variedade de batata-doce de Aljezur⁵⁹⁹, e que J. constatou não se adaptar bem ao tipo de solo existente na sua parcela.

Na Cordinhã, em Cantanhede, já pouco resta do milho antigo e raros são os que ainda moem ou mandam moer o seu grão de milho. V e J dizem que a maioria são milhos híbridos mas que ainda mantém “*um que é tradicional*” e que haviam semeado no ano de 2010. “*A gente semeia-o só para comer; para cozer a broa*”, explicam. Segundo C, também da Cordinhã, trata-se do milho miscado, com o qual se faz “*uma broa espectacular*”.

V. afiança que o milho miscado que semeou perto de casa, “*já vem dos meus pais [...] dantes semeava-se só milho...e feijão [...] e vai-se sempre guardando, sempre guardando*”.

J. diz que o sogro era “*o maior produtor de milho da freguesia. Ele lavrava milhares de quilos de milho...*”

A cultura do milho era feita em consociação com o feijão e, também, com a abóbora.

O feijão patareco, “*como tinha pouco valor comercial era mais semeado no meio do milho*”, trepando por este acima, e dava excelentes colheitas: “*era uma chuva de feijão*”. A abóbora, que beneficiava da sombra do milho, também se produzia em abundância: “*Criava-se muito boa abóbora! E durava anos! A gente punha nos muros dos pátios e ela lá passava de um ano a outro. Agora, vai tudo embora!*”

Segundo C., a explicação reside no facto de serem actualmente produzidas “*à força de água e adubo*”, ao contrário do que sucedia com as variedades tradicionais, menos exigentes no que toca a regas e nutrientes. Por outro lado, o clima também era mais regular do que é actualmente. “*A gente sabia que no S. João vinha o orvalho de S.*

(Beja).

⁵⁹⁹ A batata-doce de Aljezur é “*mais comprida e encarnada*” do que era a de Quarteira, “*mais redonda, menos doce*”, que já não existe, explica J.

Segundo o *caderno de especificações* da batata doce de Aljezur, *Indicação Geográfica Protegida* (2008), esta é a raiz adventícia da planta “*Ipomoea batatas* L. (syn. *Batatas edulis*) da variedade Lira, da família das Convolvulaceas, tem forma piriforme alongada e pele de cor púrpura ou castanho-avermelhada e polpa amarela e a sua área de produção está circunscrita ao concelho de Aljezur, no distrito de Faro, e às freguesias de S. Teotónio, S. Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira-Almogrove e Vila Nova de Milfontes do concelho de Odemira, no distrito de Beja.

João...agora está tudo alterado”, diz C. e V. acrescenta: “ [a gente] *sabia que o Maio não se ia embora sem deixar o barroco cheio. Queria dizer que chovia sempre no fim de Maio e ficavam sempre poças com água. Este ano [2010], o Maio foi-se embora e não deixou nada e depois já veio em Junho a chuva*”.

Para além da prática de consociação entre milho, feijão e abóbora, também se combina na aldeia a couve e a batata, intercalando uma fileira de cada espécie. “*Isto aqui [o couval vizinho] tinha batatas dentro [uma fila de cada espécie], já arrancaram as batatas e ficou só as couves*”, explica V. e J. acrescenta: “*E agora apanha-se as folhas para mandar para Lisboa*”.

Com a farinha do milho também se faz a ‘çorda’⁶⁰⁰ que pode ser comida com sardinha salgada (e/ou com azeitonas). “*Daquela sardinha que está durante muito tempo em sal e depois é assada, fica assim com um aspecto amarelado, avermelhado*”.

Como os cinco moinhos de água que serviam a Cordinhã estão desactivados, V. e J. mandam moer o seu milho aos moinhos de água de Ançã⁶⁰¹ e também o “*trigo caseiro*” que ainda produzem, “*depois cozemos a broa em casa e o pão*”.

Para além do trigo e do milho, V. e J. também semeiam aveias, *aveões*⁶⁰², centeios e ervilhacas (para o gado).

A *Feira do Vinho* organizada pela Junta de Freguesia que se tinha realizado havia pouco tempo, foi pretexto para falar de outras comidas antigas, as únicas permitidas na feira⁶⁰³,

⁶⁰⁰ A *çorda*, comida normalmente ao almoço, faz-se habitualmente com os restos da sopa de legumes: “A gente faz sopa de feijão e, depois, o resto da sopa que fica, mete um bocado de água para ela não ficar presa - mas é sopa de feijão seco com couve, não é moído- e, quando começa a ferver, a gente põe um pouco de azeite, depois peneira a farinha [de milho] e vai deitando, poucachinho, vai mexendo devagarinho e gosta-se muito. [...] também dá com nabiças e com nabo. Coze-se o nabo, também migado miudinho e, depois, faz-se também com a farinha e com o azeite, e pronto. Há quem goste. Eu não costumo fazer assim.”

[C:] “*Na minha casa, nos meus avós, era assim: é o nabo completo, cabeça e tudo, a cabeça é cortada às rodela, é tudo cozinhado com a rama, com o feijão, depois aquela sopa no dia seguinte já está mais apurada, mais densa...e depois é que era feita a çorda...*”

⁶⁰¹ Ançã dista aproximadamente 10 Km de Cordinhã.

⁶⁰² J. indica que a aveia é fêmea e que o *aveão* é macho mas C. discorda: “*Na realidade, são variedades de aveia distintas. Uma aveia mais baixa e que dá uma palha mais baixa e menos exuberante e outra variedade que lhe chamam o aveão*”. Por seu turno, V. esclarece que “*a aveia é que é a mais alta e dá a semente mais fina e o aveão é mais baixo e tem a semente mais graúda*”. *Aveão* é um dos nomes comuns da *Avena sterilis*, L.

⁶⁰³ Na *Feira do Vinho e da Gastronomia* que se realiza em Junho, apenas são permitidas comidas e

como a *sopa de pais e filhos*. “*Não sabe o que é?*”, pergunta-me V. “*É o feijão seco e o feijão-verde, e o feijão debulhado. O feijão debulhado é aquele que a gente apanha assim inchado que tem já o grão graúdo mas que não está vingado. [...] É esse feijão, junto com o feijão seco e com o verde que a gente chama pais e filhos*”⁶⁰⁴.

Na Cordinhã, apesar de pouco apreciado, também se comia o chicharo mas este era mais cultivado e consumido (por pessoas e gados) noutras lugares em volta como na Póvoa da Lomba (a 4 Km, na freguesia de Cantanhede) e havia mesmo um ditado sobre isso. No Inverno, quando o céu escurecia, quando “*ficava assim muito negro, era ali debaixo (de Inverno, está sempre o tempo do lado do mar, não é?), a gente via o tempo muito negro e dizia: «Olha, lá estão os da Póvoa [da Lomba] a cozer os chicharos»*”. Na Cordinhã, dizem, “*pouco se cozia, trocavam-nos. Iam lá trocar chicharo por um pouco de feijão e grão-de-bico, também tinham lá muito grão-de-bico. A gente ia aqui da nossa terra com um alqueire de feijão ou o que entendia, eles também vinham com o chicharo e o grão-de-bico e fazia de troco, fazia-se troco, trocava-se o milho ou o feijão pelo chicharo*”.

A explicação para estas trocas residirá na desigualdade de acesso à água entre os dois lugares. Na Póvoa da Lomba, onde a água escasseia, “*se não chover em Maio e Junho eles não conseguem ter lá nada, só trigos e assim*”⁶⁰⁵. Na Cordinhã, a situação é muito

bebidas locais, ou seja, apenas vinhos produzidos na freguesia de Cordinhã (Cantanhede) e pratos como “*lampantana [chanfana], calça arregaçada, sopa de pais e filhos, carapau do gato e peras bêbadas*” [Extraído do sítio da Junta de Freguesia da Cordinhã, acedido em <http://www.freguesiadecordinha.eu/home.php?t=nt&mostraartigo=sim&codartigo=72>].

⁶⁰⁴ Trata-se de uma sopa feita exclusivamente com feijão: “*Coze-se o feijão seco, mói-se algum feijão seco e deixa-se outro. Põe-se o feijão inchado (nesta altura não há, mas a gente tem-no sempre congelado, nas arcas) e depois põe-se o feijão verde e faz-se a sopa. [...] só com o puré do feijão e o feijão*”.

⁶⁰⁵ A Sra. L. da Pena, cujo pai era da Póvoa da Lomba, indica que ali se cultivava e ainda se cultiva o trigo-de-barba-preta: “*o meu pai era descendente da Póvoa da Lomba, [...] era da Póvoa da Lomba o meu avô, e tinha lá umas terras muito grandes e aquelas terras são muito boas para trigo, trigo daquele de barba preta [trigo-de-barba-preta: trigo rijo]. Usa-se, que lá ainda há, que eu sei que há. É um trigo mais alto, tem uma espiga enorme e tem a barba preta, as barbatanas são pretas. E essa farinha é uma farinha muito boa, finíssima! A farinha de trigo, o genuíno, é esse. Aquilo peneirava-se, a minha mãe estava dias e dias a peneirar. Depois, o farelo ia para o gado e a farinha ela cozia broa para vender. Tinha um arcão enorme, com uma tampa, que fazia de cadeirão [...]. Então, ela vendia farinha. As pessoas coziam a broa e iam lá buscar farinha, [...], toda a gente cozia a broa*” que é feita, tradicionalmente, com a mistura da farinha de milho branco (variedade antiga ainda cultivada sobretudo para consumo doméstico) e com a farinha de trigo de barba preta [L., 72 anos, Pena (Cantanhede) 17/06/10].

L. costuma semear trigo tremês, também chamado o *trigo de Maio* (por ser semeado em Maio) e que,

diferente. Aqui, “*se um poço não dá, faz-se dois*” e a água “*está normalmente a sete, oito metros*” de profundidade⁶⁰⁶. “*A gente vê até Murtede*”, explica V., “*é só terras regadas, tudo cheio de milhos. Dantes semeava-se muita batata mas, agora, a batata não dá rendimento*”.

Pode afirmar-se que há variedades de conservação cujo desaparecimento se relaciona com o acesso à electricidade, designadamente com a generalização do uso de arcas frigoríficas.

É o caso dos tomates de Inverno que, segundo V., na Cordinhã (Cantanhede), ficavam “*ali, um ano inteiro pendurados nas adegas*”, aos cachos, mas que agora já não tem. “*É que dantes não havia as arcas para conservar e punham assim*”, justifica. “*Aquilo tem cinco, sete, até dez [tomates], a gente corta-lhe aquele pé, ata-lhe um cordão e pendura*”, explica o marido⁶⁰⁷. A possibilidade de conservar os tomates congelados durante todo o ano também levou a que esta agricultora deixasse de fazer a calda de tomate.

Em Monte Ruivo são também poucos os que ainda preservam o tomate de Inverno.

No nordeste transmontano, como na serra algarvia ou no Minho, existe a convicção geral de que há actualmente uma muito maior diversidade de culturas hortícolas do que no passado. Não só porque os hábitos alimentares mudaram e a procura de novos produtos nos mercados impõe novas culturas mas, também, graças a um melhor acesso à água e a outros factores de produção.

como o nome indica, cresce e amadurece em apenas três meses, sendo colhido em Julho. Em 2010, tinha-o semeado só para “*limpar a terra da junça*”.

⁶⁰⁶ Para além da abundância de água na Cordinhã, L., residente na Pena, acrescenta que ali a terra é muito boa e muito mais fácil de trabalhar do que na sua aldeia. “*Enquanto lá, por exemplo, se amanhã um hectare...aqui é preciso 3 ou 4 vezes mais tempo para amanhar o mesmo hectare. É mais difícil!*” [L., Pena (Cantanhede) 17/06/10].

⁶⁰⁷ O mesmo que ainda se faz com a rama das cebolas e dos alhos. Depois das cebolas terem sido retiradas das réstias, guardava-se a rama que era enrolada numa espécie de rodilha (ou argola), aparando-se as respectivas pontas, e que servia de base para os tachos ou panelas saídos do lume. Esta rodilha serviu de pretexto para falar detalhadamente de um prato tradicional, o sarrabulho à moda de Cantanhede, que é ali acompanhado com batata e não com arroz, como sucede no norte do país. Era esta rodilha que servia para pousar a panela ou tacho (antigamente de cobre) do sarrabulho (feito com o sangue e os miúdos do porco) durante a matança do porco e em torno do qual se reunia toda a família e “*picava do mesmo tacho*”.

C.V. da Correlhã, que vende semanalmente no mercado de Ponte de Lima, afirma que há cerca de 40 anos, quando ainda era uma criança, a variedade de produtos que a família levava ao mercado era bastante mais limitada do que é hoje. “*Era batatas, milho, feijão, cebolas, alhos, uns franguinhos [...]. Não se vendia assim como agora: flores, alfaces, salsa...estas coisas assim não se vendiam.*”

Nas hortas, predominavam as couves (sobretudo a galega⁶⁰⁸ e o *cowão*⁶⁰⁹) e os nabos, entre os quais se destaca o *cornu de boi* (roxo e comprido)⁶¹⁰, indicado como o mais antigo, e ainda hoje cultivado juntamente com o nabo de S. Cosme⁶¹¹ (“*que dá o grelo para o Natal*”) e o *bola-de-neve* (“*para dar o grelo mais tarde*”). O “*grelo azedo*” (de nabo) semeava-se no S. Bartolomeu (dia 24 de Agosto) “*e depois vendia-se os grelos e os nabos...*”

“*Como não havia essas grandes superfícies*”, prossegue C.V., “*tudo ia ao mercado comprar. Havia contratadeiras que compravam [...], uma que morava no Pinheiro, outra que morava no arrabalde, na ponta [da vila], todas elas tinham os seus freguesinhos e todas elas iam comprar para vender.*”

Agora, é muita fruta, muita alface, estas coisas assim mais modernas! Antigamente, não.”

C.V., de 54 anos de idade, explica que, apesar de na sua infância já se produzir alface, o seu cultivo era diminuto devido à falta de água ou por falta de parcelas de terra adequadas: “*Também tínhamos alface, mas era um bocadinho. Fazia-se a [?] margem do cebolo, tinha-a enquanto metia a cebola e, prontos, acabou!* [Isto acontecia] *Porque*

⁶⁰⁸ Couve-galega ou o *troço do Natal* (já que dela se retiram as folhas para cozer no Natal).

⁶⁰⁹ Ou *coivão* (?), variedade tradicional inscrita no *Catálogo Nacional de Variedades* de 2012 (coivão verde).

⁶¹⁰ Utilizado na alimentação humana e animal (sobretudo dos suínos).

O *cornu-de-boi* é “*comprido, serôdio, greleiro e muito saboroso*” [Alípio Dias & Irmão, *Catálogo de 2003*, em <http://www.alipiodias.pt/v2/produtos/docs/catalogo2003.pdf>].

Nalgumas lojas de sementes *on line* (como a Jardicentro), o nabo *cornu-de-boi* surge como sendo a designação dada ao nabo inglês roxo comprido – variedade “*de cabeça longa, branca com colo roxo, serôdio*”, bastante usada para “*ferragem de grande rendimento*” – mas no catálogo acima referido, por exemplo, eles são apresentados como variedades distintas, sendo este último descrito apenas como sendo “*comprido e doce*”. O nabo inglês é uma variedade apreciada e cultivada há muito pelos agricultores das Terras da Costa (Caparica), sendo ali designado como *nabo do inglês*.

⁶¹¹ O nabo de S. Cosme é uma variedade tradicional – inscrita no *Catálogo Nacional de Variedades 2012* – das mais cultivadas no norte do país. O nabo de S. Cosme é “*redondo, liso e muito temporão*” e produz “*abundantes e saborosos grelos*”. Há também o de S. Cosme (*Reprodução*) que é recomendado especialmente para a produção de nabiças [Alípio Dias & Irmão, *Catálogo de 2003*, em <http://www.alipiodias.pt/v2/produtos/docs/catalogo2003.pdf>].

*nós não tínhamos estas terras e isto só dá em terreno húmido, em terreno mais húmido, porque se for em terreno seco, agora, não dá. Gasta muita, muita, muita água.*⁶¹²

No lugar de Crasto, na freguesia da Ribeira, em Ponte de Lima, onde não falta a água para rega, nem é preciso pagá-la⁶¹³, F. e o marido, que vendem quinzenalmente os excedentes das suas colheitas no mercado, também partilham da opinião de que hoje há mais variedades cultivadas do que no passado, talvez porque os terrenos antes eram quase integralmente ocupados com o milho: “*toda gente ocupava os terrenos só para milho!*”, diz F. “*Os meus pais, a bem dizer, faziam por milho, batatas e cebola e o vinho. De resto não faziam como hoje...*” Nas hortas, cultivava-se couve-galega e couve-nabiça – que era semeada no meio do milho⁶¹⁴ – mas “*tronchuda, repolho, ninguém plantava isso!*”, também não se cultivava pimento ou tomate como agora, afiança F: “*Nos meus pais nunca lá conheci pimentos! Nem tomates. Havia uns pequeninhos lá no meio do milho, azedos! Eram uns tomates pequeninhos, redondos e eram muito azedos. Era formato daqueles de cachucho, de cacho... Aquilo, depois, a minha mãe fazia um refogado, metia aquilo dentro e metia por cima das batatas...era o que havia*⁶¹⁵. *Aquilo para saladas não dava, aquilo era só pêvedas [pevides]*”.

Muito embora ainda produzam milho, F. e A. consideram que, presentemente, “*o milho hoje já não paga o trabalho. [...] Eu vendia o milho mais caro há 22 anos ou 23 do que*

⁶¹² C. V., Correlhã, Ponte Lima, 20/7/2010.

⁶¹³ F. e o marido A. dizem que têm água suficiente: junto à casa têm água de um furo e, para as regas nas terras, é a água da levada. “*Eu tenho um campo que se quiser posso regá-lo todos os dias que tenho água. [...] nós não pagamos [...] nós não regamos do rio [Lima]. [...] Mas há muitos aqui que regam do rio e isso é diferente. Nós chegamos ali ao ribeiro e tapamos e já temos a água*” (F. e A., Crasto, Ponte de Lima, 20/07/10). C. V., do lugar de Barros (Correlhã, P. Lima), indica que a licença para retirar água do rio rondará os cento e setenta euros.

⁶¹⁴ Agora, o casal semeia feijão no meio do milho.

⁶¹⁵ “*No tempo da mãe dela até chegaram a comer sopa de maravalho!*”, adianta o marido de F. “*É o saramago [rábano silvestre ou Raphanus raphanistrum L.], umas ervas que nascem no milho. É aquilo que se apanha para os coelhos e para os animais. Apanhavam aquelas pontas mais tenrinhas. [...] coitaditos, não havia outra coisa...O que havia mais era os tais frades, esse feijão miúdo, e a minha falecida mãe botava a cozer, juntava aqueles maravalhos e cozia tudo.Era assim no tempo da fome...Aquelas cabaças porqueiras também...usava-se muito daquelas cabaças para fazer sopa, não havia batatas...botava-se aquelas abóboras. [...] Hoje em dia, é tudo passado mas, naquele tempo, cortava-se os pedaços e eram aqueles pedaços grandes... A minha falecida mãe botava feijão, botava a cozer, botava para lá um bocadito de cebola, um bocadinho de refogado e depois deitava farinha de milho para tapar e comíamos assim, para não ser só aquela água...*

-Era uma papa...

F: *De feijão com farinha de milho. Ela não tinha almoço, era aquilo que ela fazia. Ah, tanta vez que ela fez isso! Tempos mesmo da fome, os antigos*” (F. e A., Crasto, Ponte de Lima, 20/07/10).

*o que estamos a vendê-lo agora. [...] O que vendo é aqui mesmo só à porta, para vizinhos. Para o comprador só vendi uma média de 4 carros deles...e gastamos com os nossos animais...»*⁶¹⁶

Certas plantas, por outro lado, deixaram de ser cultivadas, ou viram a sua produção diminuída, devido ao progressivo abandono da criação de animais, nomeadamente de gado. Nos casos em que esta existe, e dependendo do número e tipo de animais, a produção agrícola em geral e, especificamente, a hortícola, é mais diversificada e usualmente mais abundante.

Os animais, quer sejam porcos, vacas, cabras ou galinhas, consomem também os excedentes da produção ou os produtos impróprios para o consumo humano.

Na Cordinhã (Cantanhede), explicam-me que das duas couves de folha ali muito cultivadas, uma serve para o caldo verde (a galega), a outra, “*que tem a folha mais em cima, essa, já não é tão indicada para o caldo verde*” mas, sim, “*mais indicada para os animais*”⁶¹⁷.

Para além do trigo, aveia, centeio e da ervilhaca para dar ao gado (porcos e bois), o casal V. e J., da Cordinhã, semeava também a unha-de-gato, “*que a gente chamava-lhe serradela outros chamavam unha de gato*” e ainda o trevo bravo.

Na época em que tinham cerca de meia centena de porcos (hoje restam apenas sete ou oito), os animais eram alimentados com a sêmea, ou seja, “*os restos das cascas dos trigos, depois da moagem*”. Actualmente, a alimentação dos animais é sobretudo à base de milho, batata, beterraba forrageira e abóboras⁶¹⁸.

O envelhecimento dos agricultores e os maiores cuidados postos na alimentação – como por exemplo, no sentido de evitar o «mau» colesterol ou a diabetes – também influenciam os hábitos alimentares e, conseqüentemente, o tipo de alimentos produzidos para consumo do núcleo doméstico. Alguns, como V. da Cordinhã, já não aproveitam os

⁶¹⁶ F. e A., Crasto, Ponte de Lima, 20/07/10.

⁶¹⁷ Esta assemelha-se à couve cavaleira, análoga à couve-galega, podendo atingir ou passar (como a galega) os dois metros de altura e que é usada sobretudo como forragem. Ali se cultivam também a bacalan (variedade de couve de repolho grande e oval), as lombardas e a couve coração-de-boi (couve de repolho grande, serôdia, de pé curto, repolho em forma de coração e muito rústica).

⁶¹⁸ Produzem abóboras porqueira, mogango, carneira e menina. Conversa conjunta com o casal J. e V. e C., familiar dos primeiros, realizada a 16 de Junho de 2010.

excedentes de tomate ou de fruta para fazer doces como antigamente porque a saúde não o permite: “A gente chega a uma certa idade que o doce começa a fazer mal e a gente já não faz que é para não ter. Eu dantes fazia de tudo. Até fazia conservas de fruta e tudo. Lembras-te [...] de eu fazer aqueles frascos grandes...?”

Semear para casa, plantar para vender; variedades rentáveis e para auto-consumo

Há quem, por outro lado, prefira saltar a fase da sementeira – poupando tempo e trabalho, e procurando, desta forma, maior rentabilidade – e opte por comprar as jovens plantas (ou plântulas) postas à venda em feiras e mercados. É o caso de Al. que, no que respeita ao consumo doméstico, prefere usar as suas próprias sementes mas, quando se trata de produzir alfaces para vender (no caso, produção em estufa, para restaurantes), considera mais rentável e seguro comprar as plantas nascidas nos viveiros.

M., de Santa Comba, Ponte de Lima, agricultora por conta própria e empregada numa escola agrícola partilha da mesma opinião: “Sabe, a gente vai às estufas e já vem a plantinha grande e adianta mais e a gente facilita...”⁶¹⁹

Na Cordinhã, situada naquela que é considerada a despensa de Cantanhede, V. e J. afirmam que já pouco se semeia a couve portuguesa, que ali se produz em abundância, a maior parte das pessoas prefere deslocar-se à sede do concelho para comprar as plantas “porque dá muito trabalho e as pessoas não têm vagar”. “Aquilo é preciso regar todos os dias”, sublinham.

A sementeira de hortícolas em viveiro, que era prática regular, é hoje em muitos casos uma excepção. “Este ano deitei-me a semear pimentos. [...] Há uns anitos que a gente dispõe...E os pepinos a mesma cantiga, deixamos semente de um ano para o outro...”⁶²⁰, explica J.

A opção pela sementeira é tida quase como um capricho, um luxo...

A decisão de plantar, em vez de semear⁶²¹, implica frequentemente a mudança das

⁶¹⁹ M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

⁶²⁰ Conversa conjunta com J. e V. e C., realizada a 16 de Junho de 2010 na Cordinhã, Cantanhede.

⁶²¹ Por vezes, os termos *semear* e *plantar* são usados de forma indistinta. Por exemplo, na feira do Azinhal, as pessoas falam das plântulas de alface como «*alfaces para semear*», significando alfaces

variedades cultivadas, uma vez que o comprador se tem de cingir às variedades (geralmente, de alto rendimento) disponibilizadas pelo viveirista e que, no caso de AL, serão potencialmente mais apetecíveis para os respectivos clientes do que as variedades locais. Em vez de produzir as alfaces de que mais gosta, e de que «perdeu o inço», AL acaba por cultivar aquelas que serão mais do agrado dos restaurantes.

“Dantes, havia uma alface arroxada⁶²², mas não era essa que se vende nos mercados (que é uma alface francesa). A que havia aqui era uma alface arroxada, ficava com um tom arroxado, mas muito tenrinha!” – afirma AL, acrescentando que dessas não vende porque “para vender não é tão bom” e as outras, as do viveirista, “fazem-se mais depressa”, para além de que as pessoas do restaurante estão mais habituadas a elas⁶²³.

Na aldeia da Cordinhã, em Cantanhede, V. fala-me da couve ali conhecida como horto-calçudo, muito usada para o caldo verde, “aquela que tem a folha mesmo até abaixo” que, ao contrário daquela que tem folhas apenas na parte superior do caule, atrai mais os compradores: “dá mais para vender, tem a folha debaixo acima e funde-lhe mais aos compradores, para vender, porque isto vai tudo para Lisboa”.



Horto-calçudo (Cordinhã, Cantanhede).

C. afirma que ali na zona da Cordinhã “o tomate da Gândara é muito considerado”. Este tomate grande e raiado, que “parece uma abóbora” e que sendo “maçudo” como o tomate coração, não é tão doce como aquele, começou por ser desprezado no mercado mas agora é um dos preferidos pelo menos de quem consome produtos de Agricultura Biológica. “Os tomates de variedades

para plantar.

⁶²² (*Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. – Escura do Olival, Folha de Carvalho, Lolla Rossa?).

⁶²³ AL, Monte Ruivo, Alte, 5/5/2010.



Tomate da Gândara (Cordinhã, Cantanhede).

comerciais”, explica, “têm consistência e resistência ao transporte. Eu [...], quando comecei a fazer agricultura biológica levava, também, um tomate de origem biológica holandês (era um tomate bonito e resistente) e levava o tomate coração e o tomate Gândara [...]. Inicialmente, as pessoas olhavam para os nossos tomates

tradicionais e diziam que tinham muito mau aspecto: «tá tão molezinho!»... Depois, começaram a provar e, como tinham um sabor completamente diferente, dava para fazer doces, para comer em saladas... Agora, [...] não consigo vender a variedade comercial e o outro desaparece todo”.⁶²⁴

O tomate que V. mais aprecia é o coração-de-boi que, apesar de existir por todo o país, aqui é cultivado há muitos anos. J. afirma que o conhece há 60 ou 70 anos (ou seja, desde sempre). Para além desta variedade e do tomate da Gândara, também se produz ali o *tomate de Cantanhede* (do tipo Xuxa)⁶²⁵.

Não muito longe, na Pena, a Sra. L., de 72 anos, semeia milhos híbridos e milho regional, sendo este último para a auto-consumo: “Tenho milhos que eu compro porque compensa. Mas [...] tenho semeado sempre do meu para eu comer. Para eu comer, é sempre do meu! [...] É um milho antigo que os antigos chamavam-lhe o tromba de boi. Dava assim a espiga apadalada, e espigas enormes. Dava um bocadito de palha demais [...] O milho é muito bom, só que tem muita palha. Para a gente tirar a bandeira⁶²⁶ tem

⁶²⁴ Conversa conjunta com o casal J. e V. e C., familiar dos primeiros, realizada na Cordinhã, concelho de Cantanhede, a 16 de Junho de 2010.

⁶²⁵ Informações obtidas em conversa mantida com o casal J. e V., e C., familiar dos primeiros, realizada a 16 de Junho de 2010.

⁶²⁶ “Quando a barba do milho começa a ficar castanhinha: primeiro fica branca e depois vai indo, vai indo [e], quando a carapinha, a bandeirinha de cima, chamam-lhe a carapita de cima, começa a ficar tostadita e o pó a sair então, também a barba começa a ficar amarelinha. Nessa altura já o milho está vingado, já se pode tirar e já depois o milho enche mais” [L., 72 anos, Pena (Cantanhede), 17/06/2010].

*que se andar a esticar. Nós aqui costumam[os] tirar a bandeira para dar ao gado e depois o milho enche melhor, sem a bandeira [inflorescência masculina], dizem! E deve ser verdade...”*⁶²⁷

Segundo L., o milho autóctone (branco), usado na confecção da broa juntamente com a farinha de trigo (barba preta), não é tão rentável como os híbridos comerciais mas, como faz sobretudo uma agricultura de auto-subsistência, interroga-se sobre se fará sentido preocupar-se com isso: “*o nosso milho não produz tanto como produzem os híbridos. Eu agora semeio dos híbridos porque compensa. Compensa?!? Não compensa nada! Eu não havia de olhar para isso porque não me interessa quantidade. Interessa-me ter à fatura para o gado, não é? Então, o que é que fiz este ano? Semeei dois quilos de milho e, depois, do resto, pus do meu, da arca. E está lá na mesma mas o outro conhece-se bem. Vem aquele milho mais agarrado, mais forte. O outro [o antigo] está mais fino, [...] mas eu não devia olhar para isso. Eu já tenho semeado de uns anos para os outros, mas não dá tanto milho”*.

Os milhos estão juntos pelo que podem ir mestiçando. O híbrido, regra geral, mantém a sua capacidade por dois a três anos, depois “*perde um bocadinho, fica um bocadinho mais inferior, o que lá tenho está um bocadinho mais frágil*”⁶²⁸.

Em conclusão, as práticas de colheita e guarda de sementes pelos agricultores para posteriores sementeiras parecem basear-se, antes de mais, no ideal de autarcia material, e que se traduz no esforço de garantir, a partir da exploração agrícola, um conjunto de géneros necessários à sobrevivência quotidiana do núcleo doméstico, cuja amplitude varia consoante o estatuto do agricultor e a sua posição relativamente ao mercado

⁶²⁷ L., Pena (Cantanhede),17/06/2010. “*É muito antigo! Vendiam-no para os moleiros. Por acaso, o meu falecido pai negociava em milho. Comprava aqui em todo o lado, ia a Ançã moer no moinho de água que ainda lá está [...], como tinha um cavalo e uma carroça (quando eu era novita), ia lá, levava uma carrada de milho, punha a moer e depois ia buscá-lo e depois vinha para casa e vendia-o ao alqueire [unidade de medida de capacidade para secos e líquidos, que varia entre 13 e 22 litros (Infopédia, Porto Editora, 2003-2013)], ao meio-alqueire, a uma quarta. [...] Era do [milho] branco. Antigamente, o amarelo só se usava no sequeiro (onde não havia água) ”*.

⁶²⁸ L., Pena (Cantanhede),17/06/2010.

(Karin Wall, 1998). E que – como se verifica entre as famílias rurais abastadas das freguesias do Baixo Minho estudadas por K. Wall – pode corresponder à produção de alimentos para a casa e para vender nos mercados.

Em situações em que a sobrevivência é garantida exclusivamente pela venda de produtos no mercado, como pude testemunhar junto de uma agricultora da Moita que vendia no Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL) que afirmava não ter sequer tempo para manter uma horta familiar, a recolha e guarda de sementes é uma prática inexistente ou, quanto muito, residual. Nestes casos, em que o grau de especialização e o ritmo da exploração da terra emprestam à agricultura características da produção industrial, e a escassez de dinheiro que caracteriza as sociedades rurais dá lugar à escassez de tempo (mesmo se de acordo com a máxima de que «tempo é dinheiro»), as práticas de recolha e guarda de sementes são consideradas pouco rentáveis e disparatados quaisquer eventuais esforços de preservação de variedades locais de certas espécies⁶²⁹.

Aquilo que para a produtora da Moita se revelava ineficaz, é motivo de orgulho para a agricultora C.V. de uma aldeia dos arredores de Ponte de Lima, cuja vida se reparte entre as terras que cultiva com a família e o mercado local, com uma clientela totalmente distinta da de um centro de abastecimento grossista de produtos agro-alimentares como é o MARL (que abastece as lojas da capital).

⁶²⁹ Esta produtora (A.), cujos pais não eram agricultores, e que comigo falou de forma muito evasiva em Fevereiro de 2010, explora vários hectares (em número não especificado) distribuídos pela Moita, Alcochete e Montijo, emprega vinte pessoas e paga uma renda mensal de 500 euros pelo seu posto de venda no MARL.

A. diz que não tem horta para seu consumo e que, dadas as dimensões da exploração, não guarda sementes que, aliás, compra raramente, por preferir adquirir plântulas nos viveiristas. “*É mais barato, muito mais barato*”, adianta, “*e dá menos trabalho*”. Na opinião de A., guardar sementes ou ter uma horta “*é só para quem tem outras profissões*” e, no MARL, não haverá já quem não compre as *plantas já criadas*.”*Só os mais velhos, com menos produção, talvez ainda recolham sementes para seu uso*”, diz. Tendo-a interrogado sobre as variedades que costuma cultivar, A. afirmou que, por exemplo, as cenouras que naquela altura estava a vender no MARL desconhecia quais eram. “*Foram aquelas que me disseram que eram boas, mas para a próxima podem ser outras*”, admitiu. As batatas que ali vendia eram das variedades Astérix e Olho-de-Perdiz. Relativamente a variedades de hortícolas da região da Moita, nomeadamente sobre a couve lombarda que, segundo outro produtor com quem falei, ali atingiria um tamanho excepcional, A. disse que não produzia couve lombarda mas que, em todo o caso, não notava qualquer diferença face a outras lombardas produzidas noutras regiões e que tudo afinal dependia da terra onde eram cultivadas. Uma resposta semelhante já me havia sido dada antes quando quis saber se as variedades que usava seriam nacionais ou estrangeiras. A. afirmou que não sabia responder, nem lhe importava saber e, a dada altura, disparou: “*Você parece aquela engenheira que esteve aí, e ela não saberia distinguir o que é nacional e o que não é!*”

Para C.V., o dinheiro é um bem tão raro que ela e a sua família não se podem dar ao luxo de o desperdiçar adquirindo fora da exploração aquilo que esta pode dar. No entanto, os factores de rentabilidade e de investimento no trabalho, pesam nas suas opções, justificando, por exemplo, que em vez de manter uma variedade antiga de milho (embora, salvaguardando a possibilidade de esta ser cultivada por encomenda), utilize uma mais recente que, pelas suas características, assegura maior quantidade de grão com menos perdas e menos trabalho – uma tendência que se estende a outros pontos do país, como no Algarve ou na Cordinhã (Cantanhede), em que o cultivo de antigas variedades de milho se destina quase exclusivamente ao consumo familiar, designadamente para confecção de pratos regionais ou para a broa.

Trata-se, afinal, de procurar um equilíbrio entre «*satisfação de necessidades*», «*dureza do trabalho*» (Tchayanov) e investimento económico. Isto é notório não só no caso do milho como, também, relativamente a outras espécies como a cenoura, a escarola, entre outras, cujas sementes não são aproveitadas por se considerar que o trabalho requerido supera em muito o rendimento obtido, optando-se pela compra de novas sementes.

O número de operações envolvidas na produção e o grau de complexidade ou a morosidade das mesmas também justificam o abandono ou o menor investimento em certas culturas, como as da ervilha de trepar (ervilha de partir), em Ifanes, ou do antigo feijão amarelo, na Brazieira do Meio (Salir), praticamente abandonados respectivamente por A. (criadora de gado bovino de Ifanes) e por J.M. (que vende no mercado de Loulé e se dedica à comercialização de frutos secos), pelo facto de requererem a instalação de tutores e, ainda, no caso de J.M. (da Brazieira) também porque, de forma geral, o feijão exige atenções redobradas, como as regas constantes durante o estio. Entre outras razões para o abandono de certas espécies ou variedades e o surgimento de novas, está o seu preço – é o caso das batatas e do trigo, cujo valor no mercado é considerado demasiado baixo (Cordinhã, Cantanhede) –, e a melhoria das condições de vida dos agricultores, designadamente, com o acesso à electricidade e à água, mais concretamente, com o aparecimento dos frigoríficos, da água canalizada e, sobretudo, de furos, para as regas. O quase desaparecimento dos tomates de conservação e a expansão de culturas de regadio em zonas onde as culturas de sequeiro eram predominantes são alguns dos efeitos visíveis destas mudanças.

Nem sempre a razão para a aquisição de plantas ou sementes fora da exploração se prende com factores relacionados com os mercados ou com a rentabilidade. A vontade de experimentar novas variedades e a perda de sementes de determinadas espécies também podem influenciar a decisão de adquirir sementes exteriormente. A estas motivações, pode somar-se, no caso específico da compra de plântulas, a vontade de acelerar o processo de obtenção dos produtos ou, simplesmente, de poupar trabalho. Esta parece ser a escolha tendencial de quem produz tendo em vista o mercado e, também, dos que possuem hortas pequenas nos seus quintais (e que não precisam de gastar muito dinheiro para plantar), a que dedicam sobretudo os seus tempos de lazer, de forma mais ou menos recreativa e esporádica.

A poupança, a terra e o trabalho, são os "*três factores que se articulam para garantirem o património e a produção agrícola, e que fundam auto-suficiência alimentar*", sublinha Karin Wall⁶³⁰ Poupar, é ainda um imperativo, sobretudo nas duas aldeias do nordeste transmontano onde, apesar da existência de outras fontes de rendimento exteriores às explorações, o ideal da auto-suficiência se mantém vivo e é partilhado pela comunidade. O mesmo não se verifica com a mesma intensidade no sul do país, onde a preocupação parece surgir de forma mais difusa e individualizada, condicionada principalmente pelas características pessoais do agricultor, o que pode resultar em parte do regime de pluriactividade que caracteriza a economia algarvia (particularmente do Barrocal e do Litoral). No entanto, e independentemente da localização geográfica, é um propósito sempre presente, mais marcadamente entre aqueles cuja sobrevivência quotidiana é ou foi exclusivamente assegurada directamente a partir da exploração agrícola, mesmo quando já não dependam unicamente dos produtos da terras e dos animais.

No caso de A., da aldeia de Monte Ruivo (Alte), no Algarve, existe uma clara separação entre as plantas cuja semente vale a pena guardar e aquelas que se adquirem como plântulas, sendo as primeiras destinadas ao consumo doméstico e as segundas sobretudo para venda. Com esta solução, A. quer satisfazer gostos e necessidades distintas: os delas próprias e da sua família que apreciam e valorizam os produtos locais e, por outro lado, os dos clientes que lhe compram as suas alfaces criadas em estufa e que preferem

⁶³⁰ 1998:116.

outro tipo de produtos.

Esta ambivalência está quase sempre presente de forma mais ou menos explícita. A guarda de sementes parece, assim, estar sobretudo ligada à agricultura de auto-subsistência e às comidas locais/regionais.

Os comportamentos associados ao uso e guarda de sementes, bem como as utilizações dadas aos produtos agrícolas obtidos a partir delas e, designadamente, os aspectos relacionados com o seu consumo, são expressões e suportes de memórias (individuais, familiares e colectivas).

A escolha das melhores plantas para semente, tal como as formas de colher, tratar e acondicionar a semente, são conhecimentos herdados e constantemente reelaborados pelos agricultores e, do mesmo modo que as inúmeras maneiras de comer os frutos das suas colheitas, constituem memórias.

Na memória incluem-se, como sublinha José Manuel Sobral⁶³¹, "*os gestos mais banais*" que garantem a sobrevivência dos indivíduos, como "*as práticas corporais, de alimentação* [⁶³²] *ou de higiene, hábitos profissionais ou modos de inter-relacionamento social*" adquiridas durante as primeiras etapas da vida e que se fundam sobretudo na imitação e na experimentação. Estas «*cadeias operatórias maquinais*»⁶³³, que constituem o nível mais profundo da memória, distinguem-se das «*cadeias operatórias periódicas ou excepcionais*», como a repetição das actividades agrícolas, em que "*a comunicação verbal fixada na memória — através de provérbios, preceitos e receitas, nas próprias sociedades sem escrita — intervém como suporte*".

Ambas se relacionam com a memória colectiva, cuja força e duração reside no grupo e se expressa nas recordações dos indivíduos enquanto elementos do colectivo. Segundo Halbwachs⁶³⁴, a memória colectiva envolve as memórias individuais (não se confundindo com estas), consideradas como pontos de vista sobre a memória colectiva

⁶³¹ 1995: [289-313]:290/291.

⁶³² Sidney A. Mintz (2001) sublinha que a "*comida e o comer assumem [...] uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira*".

⁶³³ Conceito de Leroi-Gouhran que, como nota Sobral, se aproxima muito do conceito de *habitus* corporal de Marcel Mauss e, sobretudo, do *habitus* de Bourdieu. «Memória-hábito» é um conceito de Paul Connerton com grandes similitudes com o *habitus* de Bourdieu [cf. Paul Connerton, *How Societies Remember*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989, pp. 22-23 (trad. port. de Edições Celta)].

⁶³⁴ Halbwachs, M. 2001 (1950) : 26.

que podem mudar consoante os lugares que os indivíduos ocupam na sociedade ou em função das mudanças ocorridas nesses lugares, resultantes das relações estabelecidas com outros grupos ⁶³⁵.

As memórias colectivas – os *grupos visto de dentro* ou os *quadros de semelhanças* em que os colectivos se reconhecem (Halbwachs, 1950) – são, como salienta J. M. Sobral, simultaneamente, "*meio e mensagem*". São sociais, na medida em que são adquiridas num determinado contexto, desenvolvendo-se "*em interacção e através de práticas, experiências e códigos simbólicos partilhados*", são estruturadas pela linguagem e constituem parte do processo de reprodução social.

As estratégias seguidas pelos agricultores de articulação entre recursos disponíveis e satisfação de necessidades, designadamente as escolhas de espécies e variedades cultivadas, os saberes agrícolas, as opções e técnicas de recolha e guarda de sementes para posteriores sementeiras e as formas de utilizar os produtos agrícolas e de os consumir – nomeadamente na alimentação – expressam e reproduzem estas memórias.

Como enfatiza Igor de Garine (1979), os alimentos que servem para afirmar a coesão interna de uma cultura e para assinalar diferenças face a outras, também, distinguem, internamente, diferentes grupos e categorias de indivíduos e as mudanças nos comportamentos alimentares reflectem as alterações verificadas nas culturas que os produziram. O nível de satisfação das necessidades alimentares varia qualitativa e quantitativamente de uma sociedade para outra, bem como no interior de cada uma.

Garine recorda a frase de Brillat-Savarin (1826) "*Diz-me o que comes e dir-te-ei quem és*", para afirmar que o consumo de alimentos expressa o estatuto dos indivíduos – como por exemplo, em função da idade, sexo ou nível socioeconómico – e que este traduz (talvez inconscientemente ⁶³⁶) a estrutura profunda das sociedades. "*Comiendo, el hombre exterioriza, ejerce de alguna manera su pertenencia social. Ello explica que la búsqueda de prestigio y de distinción sea, como escribe Pierre Bourdieu, un elemento permanente de la dinámica de las opciones alimenticias*"⁶³⁷, conclui I. Garine.

Muito embora no mundo urbano a convivialidade tenha vindo a deixar de ser parte

⁶³⁵ No original: "*que ce point de vue change suivant la place que j'y occupe, et que cette place elle-même change suivant les relations que j'entretiens avec d'autres milieux*".

⁶³⁶ E como sugere Lévi-Strauss

⁶³⁷ Garine, 1987:5.

integrante da comida, o acto de comer é eminentemente social. Comer é trocar e partilhar. A comida tende à igualização dos que dela partilham ao mesmo tempo que pode diferenciar o anfitrião (que oferece o repasto) dos seus convidados, estes últimos entre si, e o grupo de convivas de outros grupos. O que se come é tão importante quanto o momento, o local, a forma e a companhia que se tem no acto de comer – ‘ingredientes’ cuja substância e importância variam consoante as culturas, os grupos sociais e as épocas históricas em que nos situamos.

Uma das razões de manutenção dos alimentos locais é, segundo I. Garine, de ordem material e prende-se com o ideal de auto-suficiência alimentar das sociedades rurais (nas quais o dinheiro continua a ser algo demasiado escasso para ser desbaratado na compra de comida). A esta, juntam-se motivos de ordem simbólica, designadamente a ligação emocional aos costumes alimentares da infância. A manutenção dos antigos hábitos alimentares é, como refere Garine, uma prova de autenticidade e de coesão social, uma defesa contra agressões externas, incluindo nos casos de emigração.

Denise Amon e Renata Menasche (2008)⁶³⁸, na sua análise da relação entre a comida⁶³⁹ e a memória, salientam a dimensão comunicativa da comida⁶⁴⁰ que, como a fala, «*pode contar histórias*».

Assim como as fotografias distribuídas e trocadas entre parentes participam na manutenção das relações familiares, contribuindo para inserir recém-chegados e/ou para consolidar as memórias do grupo (Zonabend, 1991), também as receitas familiares, tal como as refeições em que se junta toda a família, cumprem muitas vezes esse papel integrador e perpetuador.

Uma receita, como a das *batatas de cozinha, das papas e dos (jantares de) milhos* (Monte Ruivo, Brazeira) ou da *çorda* e da *sopa de pais e filhos* da Cordinhã (Cantanhede), pode contar a história de uma relação de confiança e afecto entre pessoas. Como explicam Denise Amon e Renata Menasche, a propósito de uma receita de

⁶³⁸ (13-21):15.

⁶³⁹ As comidas são aqui entendidas enquanto alimentos transformados pelas culturas (DaMatta, 1987), que permitem expressar ou afirmar identidades (familiares, pessoais, regionais, nacionais, étnicas, entre outras) em constante negociação e mudança.

⁶⁴⁰ Perspectiva explorada por Lévi-Strauss, Douglas, Barthes, entre outros, com base na analogia entre comida e sistema linguístico.

biscoitos de judeus sefarditas' *"Ela conta que a vitalidade da comida não reside na mensurabilidade de suas partes, mas sim na relação amorosa entre os membros da família – a confiança baseia-se, sobretudo, na partilha de saberes; a crença na comunhão de noções e a segurança dela decorrente são atos de generosidade amorosa"*⁶⁴¹. A receita indica-nos também o carácter do paladar⁶⁴² como construção colectiva: *"A coletivização do gosto não precisa mais ser negociada, já é um dado do senso comum, uma tradição, sabe-se como deve ser o gosto dos biscoitos, não é preciso medir o açúcar para reproduzir o paladar. O mesmo é válido para a forma e para o ponto de cozimento"*⁶⁴³. E as variações e adaptações são tacitamente aceites.

Na verdade, a comida é indicadora de identidades em mudança, o que é particularmente notório em contextos migratórios. Denise Amon e Renata Menasche apontam os exemplos de judeus sefarditas expulsos de Espanha que, uma vez chegados à Turquia, suprimiram, por exemplo, o alho da sua alimentação porque o sabor desagradava profundamente aos muçulmanos locais, acabando por adoptar muito da culinária turca.

A convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas, decorrente de processos migratórios ou da globalização, transforma *"os limites que diferenciam uma comunidade de outra e, por conseguinte, os relevos constituintes das identidades coletivas; o que outrora era um espaço homogêneo partilhado por uma coletividade e vivido como natural e inquestionável (o sentimento de pertença) fica abalado e as pessoas perdem antigos referenciais, ao mesmo tempo em que adquirem liberdade de experimentar novos modos de viver"*⁶⁴⁴. E se, relativamente às comidas rituais⁶⁴⁵ existe menos permeabilidade à mudança, o mesmo não sucede quanto à comida quotidiana.

Os exemplos de I., de Paradela (Miranda do Douro), antiga emigrante em França, que contribuiu para a introdução do cultivo de alho-porro ou alho francês na sua aldeia ou de J.M. (da Brazieira, Salir) que passou a consumir milho cozido quase diariamente por

⁶⁴¹ (2008),13-21: 17.

⁶⁴² *"La sensation gustative, avec sa double connotation, d'information et d'émotion, s'inscrit dans le contexte relationnel et social de l'individu, et ce très tôt, dès la naissance. De ce fait, tout être humain subit son influence et les conséquences qui en découlent.*

Les réactions engendrées par la sensation gustative et les émotions bilatérales qui les accompagnent sont un élément majeur dans le début de la communication avec autrui" [Chiva, Matty (1979)].

⁶⁴³ Amon e Menasche, 2008: 17.

⁶⁴⁴ Idem: 19.

⁶⁴⁵ Associadas a festividades, ritos de passagem, comemorações.

influência da esposa originária do Brasil (e com quem havia casado recentemente), deixando, por outro lado, de comer uma variedade antiga de feijão, um feijão amarelo de que ele muito gostava, porque a família não o aprecia, ilustram os efeitos dessa convivência entre pessoas e grupos de origens culturais diversas. Os efeitos da introdução de novos hábitos alimentares também estão patentes nos processos de abandono de certas variedades e na adoção de novas, como se verificou no seio de uma família da Cordinhã (Cantanhede), em que a preferência do neto pela batata frita acabou por ditar o fim do cultivo, pelo seu avô, da antiga *batata do génio*, substituída por novas variedades mais adequadas para fritar.

Segundo Denise Amon e Renata Menasche: "*a voz da comida cotidiana [...] narra negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade tanto quanto as suas transformações, em decorrência da convivência com outros grupos sociais*". Ao mesmo tempo que resgata a memória de um lugar de origem, reafirma e reconstrói essa memória, dando sentido aos acontecimentos e construindo o futuro individual e social. Sidney Mintz (2001) destaca o impacto da circulação global de pessoas e comidas mesmo em contextos de maior conservadorismo alimentar (designadamente, na China e na Rússia), onde se constata uma extraordinária disponibilidade para experimentar novas comidas. O que o leva a falar de uma estranha e constante congruência de conservadorismo e mudança no estudo da comida.

Entre os anos sessenta e os anos noventa do século XX, verificaram-se em Portugal enormes mudanças nas práticas alimentares, passando-se "*de um contexto alimentar, onde para grande parte dos portugueses a subsistência representava a própria substância da vida, para uma situação alimentar idêntica à dos países desenvolvidos*"⁶⁴⁶.

Os movimentos migratórios dos anos 60, dentro do país – do mundo rural para as cidades e respectivas periferias – e para o estrangeiro, influenciaram de forma decisiva essas mudanças.

Neste período, marcado pela crescente «terciarização» do trabalho e pela melhoria das condições de vida, "*não só a disponibilidade global em alimentos aumentou*

⁶⁴⁶ Valagão, Maria-Manuel (2000).

*significativamente, como também aumentaram as disponibilidades em alimentos de alto valor biológico, nomeadamente os que fornecem proteínas animais", e "a disponibilidade em calorias passou de uma média global de cerca de 2 700 calorias/pessoa/dia nos anos sessenta, para quase 3 800 em 1997"*⁶⁴⁷.

A introdução de novos hábitos alimentares participa do processo de construção identitária. Há comidas, por exemplo, que começam por ficar associadas aos mais jovens, como os hambúrgueres ou as pizzas. O episódio já referido do desaparecimento da *batata do génio* multiplica-se um pouco por toda a parte.

As comidas, os ingredientes usados, as formas de confecção e de consumo, reflectem e, também geram, mudanças. A história dos macacos da ilha japonesa de Koshima é paradigmática. Tudo mudou para eles quando um dia uma macaca chamada Imo começou a lavar a batata-doce, para lhe tirar a lama, antes de a comer. O mesmo comportamento foi adoptado, gradualmente, pelas outras fêmeas que, mais tarde, o transmitiram aos respectivos filhotes. Algumas começaram, depois, a fazê-lo com água salgada e, por causa disso, o grupo acabaria por abandonar a região onde estava, mudando-se para a beira-mar. Ou seja, como sublinha Maria Eunice Maciel (2001), que recupera esta história, *"com o tempo, estas mudanças teriam ocasionado que o grupo apresentasse modificações não apenas no seu consumo de alimentos mas sua organização social"*⁶⁴⁸.

O alimento, enquanto produto da conjugação entre condições ecológicas diversas e culturas, determina, também, formas próprias de cultura.

Manjares rituais: o Carnaval

O *jantar de milhos cozidos com carne de porco* do Carnaval de que falam os meus interlocutores na serra algarvia, é uma das comidas cerimoniais que ainda se mantêm, embora aparentemente sem a mesma adesão que no passado. Idealmente, deve utilizar-se exclusivamente milho tradicional que é semeado propositadamente para esse fim e preparado de forma bastante morosa mas, mesmo assim, *"ainda há quem o faça"*.

Ernesto Veiga de Oliveira (1984) refere um fenómeno similar no Barroso (Capeludos de

⁶⁴⁷ Idem.

⁶⁴⁸ Maciel (2001): 147.

Aguiar) onde as filhoses do Carnaval são feitas com a farinha do milho-miúdo – cultura antiga quase desaparecida com a expansão do milho e a introdução de novas variedades – ali produzido para esse efeito e moído nos arcaicos pios de piar, de pedra, que apenas se usam nessa ocasião. Esta associação entre pratos cerimoniais e produtos de culturas desaparecidas da região, preparadas, muitas vezes segundo técnica especiais e com utensílios também praticamente desaparecidos – que se verifica também noutras celebrações cíclicas – parece indicar, como nota Veiga de Oliveira, “*que a ideia de ancestralidade beneficiava do prestígio do sentimento religioso que presidia às manducações sacramentais de outrora, de que as espécies e manjares cerimoniais constituem resíduos*”⁶⁴⁹.

A carne de porco – gorda, “*rica e sávida por excelência e a que melhor traduz a ideia do prazer ventral*”⁶⁵⁰ – é usada no dia de Carnaval como ingrediente predominante da refeição farta e gorda que caracteriza a quadra e que reflecte a licenciosidade ritual do passado. Os excessos alimentares do Carnaval, no início do ano agrícola e antes da chegada da Primavera, propiciam magicamente, “*pelo próprio exercício da abundância*”, a abundância, ou, como adianta Veiga de Oliveira, talvez representem “*a institucionalização de uma necessidade vital de expansão lúdica momentânea, e de liberalização de instintos primários*”, mas, pelo seu carácter, corresponderão sobretudo a “*um intróito, por oposição, ao longo período de jejum e abstinência da Quaresma*”⁶⁵¹ que se segue.

⁶⁴⁹ E. V. de Oliveira (1984):68.

⁶⁵⁰ Idem:66.

⁶⁵¹ Idem.

V. PARTE

TÉCNICAS E SABERES ASSOCIADOS À GUARDA E USO DE SEMENTES

As técnicas – entendidas enquanto processos operatórios que combinam ferramentas, agentes e saberes, em acções de transformação de uma matéria para obter um resultado socialmente definido – que aqui abordaremos, prendem-se fundamentalmente com os processos de selecção/extracção ou colheita das sementes para posteriores sementeiras, com as formas de as preservar e, nalguns casos, com procedimentos relacionados com sementeiras e colheitas.

Estes processos mobilizam um conjunto de saberes e conhecimentos, entre os quais, as *cabanholas* (em mirandês, *cabanhôlas*), uma forma de prognosticar as condições meteorológicas a longo prazo que tem por base a analogia entre o estado do tempo num dia determinado e as condições climáticas de um determinado mês.

Em Ifanes, o sogro da senhora Ad., de 82 anos, fala-me desse *calendário de antigamente* que era seguido pelos agricultores, muito antes de existir televisão e de se usar o *Seringador*: “Elas [as *cabanhôlas*] principiavam no dia 12 de Dezembro. Portanto, o dia de Janeiro era em dia 12, o dia 13 era Fevereiro, o dia 14 era Março, por aí fora, até chegar ao fim e depois é que viravam ao contrário: depois começavam por onde acabavam”.

Aparentemente, as *cabanholas* começariam de facto no dia 13 de Dezembro, a que corresponderia o mês de Janeiro, o dia 14 representaria Fevereiro, e assim por diante, até 24 de Dezembro que representava o mês de Dezembro. Após o dia de Natal, que marca uma pausa na contagem, esta reiniciava-se de trás para a frente, ou seja, dia 26 de Dezembro corresponderia de novo ao mês de Dezembro, dia 27 ao mês de Janeiro e assim sucessivamente até ao dia 6 de Janeiro, dia de Reis, que corresponderia de novo ao mês de Janeiro. O estado do tempo nesses dias determinados era registado (oralmente ou por escrito) de forma a traçar a previsão do que seriam os meses correspondentes⁶⁵².

⁶⁵² Num blogue de José Almendra, natural de Sendim, num *post* de 10 de outubro de 2007 (*O Tempo*), pode ler-se o seguinte: “Habie las «cabanholas» que éran ua forma de ls mirandeses miráren l tiempo que fazie zde l die 13 de Dezembro até l die 24 i apuis de l die 26 al die 6 de Janeiro. L die 13 ye Janeiro i assi até l die 24 que ye Dezembro i apuis al para trás, 26 ye Dezembro i 27 Nobembre, até l die 6 que ye Janeiro, l die 25 nun cuonta. Cunsante stubisse l die assi serie l mês de l anho. Mas ten que se mirar ls dies para lantre i para trás i cuntar culs dous”[Em: <http://sandinus.blogs.sapo.pt/3753.html>].

“Havia que escrever, tal dia havia nebrina...geou ou choveu...tudo ficava apontado. Tu não tinhas aí a escrita feita? ”, pergunta N., de Ifanes, à mulher. E quem não sabia escrever, memorizava. *“Eles, antigamente, não escreviam. Eles lembravam-se do tempo que tinha feito”*, adianta a esposa. *“Nós, agora, já não temos essa memória. Sei lá, acontecem tantas coisas na vida que é difícil ou a gente já não é como os antigos. Mas era bom. Na altura certa, eles sabiam se chovia, se geava, se fazia nebrina...”*

Acontece que o clima, entretanto, mudou e as cabanholas já não permitirão prever com um mínimo segurança o tempo que vai fazer. *“Diz que conforme vem o dia [?] de Janeiro que representa depois o mês, mas isso é uma treta!”*, desabafa o pai de N.

N. dá o exemplo dos nevoeiros de Março: *“todos quantos dias de nevoeiro houvesse nos dias de Março [...], diziam eles que no mês de Maio vinha uma geada. Agora, este ano, felizmente, em Março houve alguns nevoeiros e não geou...Não sei...alguns anos, no princípio de Maio geava tudo! Três, 4, 5 ou até 10 de Maio, vinham umas geadas e as vinhas, e as batatas, ficava tudo assado. Este ano não geou, pronto, não sei. E vieram dois nevoeiros ainda. [...] O tempo agora é diferente!”*. O seu pai concorda em que no passado *“o clima era melhor do que é hoje. Era mais certo. Chovia quando fazia falta e agora não. Agora no Inverno chove demais e vem primeiro a água e depois é que vem o frio e devia de ser ao contrário. Havia de vir o frio primeiro e depois é que vinha a água. Há quem diz que os que foram à lua que descontrolaram o tempo”*⁶⁵³.

Joaquim Pais de Brito (1996b) que sublinha o forte entrosamento entre os calendários agrícola e religioso, ritual e festivo, refere que, no que respeita aos prognósticos do estado do tempo traçados a partir da leitura de sinais em determinados dias do ano, o destaque vai precisamente para o período entre o Dia de Santa Luzia (dia 13 de Dezembro) e o Dia de Reis (6 de Janeiro), *“em que cada um dos dias entre aquele e o Natal (ou entre este e o dia de Reis) corresponde ao tempo que irá fazer em cada um dos meses do ano seguinte”*. Segundo J. Pais de Brito, *“a própria noite de Natal ou de*

⁶⁵³ N. explica que já soma três ou quatro anos de fracas colheitas de cereais e o ano de 2011 não vai ser excepção por causa da chuva abundante que caiu durante o Inverno, encharcando as terras, *“cozeu-se o cereal com a muita humidade. Há bocados de terras em que o cereal desapareceu, [...], apodreceu a semente já depois de ele estar germinado”* e a isso somaram-se as ervas que os herbicidas, que usa, não conseguiram conter (talvez porque *“os terrenos estão tão habituados às herbicidas que a gente punha”*). Em 2011, só o centeio parecia ter vingado bem. Das três parcelas de trigo, apenas uma estaria aproveitável.

Ano Novo permite ler as *têmporas*, ou seja, a condição geral do tempo do ano que vai entrar” e outros dias, como de São Vicente (22 de Janeiro) ou de Nossa Senhora da Luz (a 2 de Fevereiro) servem também de referência para o mesmo fim.

O período de 12 dias entre o Natal e a Epifania⁶⁵⁴ é referido por Mircea Eliade como um momento mítico de suspensão do tempo em que o mundo é destruído (reactualizando o caos original) e recriado. E é, assim, “*por o Ano Novo repetir o acto cosmogónico que os doze dias que separam o Natal da Epifania são ainda hoje considerados como uma prefiguração dos doze meses do ano. É por isso que todos os camponeses da Europa determinam o tempo de cada mês e a quantidade de chuva por meio de sinais meteorológicos desses doze dias*”⁶⁵⁵.

M. Eliade lembra que era na festa (judaica) dos Tabernáculos (*Sucot, Sukkot*⁶⁵⁶) que se determinava a quantidade de chuva para cada mês do ano e, também, que “*os indianos da época dos Veda consideravam os doze dias do meio do Inverno como uma imagem e uma réplica do ano*”⁶⁵⁷.

Pilar Moreno Rodríguez (1985)⁶⁵⁸, num texto sobre as cabanholas em Madridejos, na província de Toledo, Comunidade Autónoma de Castilla-La Mancha, indica que estas começam ali no dia dois de Agosto, a que corresponde o do mês de Janeiro, prosseguindo até ao dia 13 de Agosto que representa Dezembro. Já o dia 1 de Agosto representa o ano inteiro: “*es una fecha clave en las cabañuelas, que es conocida como la ‘llave del año’, de suerte que las variaciones meteorológicas habidas a lo largo de este día darán cuenta de cómo será el año en su conjunto*”⁶⁵⁹.

Como nota a mesma autora, a previsão é feita com base na observação dos fenómenos

⁶⁵⁴ A *Epifania do Senhor* era originalmente celebrada pelos cristãos a 6 de Janeiro.

⁶⁵⁵ Eliade, M. 1978 (1969):80.

⁶⁵⁶ A festa que dura sete dias, também é referida como festa das Tendas e festa da Colheita. “*Sucot (em hebraico : ou , Sucot, Festa das Tendas, Festa dos Tabernáculos) é uma festa judaica celebrada no dia 15 do mês de Tishrei (final de setembro até ao final de outubro)*”[Cafetorah: Notícias de Israel em <http://www.cafetorah.com/portal/Sukkot-a-Festa-dos-Tabernaculos>].

⁶⁵⁷ Eliade, M. 1978 (1969):80.

⁶⁵⁸ “La predicción meteorológica, costumbre y creencia en Madridejos”, *Etnología - Las Cabañuelas* [texto consultado em <http://www.madridejos.net/cabanuel.htm>].

⁶⁵⁹ Moreno Rodríguez, Pilar (1985) “La predicción meteorológica, costumbre y creencia en Madridejos”, *Etnología - Las Cabañuelas* [texto consultado em <http://www.madridejos.net/cabanuel.htm>].

atmosféricos que ocorrem nos dias assinalados e o sistema demonstra o profundo conhecimento que o agricultor tem do ambiente e do micro-clima em que vive e trabalha.

As fases do ciclo lunar, que a par dos ciclos solares e vegetativo constituem factores centrais na organização dos calendários agrícolas⁶⁶⁰, são determinantes na escolha dos dias mais adequados para muitas operações, como o estrumar da terra, as sementeiras ou as plantações.

Em Valinhos, Vale Figueira (S. B. Messines) P. explica que é no quarto minguante que começa a plantar as suas cebolas. “*A gente aqui semeia sempre estas coisinhas no minguante*”, explica. Se as cebolas não espigarem isso pode estar relacionado com a fase da lua em que foram semeadas ou plantadas. Foi o que ela e o marido explicaram ao homem que um dia lhe disse: «*Ah as tuas cebolas dizem que não espiga!*». Os dois lembraram-lhe que era no quarto minguante que as devia semear, plantar e apanhar, embora P. afirme que isso também depende da “*qualidade*” da cebola.

Em Ifanes, Miranda do Douro, Ad. e o marido N. reiteram a importância das fases lunares para algumas sementeiras e plantações e, também, nas estrumações.

A abóbora, por exemplo, se for semeada no quarto minguante “*deita mais quantidade mas é mais pequena*”, ao passo que se for no quarto crescente, “*é maior mas é menos quantidade*”. No caso da cenoura e da alface se não for semeada no minguante, espiga demasiado cedo. “*Se for na lua nova ou no quarto crescente espiga mais depressa*”, o que não se verifica no quarto minguante, aguentando mais tempo. O mesmo se passa com as couves que se forem plantadas no minguante tardam mais em espigar. Ad. diz que com as cebolas, basta olhar para elas para ver se foram semeadas, plantadas ou colhidas em boa lua e que se assim for “*não tem um grelo! Não está espigada*”.

“*A lua tem sete dias que é boa e depois mesmo de entrar a nova, dois dias a seguir ainda não faz mal*”⁶⁶¹, explica N. O pai sublinha que “*o que faz mais mal da lua é para*

⁶⁶⁰ J.Pais de Brito (1996b:218) considera que estes são os eixos fundamentais e mais antigos da estruturação dos calendários agrícolas, reelaborados “*ao longo do processo de cristianização e de domesticação do tempo e dos modos de o sinalizar*”.

⁶⁶¹ A ambivalência da lua, capaz de fazer germinar e crescer ou, pelo contrário, de inviabilizar esse crescimento, de acelerar demasiado o ciclo de vida de uma planta, fazendo-a maturar (e dar semente) demasiado cedo, ou de a destruir, nomeadamente através do estrume, é uma constante.

o estrume”: se for deitado à terra na lua nova, numa vinha, por exemplo, “*que fique o estrume junto [...], aquele estrume ficou ali junto na fossa (como lhe chamamos), [...] e a bicharada vai lá e [...] limpou tudo*”. N. adianta que o mesmo se verifica nas parcelas destinadas aos cereais que ele tem o cuidado de lavrar pela primeira vez, com o estrume já posto, apenas no quarto minguante por que se não o faz, o estrume desfaz-se, “*o bicho entra nele*” e o estrume desaparece. Desta maneira, afiança, as terras que estrumou num ano ficam estrumadas para dois anos: “*Para o ano já não ando a meter mais, vou para outras, terras de cereal...Enquanto que o adubo só dá para a época! O adubo, ao fim de 3 meses [acabou-se]...*”

Ad. adianta que também na horta se deve deitar o estrume no quarto minguante “*porque se não, o bicho dá na batata, dá rosca na batata, dá rosca no pimento, no tomate*”. E, ao cortar a batata, ela tem bicho, significa que “*o estrume [...] podia ter um dia da [lua] nova ou dois e nota-se logo a diferença*”⁶⁶².

I., de Paradela, diz que a razão pela qual o seu feijão não ganha gorgulho tem a ver com as luas em que este é semeado e colhido: “*se for em boa lua semeado e apanhado, não se estraga. Nenhum tem bicho*”.

F., de Paradela, não parece estar muito convencida da importância da lua para as sementeiras mas admite que, sim, “*espreita muito a Lua! A lua diz que é quando esteja já no minguante...em sendo a lua, dali a dois ou três dias já se pode semear*”. No entanto, há quem semeie no crescente e, mesmo assim, “*tudo se vai escapando*”. “*Há muita gente que diz assim: «Ai eu não semeio na lua, eu semeio na terra!» [risos]. Há quem diz que mesmo a batata, se for semeada no crescente da lua, que só deita monte*

Lévi-Strauss, em *A Oleira Ciumenta* [1987 (1985): 144-148], sublinha esta característica, ao referir que tanto entre os Machiguenga como entre os índios californianos esta (a personagem Lua) oscila entre dois polos: o instrutor e benfeitor dos humanos e o responsável pela guerra, pela morte e, de forma mais ou menos directa, pelo canibalismo. “*Mesmo quando não muda de sexo [uma vez que em muitas culturas pertence ao género masculino], [...] a lua, muitas vezes andrógino e hermafrodita, oferece-se como tema a uma mitologia da ambiguidade. É que os corpos celestes cumprem um retorno periódico, que pode ser anual, mensal ou diário. Neste aspecto, a lua opõe-se às constelações que aparecem com as estações, pelas suas fases mensais em vez de anuais; enquanto a sua presença ou ausência, em alternância com as do sol, reflectem a forma mais curta de periodicidade: a do dia e a da noite*”. “*No limite*”, como adianta L.Strauss, “*vem confundir-se com os meteoros sem periodicidade regular mas muito frequentes, o suficiente [...] para formarem séries*”. Apesar da sua (curta) periodicidade, as diversas fases lunares conferem-lhe “*um carácter de descontinuidade que levou vários povos ameríndios a ver nela tantos seres distintos quantos são os aspectos*”.

⁶⁶² Também I., de Paradela, sublinha que “*quando a lua está com muita força, cria bicho a terra e pode estragar as plantas*”.

[rama] e não deita batatas. Até há quem diz que para semear no crescente da lua que é o milho que cresce para cima...cresce muito.

– E o feijão?

Não, o feijão não, senão não deita vagem.

– Então é só milho que é no crescente?

Eu dantes ouvia dizer que era o milho e as berças [couves], as couves. Mas há quem diga que a couve depois [...] se espiga mais pronto”⁶⁶³.

O Sr. A e a esposa tomam muito a sério a influência das fases lunares. “*Nós temos aí um bocado já arranjado para levar o estrume e estamos à espera até que seja boa lua*”⁶⁶⁴. *Quando seja boa lua, é que enterramos com um tractorico. Temos um tractorico e o filho vai, e dá uma volta [envolve o estrume na terra]. [...] Assim de que encheu, [a lua] empeza a diminuir, já não tem tanta força e é quando é boa lua, [...] porque, se é no crescente, enche-se de bicho e não produz. Agora é a pior lua nestes dias que está com a força toda. [...]. Ao perder a força é quando nós plantamos [...] e deitamos o estrumo*”. Se não for no minguante, ou lua velha, se a lua tiver força, dizem, “*parece que o fruto não vinga bem*”.

Como escreve Pais de Brito (1996b:219), este calendário em que se entrecem dias e períodos de tempo favoráveis ou desfavoráveis, prescrições e interditos, que funciona como um guia orientador é, apesar de todas as inovações tecnológicas disponíveis, ainda, “*vivido e agido como condição e primeiro instrumento para a protecção desejada*” das culturas.

⁶⁶³ (F., 81 anos, Paradela 22/05/11).

⁶⁶⁴ À data da nossa conversa, a 19/04/11, a lua estava cheia.

Alguns exemplos de técnicas de extracção e armazenamento de sementes

O tomate



Serapilheira com sementes de tomate-rosa, Brazieira do Meio, Salir, 16/9/2010.

“Antigamente, cortavam um bocado de saca dessa serapilheira e depois espremiam os tomates em cima que é o mesmo que eu tenho ali. E depois aquilo ia escoando, punha-se assim a secar e quando estiver seco enrolava-se [...] e guardava-se assim, de um ano para o outro. Hoje deu-me na cabeça tinha ali uns belos tomates e disse: vou espreme-los para ali”.

A técnica usada por J.M é a mesma de outros agricultores algarvios que contactei, podendo variar o

tipo de tecido utilizado (que pode ser um pedaço de umas calças velhas ou um pano qualquer). Porém, uma prima de J.M. lava as sementes, depois de secas, com

um coador e na aldeia vizinha de Monte Ruivo, L. utiliza um método diferente que lhe permite desde logo saber quais as sementes que vale a pena guardar:

“ Parto o tomate ao meio, espremo-o para dentro de uma vasilha de água, lavo-os [...] passa-se por um coador. Com a água, só fica as boas, porque muitas estão falidas, não valem nada. As sementes que vêm ao de cima deitam-se fora. Limpa-se bem: com água, dá-se uma espremedela e aquilo sai...E, depois, mete-se num paninho enxuto e [...] leva ali [...] um nozinho, num talego [saco de pano pequeno] ...eu ponho num pano”.

Na região centro do país, na aldeia da Cordinhã (Cantanhede), V. procede de forma muito semelhante. *“Nesses sacos que ainda vêm das batatas, nesses sacos de linho, eu abro o tomate [bem maduro], tiro as sementes e ponho lá. Como aquilo é só água a escorrer; [...] cai pelos buracos do saco. Depois, põe-se a enxugar^[665] [...] enrola-se o saco e arrecada-se o saco enrolado e, depois, tira-se as sementes do saco na altura de*

⁶⁶⁵ Em sítio quente (e seco) mas abrigado do sol directo.

as semear”.⁶⁶⁶

Porém, ali a terra é tão fértil que, muitas vezes nem sequer é preciso colher e arrecadar as sementes do tomate porque as que caem à terra são suficientes: “*A terra é uma maravilha e ainda há gente que não gosta da terra! Que tem medo de sujar as mãos! Fica a semente de um ano para o outro e é tomates a nascer, pepinos...*”

[C:] *Isto aqui é considerado a dispensa do concelho, é muito fértil. Aqui, a Cordinhã, Ourentã, Murtede...*”⁶⁶⁷

Noutro extremo de Portugal continental, A. em Ifanes, Miranda do Douro, procede à colheita e guarda da semente do tomate de outra maneira: “*Com uma navalha corto, [...] vou cortando por onde tem a semente, e vou tirando e, depois, ponho a secar num papel [...] mas, antes de o deixar secar, tenho de o separar porque senão cola-se uns aos outros e à folha e custa muito para separar quando é para semear...*”⁶⁶⁸

O vizinho B. costuma espremer o tomate para um cartão, embora também se possa utilizar um a tábua, que depois expõe ao sol. “*Depois, seca. Seca ali no cartão ao sol, é melhor ao sol. Depois, vai-se com a ponta da navalha, tira-se aquelas sementes e depois ou ponho-as num papel destes ... guardo-os aqui quando já estão secos. Isto não convém metê-los em frascos de lata, por exemplo, porque a lata dá humidade*”.

B. recomenda que se utilize recipientes de plástico ou vidro para guardar as sementes (sejam elas quais forem). As suas estão armazenadas em caixas usadas de *Cola-Cao* arrumadas num velho frigorífico avariado que serve de armário, num recanto escuro do amplo estábulo onde costumava ter as suas vacas.

Outra vizinha de Ifanes, C., explica que antes do uso dos plásticos se ter banalizado, se guardavam as sementes num pequeno saco de pano, a *fardela* (pequeno saco, forrado e decorado com borlas, feito por vezes de retalhos multicolores). “*Era um bocadinho de pano, cozia-se a toda a volta e só se deixava a parte de cima em aberto. Depois, metia-se-lhe um fio à volta [ou um barço], apertava-se e ficavam lá as sementes sequinhas!*”

⁶⁶⁶ Extraído da conversa conjunta com C., J. e V., realizada a 16/6/10.

⁶⁶⁷ V. salienta que a terra é tão boa que os grelos de nabo [variedade bola-de-neve?] começam a ser vendidos (enviados em grande quantidade para Lisboa e Porto) em Novembro e podem acabar só em Maio como havia sucedido em 2010, o ano em que se realizou a entrevista.

⁶⁶⁸ A., Ifanes, 16/4/2011. Outra vizinha, Ad., usa um método semelhante: “*divido o tomate em bocadinhos e parto, e tira-se aquela semente para o papel, deixa-se secar e, estando seco, guarda-se num lato, numa embalagem vazia, e escreve-se o ano e qual a semente*”(Ad. e N., Ifanes, 22/5/2011).

B. e C. dizem que há quem lave as sementes do tomate antes de as pôr a secar (no cartão ou na tábua) mas são da opinião que isso não faz grande diferença em termos de tempo de conservação da semente, o importante é, sim, que esta esteja bem seca antes de ser guardada⁶⁶⁹.

Em Santa Comba, Ponte de Lima, M., que guarda a maioria das suas sementes num armário, num recanto escuro, junto à cozinha⁶⁷⁰, usa uma técnica semelhante. Primeiro, escolhe o tomate que tem de estar bem maduro e, depois, raspa as sementes ou espreme o fruto: *“primeiro tira-se com a faca ou assim [a semente], espreme-se com um paninho para lhe tirar aquela água e depois bota-se num jornal, espalha-se com uma colherzinha para ficar colada e põe-se a secar, depois guarda-se aquilo e quando for para semear, tira-se e semeia-se”*⁶⁷¹.

Não muito longe dali, C.V., na aldeia da Correlhã, explica-me que começa por escolher o tomate que tem de estar muito maduro (se estiver já a apodrecer *“ainda a semente é mais perfeita”*) e, depois, *“tira-se a semente e bota-se numa meia de vidro e lava-se, lava-se, lava-se para tirar aquilo tudo do tomate e depois põe-se a secar, na própria meia, e vai-se esfregando de vez em quando para ele ficar certinho! [...] E penduramos a meia, com um nó dado para não se perder a semente. [...] Depois, só se tira da meia quando se vai semear. [...] Nós enganchamos, temos, detrás duma porta, as sementes, enganchamos tudo ali...e pomos um letreiro”*.

No *letreiro*, um papel com uma anotação escrita à mão, consta geralmente o nome da espécie ou/e da variedade e o ano em que a semente foi colhida. Por exemplo, *«alface 2009»* ou *«alface esbicada* ou da *da Bina»*. *“Nós baptizamos assim as coisas! O couvão é o da Fofa [...] porque foi ela que nos arranjou. E, depois, é a couve-nabiça do tarde e, depois, a couve-nabiça do cedo...a couve-galega...[n]a semente de cebolo pomos o*

⁶⁶⁹ I., de Paradela, por exemplo, por vezes lava as sementes num coador antes de as pôr a secar para guardar mas, noutras ocasiões, espreme o tomate directamente sobre a folha prateada (de cozinha) em que o vai guardar.

F., vizinha da mesma aldeia, de 81 anos, diz que os leva para casa e, *“mesmo na tomateira, quando estão bem curadinhos, guardamos a semente”* ou, então, que com *“um farrapo [um trapo], um papel”*, se tira a semente e se deixa secar, bem seca, para guardar e semear em princípios do mês de Fevereiro. Para conservar os tomates e também os pimentos colhidos por mais tempo, costuma estendê-los *“em cima das batatas [...], para não estarem juntos e, assim, não se estragam. Vamos pondo assim um por um e ficam assim direitinhos e detêm-se mais...”* (Paradela, 22/05/2011).

⁶⁷⁰ As batatas de semente, por exemplo, são armazenadas no exterior da casa de habitação sob um alpendre.

⁶⁷¹ M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

ano, que é para a gente saber se ela é nova ou se é velha, porque tem muitas saquinhas e, às tantas, já não sabemos se é nova ou velha... “

A alface



Limpeza de sementes de couve-galega: exemplificação da forma de tratar as sementes de alface.
Ifanes, M.Douro, 16/4/2011.

J.M., na aldeia da Brazieira do Meio, mostra-me as sementes das suas alfaces ainda nas ramas guardadas numa arrecadação, algumas, as mais antigas, estão depositadas num garrafão de plástico vazio. Para poupar tempo e trabalho, muitas vezes limita-se a sacudir a rama sobre o local onde quer fazer o viveiro: *"Apanho assim uma quantidade, como está aqui, e vou largando. Para estar a limpar isto é uma carga de trabalhos"*.

A limpeza das sementes de alface é habitualmente feita pela mulher. *"Sacode-se assim para um saco de plástico ou um alguidar e depois... [...] As sementes é estas coisinhas branquinhas que estão aí. Isso mal se vê. São umas coisinhas de nada. Ela deixa-as assim um bocadinho ao vento mas vão-se é muitas embora..."*⁶⁷²

A., de Ifanes, deixa curar as sementes na rama e depois procede à sua extracção e limpeza também com a ajuda do vento: *"ponho um tachinho em baixo, sacudo aquela semente e depois airo, quando faz um bocadinho de vento, airo...faz de conta que isto é a planta [na realidade, tratava-se de sementes de couve], abano e cai a semente, e depois vem o vento e fica a semente em baixo e a palha sai, voa"*⁶⁷³.

A colheita das sementes de alface, como as de couve, escarola, etc. depende muito dos cuidados postos na protecção da planta na fase de maturação das mesmas. É muito frequente os pássaros chegarem antes do agricultor, consumindo, por exemplo, todas as sementes das alfaces que estavam destinadas às sementeiras seguintes. No caso das

⁶⁷² J.M., 63 Anos, Brazieira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

⁶⁷³ A., Ifanes, 16/4/2011.

couves, a prevenção passa pela colocação de sacos que impeçam os ataques da passarada, ou a queda das sementes, como explicam os compadres B. e C. de Ifanes: “às vezes deita-se-lhe um saco [...] nas couves, mete-se-lhe uma saca de papel [...] e ata-se para que a semente não caia para baixo. [...] quando ela está curada é que se tira para fora e põe-se mais um bocadinho e depois é que se [C. esfrega as mãos uma na outra] [...] Esfrega-se ou pisa-se. Antigamente é que se dizia, malhava-se. Antigamente, até agarravam um malho e pumba, pumba [...] depois é que se arrecada numa fardela, hoje já é nos sacos de plástico mas antigamente era numa fardela (um saquinho feito de pano), atava-se um fio, e ali ficava todo o ano conservada...porque no pano o bicho não trabalha tanto, porque no plástico humedece...”⁶⁷⁴



Semente limpa de couve guardada num saco de pano, Ifanes, M.Douro, 16/4/2011.

A couve

A couve-galega (ou berdenhal em Miranda do Douro) pode durar dois ou três anos ao fim dos quais a planta começa a grelar e é necessário colher a semente. Ao contrário do que sucede com a alface, as sementes de couve são, como já foi referido, debulhadas, podendo ser limpas com um crivo ou/e pela acção do vento.

“ Há que cortar a couve onde tem o grão”, explica A. (Ifanes),” depois pôr a secar e pisar com o pé para debulhar, para separar o grão da palha. [...] Também pode ser peneirada num crivo, senão também é [com] o vento”⁶⁷⁵.

J.M. afirma que já são poucos os que na aldeia da Brazieira do Meio se dão ao trabalho de colher e guardar sementes de couve, talvez, também porque ela degenera facilmente. : “Até aqui, é como lhe digo, podavam as couves, colhiam os pés e faziam assim um rego e plantavam ali uns quantos pés de couve e aquilo rebentava e dava muita semente

⁶⁷⁴ B. (73 anos) e C. (69 anos), Ifanes, M.Douro, 14/4/ 2011.

⁶⁷⁵ A., Ifanes, 16/4/2011.

e tiravam dali as sementes para semear mas, agora, ninguém está com isso”.

Ao plantarem alguns pés num cantinho da exploração, os agricultores desimpedem as parcelas que podem, assim, ser ocupadas com outras culturas.

J.M. diz que as vagens da couve, longas e finas, “*têm de secar na planta, [...] depois, corta-se quando já está seco*” e debulha-se: “*mesmo aí dentro de uma vasilha, um*



Debulha das sementes de couve, Portela da Mó, São Bartolomeu de Messines, 7/5/2010.

alguidar, [...] esmigalhavam-se com os pés ou com as mãos...aquelas pontinhas tinham sempre um bico, então esmigalhavam-se melhor era com um pé, dentro de um alguidar para não descaminhar as sementes que aquilo não é coisa que se apanhe...”⁶⁷⁶

Segue-se a limpeza da semente ao vento: “*punha-se dois alguidares, um em baixo e outro assim e, quando fizesse vento, tinha de se pôr a jeito [...]. Aquilo [...] é um baguinho miudinho mas pesa*”⁶⁷⁷.

L. da Pena, Cantanhede, viúva de setenta e dois anos, diz que agora, com menos braços para trabalhar que no passado, à excepção do horto-calçudo, já quase não guarda sementes de couve⁶⁷⁸, mas explica assim o procedimento: “*A gente escolhe a couve que mais gosta que está no couval (fechadinha): «Olha aquela é bonita». Então, traz, corta-se a bola, corta-se por cima, deixa-se três ou quatro folhas. E, depois, aquela couve vai*

⁶⁷⁶ J.M., Brazieira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

⁶⁷⁷ Idem.

⁶⁷⁸ Segundo L., mesmo no passado, quando tinha uma família alargada, a maior parte da colheita acabava por ser desperdiçada: “*Quanto tinha a minha família, que a gente fazia couvais grandes, era uma loucura. Para quê? Depois aquilo estragava-se e vinha para o gado. Não, eu não faço isso. Planto agora, trago dez de cada qualidade. Há aquelas a vender nas cuvetes. Trago de cada e planto trinta. Aquilo dá-me para um tempão*”. Já com a horto-calçudo, L. selecciona todos os anos as sementes: “*Até aqui vêm buscar. Eu dou muito horto porque é um horto de uma qualidade importante. É que não grela num ano, está dois anos sem grelar! E, então se estiver em sítio que se regue, temos folhas sempre!*” (L., Pena, 17/06/2010).

dar aqueles rebentos de lado. Esses rebentos deixam-se ficar. [...] geralmente não podem ficar na terra onde os temos porque queremos lavrar. Trazemos para um cantinho do quintal, não convém ver couve-horto, lá está a tal coisa, senão mestiça! Não convém ela ver essa couve. A gente abacela [planta provisoriamente]. Como é de Inverno, não é preciso regar nem nada, aquela couve grela, dá flor, a gente não apanha os grelos e aqueles grelos vão dar semente e daí se aproveita a semente. E ainda tenho ali uma pouca de semente...”

O nabo

Na Cordinhã, a fertilidade e a disponibilidade de terra, permitem deixar que a natureza se encarregue sozinha da sementeira do nabal⁶⁷⁹.

“Ali um vizinho tinha ali uma semente de nabo e agora está uma terra de nabo. [...] Caiu as sementes e agora como veio esta chuvita, está o nabal feito, está o nabal feito”, conta J. e a mulher explica: “Deixa-se terras inteiras de semente de nabo que é para ter semente para o ano para semear. E, depois, os pássaros, a gente aproveita algum mas os pássaros também têm que comer. Porque Deus pôs a mesa também para os pássaros, não é? E, então, os pássaros debulham a metade e essa cai no chão e, depois, nasce quando chove”.



Cabeças de pimentos penduradas num recanto da cozinha. Ifanes, 2011.

O pimento

Em Ifanes e em Paradela, as sementes do pimento são guardadas no próprio núcleo do mesmo. Depois de comido o pimento, o pedúnculo a que está preso o coração com as sementes é pendurado para secar e posteriormente guardado ou, então, pode ficar suspenso de um prego até à sementeira seguinte. A semente “fica na cabeça do

⁶⁷⁹ Nabo greleiro e bola-de-neve. J. considera que o segundo é melhor porque, ao contrário do primeiro cujo grelo acaba depressa, o bola-de-neve “a gente corta um, e dá vinte e trinta, dá aqueles filhos todos, agora aquele não”. Extraído da conversa realizada na Cordinhã, a 16/6/10, com J., V. e C.

pimento. Tiro a carne e fica lá”, explica A., de Ifânes⁶⁸⁰.

M., de Santa Comba (P. de Lima) diz que tem dificuldade em colher as sementes do pimento porque, ali, não chega a maturar o suficiente: “*o nosso pimento aqui, sendo frio, nunca fica vermelho e a semente fica pêca [...] não nasce!*”

É que “*o pimento, para ficar vermelho, tem que ficar mesmo muito calor, que é como nas estufas. Nas estufas dá mas, fora, pode madurar um ou outro mas é raro porque a partir de Setembro, pronto, começa a vir frio e acabou. Já o pimento padrão (de Espanha) pode tirar-se a semente porque ele fica vermelho muito depressa*”⁶⁸¹.

Para garantir boa semente, cerca de um mês antes da sementeira, M. compra um quilo de pimentos vermelhos de boa qualidade, tira-lhes as sementes e deixa-as secar.

L., em Monte Ruivo (Alte), selecciona as sementes do pimento do mesmo modo que faz com as de tomate, lavando-as com água antes de as pôr a secar. “*Arranjo as sementes do pimento, lavo-as: as que estão vazias vem tudo ao de cima e as que estão boas vão ao fundo e [...] é dessas que eu guardo. Meto num paninho branco e seco-as ao sol. Aquilo dura muito tempo, pode durar dois anos. Outras vezes, enrolo-as num trapinho, dou-lhe um nó e ponho o nome lá dentro e guardo-as*”⁶⁸².

Feijão, grão e outras sementes que se comem

Do feijão colhido, tal como de outras sementes que fazem parte da alimentação quotidiana, é retirada uma parte para semear e a restante é conservada o melhor possível para consumo.

Os feijões maduros e secos, que se destinam à alimentação, são muitas vezes colocados, num saco, na arca frigorífica durante 24 ou 48 horas, de forma a evitar o aparecimento do gorgulho. Esta é a técnica usada por M. (Santa Comba, P. Lima⁶⁸³). Se a intenção for a de ter o feijão novo (“*para comer na sopa*”) todo o ano, este é descascado em verde e armazenado no frigorífico.

C.V. e as irmãs, na Correlhã (P. de Lima), usam o mesmo método de conservação pelo

⁶⁸⁰ A., Ifânes, 16/4/2011.

⁶⁸¹ M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

⁶⁸² L., Monte Ruivo, 5/5/2010.

⁶⁸³ “*O feijão para se conservar, para não ganhar bicho, está agora sequinho, mete-se dentro de uma saca e mete-se na arca 24 horas. Ao fim de 24 horas, nunca mais ganha bicho, gorgulho, nem nadinha, nadinha*” (M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010).

frio: “o feijão de trepa [...] pomos dois dias na arca para não se furar e está a cura feita”.

Nos casos em que a quantidade de feijão é muito grande, usam-se pastilhas insecticidas mas, de acordo com C.V. “até Março não faz falta pôr nada”, apenas em “Abril e Maio, começa o tempo a aquecer muito e a borboleta, um bichinho...” C.V. diz que o gorgulho do feijão é o *carneiro* ou *carroncha* [?] “que é um bichinho diferente do gorgulho do milho, porque no milho é um preto. Mas há uma borboleta do milho que, essa, também faz falta botar alguma coisa, senão ...Quem botar folhas de eucalipto faz bem mas tem de ser em muita quantidade que às vezes não há essa quantidade”⁶⁸⁴. Segundo C.V., também se podem usar para este fim folhas de figueira e pimenta.⁶⁸⁵

J.M., na Brazieira do Meio, também usa o frigorífico para conservar o feijão e ali pode ficar durante anos, até ser comido porque “quando está muito tempo fora, ao fim de um mês ou dois, pega logo o bicho”. Uma parte do feijão é colhido maduro, “quando não está ainda seco”, para a confecção dos *jantares* mas, se for para semear, “tem de se deixar secar na vagem. Seca-se, apanha-se e põe-se ali (na arca, para não pegar o bicho) ”.

No tempo em que não havia frigoríficos, o feijão era guardado dentro de umas alcofas, “e [...] quando apareceram essas pastilhas para pôr nos cereais, usavam muito, punham aquilo no meio, enrolado num papel, punham ali”. Às vezes era também guardado dentro de umas meias de senhora: “atavam por baixo e depois punham ali para separar as qualidades. Uma mão-cheia de uma qualidade de feijão, outra de outra, outra de outra, tudo dentro daquelas meias. Não sei se conheciam pelas meias, a maior parte deles não sabiam ler nem escrever, tinham que ter aquilo ali...mas também não havia muitas qualidades, havia para aí duas ou três qualidades de feijão, se tanto”⁶⁸⁶.

⁶⁸⁴ C.V., 54 anos, Correlhã, Ponte de Lima, 20/7/2010.

Acrescente-se a título de curiosidade que o gorgulho do milho já foi designado popularmente como «bicho santo» porque obrigava os Senhores, receosos de que ele acabasse por se perder nas tulhas, a lançá-lo mais cedo no mercado moderando, assim, a alta de preços no fim do ano cerealífero e impedindo a especulação (Caldas, 1998).

⁶⁸⁵ Relativamente à cinza utilizada por outros agricultores, não lhe vê utilidade em matéria de conservação, sendo, sim, considerada um bom fertilizante que ela usa, por exemplo, na sementeira do cebolo.

⁶⁸⁶ J.M., Brazieira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

O marido de L., de Monte Ruivo, A., guardou o feijão num frasco mas quando o foi buscar para semear, já estava marafado, furado. A vizinha, Al., sugere-lhe que o coloque na arca frigorífica: “*uns dias na arca e depois se o tirar já não cai bicho...*”

A: *Eu lá ponho até semear. Deixo estar lá.*

Al: *Não, não é preciso*⁶⁸⁷.

Eu faço uns sacos, sacos de roupa, às vezes até umas mangas de camisa interior, de algodão, ato por baixo, meto as coisas lá dentro e ponho na arca.

A: *ponho quase sempre num saco de plástico, enrolados, ou num papel, ou numa coisa qualquer...*

Al: *Plástico, a gente põe-no lá dentro e aquilo vai e rasga-se...*

– Guarda onde, na arrecadação...?

*Não tenho arrecadação...tenho estacas naquelas paredes, às vezes penduro lá os sacos e já está. É as pevides de abóbora, é aquelas coisas todas que a gente tem. Às vezes estão ali dois, três anos...*⁶⁸⁸

Na Cordinhã, Cantanhede, o casal J e V, também guarda o feijão, acondicionado em sacos de plástico, na arca frigorífica para evitar o gorgulho. O feijão é ali mantido cerca de um mês. “*Se a gente se lembrar, em Setembro, ou coisa assim,*

volta a meter lá uns oito dias e não há problema mais”, explica V. Mas, quando não havia arcas frigoríficas, o feijão era armazenado em sacos grossos de linho onde se metia “*muita folha de figueira e pimenta*”. Desta forma, o feijão era preservado em boas condições geralmente durante um ano: “*Durava de um ano para outro. Às vezes, estragava-se. Era preciso a gente metê-lo em sítio fresco*” e escuro. Normalmente, pendurado na loja.

Métodos semelhantes eram usados em Crasto, Ponte de Lima. “*Ainda me lembro da*

[V:] “*O feijão é uma coisa muito especial para as sementeiras.*”

[J:] “*Se chover na sementeira, ele descabeça todo e não nasce.*”

[Deve-se] “*regar a terra na altura da sementeira e, depois de estarem com a folhazita cá fora, aí, pode chover. Agora, antes, se ao nascer vier a chuva, vai tudo embora.*”

[V:] “*Também se a terra estiver seca eles tb não nascem.*”

[C:] “*Tem que ter uma temperatura e a humidade indicada.*”

[Cordinhã, Cantanhede]

⁶⁸⁷ Tanto no caso de J.M. como de A. (marido de L.) se indica que o feijão para semente pode passar pela arca frigorífica. No entanto, esse procedimento pode vir a afectar a viabilidade da semente.

⁶⁸⁸ A. e Al., Monte Ruivo, Alte, 5/5/2010.

minha falecida mãe meter folhas de figueira, esfarrapadas, no feijão. [...] Lembro-me que era assim que se fazia. Metia-se uma pouca de cinza em lenços [de pano] e metiam dentro... Agora, há muitas pessoas que os metem na arca, [e] ao fim de 4 horas...”, adianta a Sra. F., do Crasto (Ribeira, P. Lima⁶⁸⁹). O marido salienta que isso só é viável para quem tem pouca produção, apenas para o gasto da casa, porque *"quem tiver muito, não pode meter [o feijão] na arca"*.

Actualmente, o casal usa pastilhas insecticidas, tanto para a preservação do feijão como do milho que produz em grande quantidade (*"milho de fora"*, como lhe chamam, que é vendido sobretudo para a alimentação dos animais).

Em Paradela, C. utiliza a folha de louro para preservar o grão-de-bico do gorgolho.

A batata

B., de Ifanes (Miranda do Douro), selecciona as suas batatas de semente à maneira do seu avô que tinha um horto junto à ribeira e era quem colhia mais batatas na aldeia: *“Sabe o que é que fazia? Um dia antes de as arrancar, ia-se lá com o sacho, ele e a família, e a batateira que tinha melhor toro [tronco] era a que arrancava para a batata de semente porque, senão, ia das batateiras que já não prestavam, de semente ruim, era assim que ele seleccionava a batata.”*⁶⁹⁰



**Arrecadação onde se guardam as batatas.
Brazieira do Meio, Salir.**

B., apesar de reconhecer que as batatas híbridas (actuais) já não dão mais do que dois ou três anos, selecciona a batata de semente da mesma forma que o seu antepassado: *“no tempo da sementeira, vou lá e a que tem melhor grelo é que tiro. De resto, tiro com elas, quer dizer, para cozer e assim...dantes era para dar aos animais. Só a que tem bom grelo é que se semeia...”*⁶⁹¹

J. M., da Brazieira do Meio, em Salir, no

⁶⁸⁹ Em entrevista realizada em 20/07/2010.

⁶⁹⁰ B., Ifanes, M. Douro, 14/4/ 2011.

⁶⁹¹ Idem.

Algarve, guarda as batatas (de semente e para consumo) em caixas abertas de madeira ou de plástico, cobertas por sacas de serapilheira, numa pequena arrecadação de tijolo e cimento com múltiplas aberturas de ventilação, implantada no quintal, junto à casa de habitação. A batata “*não gosta de um depósito muito fechado*”, explica J.M., e de “*sacas também não, tem que estar mais ao ar livre. Convém ser escuro (e seco) senão põem-se verdes. Noutra tempo, punham [as batatas] debaixo da cama! Há pessoas que têm gavetas, uma espécie de armário com gavetas, para ficar melhor arrumado. Isso de pôr debaixo da cama já não se vê há muitos anos, não é coisa de agora, ninguém faz isso já. Ou põem umas sacas por cima, para não apanhar luz*”⁶⁹².

“...quando elas dão em estar assim [a grelar] têm que se semear. Eu semeio tal e qual como está aqui. Há quem corte mas eu não. Em vez de pôr duas talhadas ou três, ponho uma batata só. Noutra tempo, faziam um covate [covato/covacho], partiam a batata em 4 ou 5 talhadas, conforme tinha abrolhos e, depois, num covate, punham 3 ou 4 talhadas [...], eu ponho uma batata inteira. Por mim, acho que produz melhor”.

[J. M., 63 anos, Brazeira do Meio, Salir (Loulé)]

Na Cordinhã, em Cantanhede, V. indica alguns métodos de conservação das batatas que terão caído já em desuso, como o usado por uma senhora que as tinha guardadas na adega de chão de terra, “*tinha os tonéis [...] e, por baixo [...], ela tinha as batatas, na terra, e elas nunca se estragavam e quando queria puxar as batatas para comer tinha um rodo. Aquilo era tão fresco que nunca se estragavam as batatas*”. V. diz que usou “*rancos de figueira*” colocados por cima das batatas.

C. recorda que “*havia quem as envolvesse na rama do eucalipto, nos tectos, cheirava aquele cheiro intenso e afastava a borboleta*” e também se aplicava cal-viva, sobre a qual eram dispostas as batatas. J. esclarece, por seu turno, que “*até por cima da batata eles deitavam*”.

Actualmente, segundo C., para evitar a traça da batata, e depois de ter sido proibida a aplicação de muitos insecticidas convencionais, é usado sobretudo o bioinsecticida *Bacillus thuringiensis*⁶⁹³.

⁶⁹² J.M., Brazeira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

⁶⁹³ O *Bacillus thuringiensis* “*é uma bactéria Gram-positiva esporulante, produtora de cristais protéicos com atividade inseticida*”. O bacilo foi descrito em 1915 na Alemanha, onde havia sido “isolado a partir de traça de farinha (*Anagasta kuehniella*)” mas, já anteriormente, em 1902, no Japão, o investigador

Em Atenor, Miranda do Douro, o Sr. I., de 85 anos, e a vizinha M., de 71 anos, explicam que, quando as batatas armazenadas começam a deitar grelos, estes devem ser tirados na lua velha porque, “*se andar a bulir nelas (é uma coisa mesmo experimentada), põem-se negras senão for na lua no quarto minguante*”. Os dois dizem que é assim que se deve proceder com o “*fruto que é criado na terra, em baixo na terra*” mas que, se este for criado fora da terra, “*é melhor [fazê-lo] até no quarto crescente*” porque “*crece para cima*”.

As cebolas

P., de Valinhos (Vale Figueira, S.B. de Messines), produz cebolas de duas variedades, uma temporã, de crescimento mais rápido (cujo viveiro é feito em Janeiro) e outra serôdia (em Março, “*altura em não haja chuvas*”). Antes de mais, escolhe as maiores para a produção da semente: “*abre-se assim, corta-se assim [a cebola] ao meio e semeiam-se aí em Março para depois criar os rebentos, para dar a cabeça com as sementes*”. Depois, quando estas florescem e criam semente, “*quando a gente dá que começam a estar assim maduras – a esbranquiçar – e depois vê-se assim aqueles casulinhos pretos lá dentro*”, cortam-se com pé. São cortadas “*por baixo e eu emborco-as, para irem acabar de conservar...emborco-as assim, num alguidar, ou numa lata, e deixo-as com os pés para cima [...] ou então deito-as para irem deixando cair as sementes, para a gente aproveitar*”. As hastes ficam à sombra, sob um alpendre. Em seguida, com a ajuda de uma cortiça, dentro de um alguidar, “*esfrega-se, esfrega-se e vai-se limpando ao vento, mas tem de ser um vento fraquinho senão as sementes voam todas*”.

Ishiwata havia isolado “uma bactéria a partir de *Bombyx mori* [bicho-da-seda], que posteriormente se soube ser também uma subspécie de *B. thuringiensis*”. A comercialização do primeiro produto à base de *B. thuringiensis* foi iniciada em 1938 em França, com o nome de “Sporeine”. [Angelo, Elisangela Andrade; Vilas-Bôas, G.T.e Castro-Gómez, R.J.H. (2010) “*Bacillus thuringiensis*: características gerais e fermentação”, *Semina: Ciências Agrárias*, Londrina, v. 31, n. 4, p. 945-958, Out./Dez. 2010].



Beterraba forrageira e batata branca (Cordinhã, Cantanhede).

Beterrabas

Na Cordinhã a semente da beterraba⁶⁹⁴, que é semeada em Novembro, depois de seca, é colhida e, depois, “*sacudida ou então a gente rapa-a, assim à mão, e esses coisinhos saem. Cada bolinha dá uma semente. Eu pus duas cabeças. São as que vão ser criadas agora é que vão ser dispostas para depois darem, não é do primeiro ano.*”

Para obter as sementes, V. tinha reservado e disposto duas cabeças que, ao fim de um ano, grelaram. A semente é depois guardada em sacos que se sacodem na hora de semear.

SEMENTEIRAS

Saber o que semear, quando e como o fazer não é apanágio de todos. As sementeiras pressupõem a prévia preparação da terra que tem de ser cavada ou lavrada, desterrada e/ou gradada, estrumada e só mais tarde semeada. E que, dependendo das culturas, e dos recursos, vai precisar de ser mondada, sachada, regada, etc. Cada operação prévia à sementeira obedece aos calendários agrícolas locais e, no caso das estrumações e das sementeiras propriamente ditas, também ao calendário lunar.

Quando, durante uma conversa com três vizinhos em Monte Ruivo, alguém exclamou, referindo-se a mim, “*e isto é gente de sementeira?!?*”, ficou claro que esta era considerada uma operação particular que, mobilizando a conjugação de saberes, conhecimentos técnicos e esforço de trabalho, estaria mais ou menos vedada aos não agricultores (ou, melhor, aos cidadãos, como eu). A espontaneidade da exclamação traduzia a vincada percepção de dois mundos: o da *gente de sementeira* e o outro. Para ser *gente de sementeira* é preciso saber, ou seja, pressupõe uma aprendizagem prévia que, como salienta, D. Chevalier (1991), não se traduz na simples transmissão de conhecimentos técnicos, como os procedimentos necessários à execução de determinada

⁶⁹⁴ Beterraba forrageira. Apenas uma (e podem chegar a atingir 10 quilos de peso), é o suficiente para alimentar uma porca diariamente.

tarifa, mas sim, conjuntamente, de saberes, de sentidos e de identidade. Implica um processo de socialização (de transmissão de estatutos e papéis sociais) e de apropriação social dos saberes, sem o qual não existe efectiva aprendizagem.⁶⁹⁵

Sementeira em alfobre ou viveiro



Alfobres de hortícolas com cobertura plástica parcialmente retirada (em cima) e por menor. Ifanes, 14/04/2011.

Os alfobres de plantas hortícolas, ou *semelheiros* (como são designados em língua mirandesa), encontram-se, normalmente, nas proximidades da casa de habitação, ou mesmo numa varanda ou terraço da mesma, num recanto protegido do quintal ou de uma parcela de fácil acesso e com água na sua proximidade.

Podem ser feitos num bidão vazio, numa caixa de esferovite, numa carreta, como acontece com A., da aldeia de Ifanes, ou com I., em Paradela, que tem boa parte dos seus viveiros em caixas e vasos dispostos num lugar protegido mas soalheiro da sua varanda- terraço, no primeiro andar da casa onde vive.

Os viveiros de B. situam-se na parte mais protegida de uma parcela com um poço localizada no meio da aldeia de Ifanes, junto aos antigos estábulos, agora desertos, onde guarda sementes e alfaías agrícolas. Os alfobres, feitos em vasos, embalagens vazias de leite de soja, caixas de esferovite, ou directamente na terra, estão encostados ao

⁶⁹⁵ É por isso que proteger saberes e técnicas, em constante recomposição, ao implicar a conservação do conjunto de práticas (e configurações) sociais a elas associadas, se torna tão difícil.

muro de pedra que separa a parte superior da zona inferior da horta.

De um lado, estão protegidos pelo muro e, do outro, à noite, ficam sob a capa protectora de um plástico suportado por uma estrutura improvisada de ramos arqueados de madeira: uma espécie de tenda que os protege da geada. Ali, tem alfaces, couve-lombarda, couve-galega, nabo (“de nabiça”), alho-francês, pimentos e tomates que crescem às dezenas em pacotes de leite de soja vazios e que, na hora de transplantar, são retirados com a terra para que as plantas não se ressintam.

“Tenho aqui umas alfaces tão valentes [...]. Esta é a tal alface-preta [a mais antiga]. [...] Tenho pimentos [...] tomates [em dois vasos] pretos e coração-de-boi”.

Para saber que variedade de tomate tem em cada vaso, fez uma anotação que colocou junto a um deles e que indica tomate preto. *“É que assim nunca me engano...”, explica.*⁶⁹⁶

M., de Santa Comba, Ponte de Lima, faz viveiros de alfaces, alho francês, cebola, couves tronchudas e coração, brócolos, tomate. No período de Verão, quando há menos chuva, em vez de semear, compra as plantas, de forma a evitar as regas e cuidados constantes mas, no Inverno, *“pega tudo”*. *“Deito muito estrume de coelho e galinha”, explica, “mas tenho alturas que tenho de tapar com a rede porque eles descobrem-me tudo e comem-me tudo, os melros. E a ervilha para a ter ali há um produto que se deita e em oito dias eles não vão lá e depois tem que se deitar outra vez o produto. O produto que ponho é o enxofre-flor que dá para o oídio e dá para afastar os pássaros (eles não gostam do cheiro)”*⁶⁹⁷.

As sementeiras de tomate em viveiro, realizadas em Janeiro e Fevereiro, são feitas em tabuleiros ou num recanto muito abrigado, e os alfobres são por vezes cobertos com plásticos por causa da muita neve que cai em Janeiro e do frio.

Na Correlhã, também em Ponte de Lima, C.V. semeia o cebolo na parcela de terra irrigada em Outubro/Novembro e, em Fevereiro/Março, é transplantado para a propriedade localizada na veiga. *“A gente bota assim o carro com o estrume, bota assim a terra [num plano mais elevado, ladeado por sulcos] e depois semeia a semente do*

⁶⁹⁶ B., Ifanes, Miranda do Douro, 14/4/ 2011.

⁶⁹⁷ M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

cebolo, assim [a lanço] e depois bota-se uma camadinha de terra, ajeita-se [?] muito ajeitadinho, desfazem-se os torrõezinhos todos e depois ele é semeado ali”⁶⁹⁸.

O nabo, por exemplo, é semeado no dia de S. Bartolomeu [dia 24 de Agosto]. Segundo C.V., reza a história que, em tempos, havia “*um senhor que era ceguinho [...] não dizia quando semeava o nabo, ou quando o mandava, e levaram-lhe [uns nabos]: «Olha, olha o meu nabo!».* E ele disse: «*Ou este nabo é meu ou foi semeado no dia de S. Bartolomeu*». Foi quando toda a gente começou a saber que se tinha de semear o nabo no S. Bartolomeu”⁶⁹⁹.

É por essa altura que se fazem, também, os alfobres “*da couve-nabiça, das tronchudas, do couvã, estas coisas assim todas. Para a gente depois plantar e, ali por [?] acabam as velhas [...], no Março, e a gente, depois, já tem da nova para comer e para vender!*”⁷⁰⁰

Sementeira directa

Preparação e amanho da terra

Em Paradela, em meados de Abril de 2011, I. e M., com duas das suas burras, semearam as batatas, numa parcela situada na orla da aldeia, na saída para Ifanes, numa colina, onde têm uma vinha, árvores de fruto, e onde também se cultivam cereais e leguminosas, como o grão-de-bico.

A terra já tinha sido lavrada anteriormente com as charruas e, durante a manhã, M. tinha voltado a passar com os «gravitos» [?] para desterroar e aplanar. “*Primeiro, com os gravitos, lavra-se a terra*”, foi explicando, “*depois, mete-se o estrume. Depois, vem-se com as charruas, lavra-se com as charruas. E, depois, há que vir com os gravitos novamente e, com a grade, por trás, para ficar a terra gradada assim, para desfazer o terreno...e agora é que vamos semear*”.

A parcela tinha sido estrumada quase um mês antes, em meados de Março, porque, se isso for feito com bastante antecedência “*fica a cozer a terra, e fica melhor*”.

A preparação da terra para a sementeira é igual para a maior parte dos produtos, quer sejam batatas, grão-de-bico ou hortícolas. Com os cereais, os procedimentos são

⁶⁹⁸ C.V., Correlhã, Ponte de Lima, 20/7/2010.

⁶⁹⁹ Idem.

⁷⁰⁰ Ibidem.

simplificados, “*pode ser só com os gravitos, dá-se duas ou três voltas ...*”

Após o período de fazer a *relva* (ou *relba*, primeira lavra) que termina por esta época, sucede-se a *vima* (ou *bima*, segunda lavra de terra) que começa com a Primavera⁷⁰¹.

Em finais de Maio, princípios de Junho, “*quando a terra esteja quente*”, semeiam-se os melões, as melancias as abóboras. C., de Ifanes, repete a rir o ditado local, segundo o qual, “*para sembrar los melones, las melancias e las bóbidas, l’home deve tirar as calças e as cuecas: cuando la tierra esté caliente, botasele a semente*”.

O Sr. A. e a esposa, de Paradela, indicam que a abóbora (bóbida), a melancia e o melão devem ser semeados no dia 20 de Maio. Era o que “*diziam os velhos, eu aprendi [com] a minha mãe. Diz que é quando está melhor, que já não se geiam, já está a terra mais quente e a geada já não lhe faz mal...*” Depois data, adianta a esposa de A., “*já não faz mal a geada, já o sol pega na geada...O tempo já permite*”⁷⁰².

Na manhã do dia 21 de Maio de 2011⁷⁰³ acompanhei, precisamente, uma sementeira de abóboras porqueiras (para os animais), de melão e melancia, numa parcela de cerca de um hectare, previamente estrumada, situada na área das terras do pão (própria para culturas de sequeiro⁷⁰⁴), um pouco afastada da aldeia de Paradela, numa zona alta, perto da saída para Espanha.

O tractor conduzido primeiro pelo Sr. M. e, mais tarde, por um familiar e vizinho que foi ajudar, abre sulcos profundos – quase à altura dos nossos joelhos – bem mais fundos do que os feitos pelo arado puxado pelos animais usado na sementeira das batatas. M.

⁷⁰¹ As burras de Le M. tentam escapar-se para o lameiro para comer e I. comenta que a ‘*fome de arada tudo traga*’ e recorda o tempo em que as pessoas saíam pela manhã para lavrar, para fazer a *vima* (ou a *bima*), e, à volta, a fome era tanta que “*às vezes colhia-se umas azedas [plantas silvestres de folha larga que amargam um pouco], fazia-se aquela saladinha com cebola, com um bocado de toucinho...é que se consolava a gente, a comer aquela merendinha*”. Nesse tempo, “*nem para os animais havia. Porque não se colhia cereal como agora*”.

⁷⁰² Conversa com A. e sua mulher, Paradela, 19/04/11.

⁷⁰³ Curiosamente, ainda em fase de lua cheia.

⁷⁰⁴ O Sr. P. diz que chamam a estas terras, “*terras de trigo*” porque aqui dantes se semeava o trigo e agora também “*milho, bóbidas para os porcos. Os porcos cevam-se só com as bóbidas que se semeiam nestas terras*”. Antigamente não era assim, aos porcos davam-se batatas e beterraba (cultivada nas hortas) e não se semeava uma *terra* de abóboras para os alimentar. “*Dantes, não semeavam, os velhos, uma terra de bóbidas para os porcos. Só semeavam nas hortas. Porque pensavam que não se le dava, e eles não estrumavam nem lavravam também, e agora só semeia-se uma terra ou duas de bóbidas e dá para os porcos*” (P., Paradela, 21/05/11).

explica-me que “a charrua é para lavrar mais fundo e deixa o terreno mais bem aperfeiçoado, o arado é mais leve”.

“Ao princípio”, acrescenta, “é com os gravetos ou os arados, depois com a charrua. Se não, se for só com a charrua, fica terroada. Assim, a terra já está quase desfeita e fica muito melhor..”

O tractor passa três vezes para cada lado, num total de seis sulcos. Primeiro, abre o sulco em que deitamos a semente, depois volta a passar para o cobrir, abrindo novo sulco. I., M. e eu, corremos atrás do tractor para deitar as sementes e o adubo (e, nas pausas, descansamos à sombra dos jovens castanheiros que bordejam parte da propriedade). A distância entre as abóboras, em linha, é de aproximadamente metro, metro e meio, e de cerca de dois metros entre as fileiras. I. explica: “Olhe, nós semeamos neste, [depois contamos (?)] um, dois, três, quatro [sulcos]...e só depois é que se volta a semear.”

De melancia e melão, semeiam apenas dois ou três regos⁷⁰⁵, num canto da parcela com melhor terra, uma terra que “parece horta”. É que, como lembra I., “terra a terra, palmo a palmo, há muita diferença de terra. Não vê que não se vê aquele barro assim áspero [...]? Não vê a cor da terra? A terra nota-se mais nata, parece que parou mais ali aquela terra boa”.

À medida que vai semeando, I. deita três ou quatro sementes de cada vez no mesmo sítio, faz sempre assim, porque “se não nascer uma, nasce outra”. Depois, é só esperar pelas colheitas: “Em Agosto [final de Agosto, no caso das abóboras, 15 a 20 de Agosto para as melancias] já há enchente disto. De abóboras, melões, melancias...”

A última etapa da sementeira fica para depois do almoço, quando M. regressar “com os gravetos e com o rasto para acamar esse terreno todo [...] para tapar melhor, porque há muitas sementes que ficam descobertas”. Podia fazê-lo com as burras mas como estão prenhas vai usar o tractor “com o rasto dos burros”.

I. conta que aquela terra nunca tinha levado charrua porque, antigamente, “era lavrada com os animais com os arados ou, às vezes, também com uma charrueta, também com os animais, mas a uma profundidade pouquinha!” E que (também), por isso, as colheitas não eram comparáveis às actuais: “Ai Valha-me Deus! Nem se comparava o

⁷⁰⁵ M. diz que se houvesse quem escoasse o produto, semeava mais melão e melancia.

fruto...Os trigos não era nada disto agora. Havia que fabricar muito terreno para colher”. M. acrescenta que, por outro lado, também “não se deitava herbicida como agora e o trigo enchia-se de joio, magarças⁷⁰⁶, era muita erva e não se desenvolvia na altura como agora. Hoje, sim. Hoje, esta terra se eu a semeasse de trigo dava aqui três toneladas de trigo”.⁷⁰⁷

A parcela agora ocupada com as abóboras tinha tido antes aveia (que havia sido colhida em Julho do ano anterior). Depois de apanhadas as abóboras, iria voltar a ser semeada em Outubro de centeio, trigo ou aveia (ainda não estava decidido) ficando ocupada por nove meses e, depois, em pousio até uma nova sementeira de abóboras, no ano seguinte.

Ali ao lado, o Sr. P., criador de vacas mirandesas, faz, com o genro, a sementeira a lanço de sorgo, a que também chama milho ou erva forrageira⁷⁰⁸.

A terra, uma parcela de aproximadamente um hectare, já havia sido lavrada com charrua e estrumada e, após a sementeira, passam-lhe o rastro.

“Primeiro, arámos com as charruas e, agora, aramos com os arados e arrastramos e semeamos e depois vêm as vacas para aqui a comer”, explica. “Nós não segamos. É desde que começa a dar. Elas comem mais do que uma vez, que ele rebenta logo e dá muito isto”.

Este trabalho era feito normalmente com as vacas (ou com os burros), de forma bastante mais morosa do actualmente com o tractor. *“Estavam as vacas paradas. Semeava-se um bocado e, depois, ia-se a lavrar, e voltavam a estar as vacas paradas e semeava-se outro bocado... Agora, com os tractores, faz-se tudo a fugir! [...] Era, assim, à mão. Mas agora já se semeia sem ser à mão, já há semeadores para semear [mas], isto não, porque é milho. Este milho pequenino, isto não, isto tem de ser semeado à mão. É muito pequenino, é como a grana do nabal...”*

O genro, com a saca ao ombro de onde retira os punhados de sementes que lança à terra,

⁷⁰⁶ Magaça ou magarça, espécie de macela para pasto [PRIBERAM www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=magar%u00e7a].

⁷⁰⁷ Sementeira de abóbora, melancia e melão com I.e M., Paradelas (M.D.) 21/05/11.

⁷⁰⁸ É muito semelhante ao milho painço (*Setaria italica* L.), nomeadamente ao painço português, gramínea de Verão de ciclo curto. Na realidade, uma *“enorme variedade de plantas pertence à espécie do milho painço, entre elas o sorgo”* [<http://biorege.weblog.com.pt/arquivo/cereais/index.html>]. Orlando Ribeiro, no seu livro *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, refere o *“milho zaburro ou sorgo (Andropogon sorghum L.), trazido de África”*, usado antes do aparecimento do milho americano.

explica a coreografia dos seus passos: “o milho não é semeado como o trigo porque isto se nasce muito junto, [...] não deita... E não vou sempre pelo mesmo sítio. O trigo vira-se para o mesmo sítio duas vezes e o milho não pode ser”.

Em Julho ou Agosto já as vacas poderão ficar a pastar por ali. Depois, em Outubro, “tira-se o milho e mete-se o trigo”.⁷⁰⁹

Na Cordinhã J. e V. lembram os tempos em que as terras eram fertilizadas com a borralha (cinza). “Fazia-se aí cada fogueira para fazer a cinza” e, depois “*encaldeava-se com uma pá, na estrada [...], fazia-se aquela mistura toda. Era a cinza com o [sulfato?] de amónio. Então, e andar assim, sem luvas, a pôr estrume à mão-cheia pelos regos fora. Depois, começou-se a pôr com uma forcada. Passava o carro dos bois⁷¹⁰ pelo rego fora com o estrume. [...] Depois, começou a passar os carros pelos milhos fora, pelas terras já com os regos feitos com os arados. Deixavam um monte de estrume aqui, outro acolá, e depois à forcada⁷¹¹ espalhávamos o esterco pelos regos*”.

Ali, era também costume, estrumar as terras com o gado bravo que era recolhido à vez, à noite, nas terras dos agricultores.

“*Andavam por aí a pastorear por aí o gado e, depois, durante a noite, eram recolhidos em casa dos agricultores*” que pagavam para que eles ali pernoitassem para fazer estrume. Pela manhã, o gado era levado “*porque aquilo era gado bravo! Era mesmo gado ruim.*”

C. tem ainda bem presente os avisos do avô que o alertava para a passagem do gado

⁷⁰⁹ P., Paradela, 21/05/11.

⁷¹⁰ Os bois usados como animal de trabalho eram da Raça Marinhoa [produto do cruzamento de animais do tronco Mirandês com o Minhoto], J. e V. venderam-nos em 1964 e compraram um tractor. “*Devido às suas características únicas, de docilidade, fácil maneio e grande adaptabilidade*”, os marinhões, eram utilizados pelos agricultores nas “*sachas, abertura de regos, lavouras, semeaduras, transportes, tirar água à nora e arte xávega, tornando-se indispensáveis nas fainas agrícolas*”. A industrialização, a introdução dos tractores, a sua substituição por animais de leite, foram factores que contribuíram para o forte decréscimo do número destes animais que na década de 40 do século XX, seriam cerca de 24 mil animais, estendendo-se para lá da zona inicialmente designada como solar (concelhos de Aveiro, Ílhavo, Vagos, Ovar, Murtosa e Estarreja), “*sendo a área de dispersão aumentada para os concelhos de Águeda, Oliveira do Bairro, Albergaria-a-Velha, Sever do Vouga, Anadia, Mealhada, Mira e Cantanhede*” [Associação de Criadores da Raça Marinhoa, em <http://www.marinhoa.com/conteudo.php?cat=2&cat1=0&cat2=0&cat3=0&idiona=pt>].

⁷¹¹ Ou forcado, instrumento agrícola formado por uma haste de madeira rematada por dois ou três dentes compridos da mesma madeira ou de ferro.

bravo. As manadas, de 50 ou mais animais, passavam pelas ruas, durante a noite, “*com aquelas campainhas, porque durante dia não podiam passar porque havia pessoas a circular e nós estávamos na cama e ouvíamos aquele barulho de manhã, às cinco da manhã ou mais cedo, porque só podiam passar naquela altura porque estava tudo ainda a dormir*”. V. recorda-se da sua infância quando em casa da mãe se fechava tudo “*àquela hora em que o gado havia de entrar. Era portas, tudo fechado! Ninguém saía cá fora!*”

VI. PARTE

O DEVIR DAS SEMENTES

AS PLANTAS CULTIVADAS E A HISTÓRIA DAS DESLOCAÇÕES HUMANAS

Há cerca de 12 mil anos que os seres humanos manejam os recursos naturais disponíveis, designadamente protegendo espécies de interesse, podendo alterar a sua densidade e distribuição, mas foi com o advento da agricultura, no Neolítico, que se iniciou o processo de domesticação das plantas (Veasey *et al.*, 2011⁷¹²).

Foram os povos vindos do Oriente e do Sul que trouxeram para a Europa *"uma forma diferente de viver e de se alimentar, dando origem àquilo que vulgarmente se chama a «Revolução Alimentar do Neolítico»*⁷¹³, caracterizada pela introdução de plantas trazidas directa ou indirectamente dos seus centros de origem e pela consequente mudança no número e no tipo de plantas anteriormente usadas na alimentação e, entre as quais, se destacam cereais e outros grãos que se podiam conservar depois de secos *"permitindo assim uma alimentação mais regular ao longo do ano"*⁷¹⁴.

"Muitos destes povos", como escreve J. Mendes Ferrão (*et al.*), *"desenvolveram a pecuária e começaram a cultivar as plantas que mais lhes interessavam, passando de uma fase ainda muito baseada na colecta para uma agricultura praticada segundo os seus processos mais clássicos, isto é, a «sedentarização» das populações e a mobilização da terra para fazer sementeiras e plantações"*⁷¹⁵. Intensificando, assim, o processo de domesticação das plantas.

Elizabeth Ann Veasey (*et al.*) definem a domesticação, como a manipulação humana das plantas que, de forma consciente ou inconsciente, acabou por torná-las dependentes da interferência humana e dos ambientes criados pelos humanos. Deste processo, resultaram as chamadas síndromes de domesticação, isto é, *"um conjunto de caracteres que distinguem as plantas cultivadas dos seus ancestrais selvagens"*⁷¹⁶, surgindo

⁷¹² Elizabeth Ann Veasey, Fernando Angelo Piotto, Wellington Ferreira do Nascimento, Jucelene Fernandes Rodrigues, Thiago Fonseca Mezette, Aline Borges, Felipe Almeida Biguzzi, Fernanda Raquel Camilo dos Santos, Graciela da Rocha Sobierajski, Gustavo Henrique Recchia, Julio César Mistro. (2011) "Processos evolutivos e a origem das plantas cultivadas", *Ciência Rural*, Santa Maria, v.41, n.7, p.1218-1228, Jul., 2011 [ISSN 0103-8478]

⁷¹³ Ferrão *et al.* (2008):152.

⁷¹⁴ Idem.

⁷¹⁵ Ibidem.

⁷¹⁶ Veasey *et al.* (2011):1219.

“inúmeras novas variedades de diferentes espécies de plantas ou mesmo [...] novas espécies”⁷¹⁷, aumentando a variabilidade genética e, noutros casos, redundando numa diminuição da mesma, “como se observa, por exemplo, no processo de seleção associado ao melhoramento genético de plantas”⁷¹⁸, ou na sua manutenção.

As espécies domesticadas, se comparadas com os seus antepassados selvagens, “apresentam uma série de modificações genéticas, morfológicas, fisiológicas e fenológicas resultantes da seleção”⁷¹⁹. Entre estas alterações, contam-se, por exemplo, “perda de dormência e aumento no tamanho das sementes, mecanismo de dispersão ineficiente”, “arquitetura mais compacta”, “redução de substâncias tóxicas”⁷²⁰, entre outras. O milho é indicado como um bom exemplo das modificações ocorridas durante a domesticação, uma vez que quando comparado com a espécie ancestral, o teosinto (*Zea mays* ssp. *mexicana*)⁷²¹, “apresenta maior dificuldade na dispersão natural da semente, pois os grãos estão aderidos ao sabugo e são envolvidos pela palha”⁷²². Outro dos exemplos é o do tomateiro, “cujos frutos sofreram um incrível aumento no tamanho ao longo de sua domesticação, quando comparado com seu ancestral mais próximo *S. lycopersicum* var. *cerasiforme* [⁷²³]”⁷²⁴.

Entre os principais processos evolutivos que actuaram durante a evolução e domesticação de plantas cultivadas conta-se a mutação⁷²⁵; a hibridação e o fluxo

⁷¹⁷ Idem.

⁷¹⁸ Ibidem.

⁷¹⁹ Veasey *et al.* (2011): 1222.

⁷²⁰ Idem.

⁷²¹ “A planta de teosinto é formada por vários colmos finos que partem da base da planta, ao contrário do milho que tem um só caule. As espigas do teosinto têm uma só fileira de grãos. Ao contrário do milho, as espigas pistiladas (femininas) do teosinto não ficam envoltas por “palhas”, sendo os seus grãos prontamente liberados para o ambiente assim que se tornam maduros. [...] Esses grãos são pequenos e muito duros, pouco adequados, portanto, para o consumo humano”. [Instituto de Biociências, Universidade de São Paulo/ Brasil, “Origem, Biogeografia e Evolução de Plantas de Valor Econômico” [texto de apoio], (7-25):19-20. Consultado dia 7 de Julho de 2012 em: felix.ib.usp.br/bib141/Textos_Aulas/T2.PDF].

⁷²² Veasey *et al.* (2011): 1223.

“No milho, a cúpula é muito reduzida; as brácteas (pálea, lema etc.) são, no milho, vestigiais. O milho moderno não tem a menor condição de sobrevivência em condições naturais, não apenas porque os seus grãos são praticamente desprovidos de proteção contra os inimigos naturais, mas também porque eles não são liberados, pois permanecem aderidos ao “sabugo” (eixo da inflorescência) e presos entre as palhas. Instituto de Biociências, Universidade de São Paulo/ Brasil, “Origem, Biogeografia e Evolução de Plantas de Valor Econômico” [texto de apoio], (7-25): 20. Consultado dia 7 de Julho de 2012 em: felix.ib.usp.br/bib141/Textos_Aulas/T2.PDF].

⁷²³ Tomate-cereja.

⁷²⁴ Veasey *et al.* (2011): 1223.

⁷²⁵ Ou seja, “qualquer alteração na sequência de nucleotídeos [compostos que carregam muita energia e

gênico⁷²⁶ – sendo a hibridação natural, ou “*acasalamento natural entre indivíduos de duas ou mais populações*”, considerada como um dos eventos de maior importância evolutiva; a dispersão por migração⁷²⁷ e colonização. No se refere às espécies cultivadas, podem ocorrer mudanças adaptativas decorrentes de diferentes práticas de cultivo, aquando da sua introdução em áreas com condições edafoclimáticas diferentes das existentes nos seus centros de origem⁷²⁸. A selecção, que pode ser natural ou artificial, exercida sobre uma determinada população, consiste na alteração das “*frequências alélicas, pelo fato de apenas alguns indivíduos contribuírem para a formação das gerações seguintes*” ao passo que a deriva genética é definida como “*a imprevisibilidade de variação nas frequências alélicas em uma população de tamanho reduzido*” que pode ocorrer tanto nas plantas silvestres como nas cultivadas⁷²⁹.

Na selecção artificial, ao contrário do que sucede na selecção natural há, segundo os mesmos autores, uma intenção mais ou menos consciente de adequar as características vegetais aos interesses e necessidades humanas.

A deriva genética das plantas cultivadas pode verificar-se sob duas formas: o chamado *efeito do fundador*, quando a domesticação ocorre fora do centro de origem, “*geralmente devido ao fato de uma amostra de poucos indivíduos ser levada para colonizar outra região*” e em “*gargalo de garrafa*” (*bottleneck*), “*quando o tamanho de uma população é reduzido drasticamente devido ao processo de seleção feito pelo*

que auxiliam nos processos metabólicos, especialmente as biossínteses (<http://www.infoescola.com/citologia/nucleotideos>)], *bem como na estrutura e número de cromossomos*”. “*Mutações nos genes relacionados às características de interesse agrônomo podem ter facilitado a domesticação de algumas espécies de plantas cultivadas, principalmente em gramíneas, como trigo, arroz e milho [...]. Essas culturas, a partir de várias mutações gênicas, adquiriram maior capacidade de retenção dos grãos na inflorescência tornando-as mais dependentes da ação humana para sua dispersão*”. [Veasey et al. (2011): 1219].

⁷²⁶ “*Diversos estudos têm demonstrado os seus efeitos ao longo do processo de domesticação das plantas cultivadas, envolvendo fluxo gênico entre espécies selvagens e cultivadas [...], envolvendo também a introgressão de culturas geneticamente modificadas [...] e a especiação híbrida*” [Veasey et al. (2011): 1220].

⁷²⁷ Por exemplo, as constantes trocas entre os locais de cultivo e a dispersão dos agricultores (que transportam e trocam material de propagação vegetativa) que caracterizam a região sudeste do Brasil, é indicada como determinante para a manutenção e/ou aumento da diversidade genética das plantas ali cultivadas.

⁷²⁸ De acordo com os mesmos autores, a cultura da batata (*Solanum tuberosum* L.), levada da América do Sul para a Europa, “*sofreu restrições ao florescimento devido ao fotoperíodo do Velho Mundo, com dias mais longos. No entanto, com o conhecimento da importância desse fator, a batata pôde ser explorada, permitindo a ocorrência da troca de sementes entre os agricultores e o surgimento de uma nova diversidade de ecótipos, adaptados aos dias mais longos*” [Veasey et al. (2011): 1222].

⁷²⁹ Veasey et al. (2011): 1222.

*homem, sendo que sua recomposição é feita a partir de poucos indivíduos e uma quantidade restrita de alelos*⁷³⁰.

Os efeitos desta deriva são geralmente mais fortes quando a selecção ocorre fora do local de origem das plantas, por não existir troca de alelos com espécies selvagens.

Isso é particularmente importante para as espécies autógamas, como o tomateiro, planta domesticada no México, fora do seu centro de origem na América do Sul, e que sofreu um “*estreitamento da base genética da cultura [...] tornando-a vulnerável ao ataque de pragas e doenças, além da fragilidade a ambientes estressantes*”⁷³¹.

A história das deslocações humanas está, assim, intimamente ligada ao aparecimento, difusão e selecção das plantas cultivadas que actualmente conhecemos.

Na Península Ibérica, onde a agricultura se iniciou tardiamente⁷³², ficaram as marcas da passagem de muitos povos, entre eles os Iberos, vindos do Norte de África, que trouxeram os «milhos» de origem asiática, como o milho-painço [*Setaria italica* (L.) P. Beauv.], o milho-miúdo (*Panicum miliaceum* L.) e o grão-de-bico (*Cicer arietinum* L.), “*muito resistente à escassez de água e às altas temperaturas estivais*”⁷³³; os Celtas, que introduziram muitas hortaliças, como as couves e outras crucíferas⁷³⁴; os Fenícios – a que alguns autores atribuem a introdução da videira europeia (*Vitis vinifera* L.) e da oliveira (*Olea europaea* L.)⁷³⁵ – que aperfeiçoaram o fabrico do vinho e a extracção do azeite, “*que se tornaram então as maiores e mais importantes actividades da agricultura peninsular*”⁷³⁶; os Gregos, que transportaram com eles “a figueira (*Ficus carica* L.), originária da Ásia Menor, o marmeleiro (*Cydonia oblonga* L.) da Transcaucásia, Irão e Turquestão, e a amendoeira (*Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb.),

⁷³⁰ Veasey *et al.* (2011): 1223

⁷³¹ Idem.

⁷³² De acordo com Ferrão (*et al.*), a agricultura na Península Ibérica surge mais tardiamente. É no Calcolítico, entre 3000-2000 a.C., que se inicia uma agricultura ainda rudimentar “*baseada principalmente em cereais, cujos grãos secos se conservam mais facilmente ao longo do ano e assim permitem um aprovisionamento mais regular*”. Na Idade do Bronze (2000-1100 a.C.), verifica-se “*uma estabilização das populações, o uso de instrumentos mais avançados*” e “*a agricultura toma um aspecto muito mais progressivo, envolvendo então a mobilização dos terrenos a cultivar*” [Ferrão *et al.* (2008):164-165].

⁷³³ Ferrão *et al.* (2008):153.

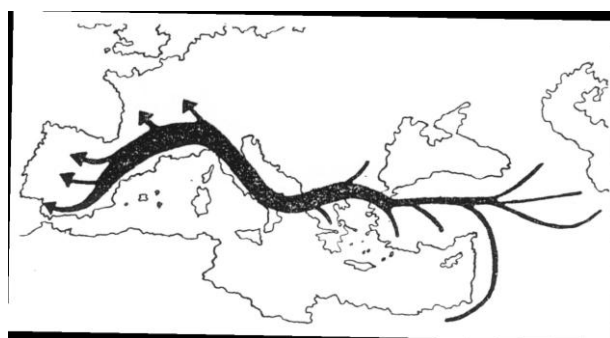
⁷³⁴ Idem:156.

⁷³⁵ Ibidem:157.

⁷³⁶ Ibid.

que se adaptaram muito bem às terras secas do Sul da Península e às «terras quentes» do Portugal transmontano, o loureiro (*Laurus nobilis* L.), com o qual distinguiam os seus heróis"⁷³⁷; os Cartagineses, que trouxeram a romanzeira (*Punica granatum* L.), originária do Norte da Índia, o alho (*Allium sativum* L.), originário do Ocidente da Ásia e Europa Oriental, e a cebola (*Allium cepa* L.), proveniente da Ásia Ocidental, entre outras plantas.

Os mais importantes legados foram deixados pelos Romanos e pelos Árabes. Aos primeiros, que chegaram à Península em 218 a.C. e aqui permaneceram até e 750 d.C., se deve a grande intensificação da cultura cerealífera, especialmente do trigo, o desenvolvimento complementar da pecuária (nomeadamente para produção de estrume) e das pastagens, com a introdução de novas plantas forrageiras e de novas técnicas agrícolas.



Roteiro das plantas introduzidas pelos romanos
[extraído de Ferrão *et al.* (2008):163].

Os Romanos foram responsáveis pela difusão de inúmeras plantas de como, por exemplo, "o meloeiro (*Cucumis melo* L.), considerado originário do Irão, o pepino (*Cucumis sativus* L.), vindo do Sul da Índia, e abóboras diversas (*Cucurbita* spp.), nomeadamente a abóbora-menina

[...], a abóbora-porqueira (*Cucurbita pepo* L.), cujas origens se localizam nas terras do sopé dos Himalaias; as alfaces (*Lactuca sativa* L.), com origem no Próximo Oriente e região mediterrânica, [...]; a chicória (*Cichorium endivia* L.), [...]; a cenoura (*Daucus carota* L.), [...], cultivada na Grécia desde tempos muito antigos, onde tinha a fama popular de que quem a comesse tinha temperamento amável e a pele bonita; o rabanete (*Raphanus sativus* L.) [...]; o alho-porro ou alho-francês (*Allium porrum* L.), do Próximo Oriente [...]; a acelga de origem mediterrânica [...]; a salsa do Sul da Europa e África mediterrânica [...]; o coentro (*Coriandrum sativum* L.), indígena do Sul da Europa e Ásia Menor "⁷³⁸, entre muitas outras.

⁷³⁷ Ibidem:158.

⁷³⁸ Ferrão *et al.* (2008):160-161.

Os Árabes, que chegaram à Península no ano de 711, possuidores de profundos conhecimentos agrícolas, desenvolveram a horticultura e fruticultura⁷³⁹ e os sistemas de rega. Para fazer face à escassez de água durante o Verão que caracteriza a região mediterrânica, "concentraram a pouca água disponível para regar o horto (misto de horta, pomar e jardim), utilizando a água do poço, seja pelo uso da «nora», em que a água é tirada «a sangue», de tracção animal, ou da «picota» ou «cegonha», manejada pelo homem"⁷⁴⁰. A eles se deve a introdução, entre outras plantas, do trigo-duro (*Triticum durum* Desf.), do sorgo [*Sorghum bicolor* (L.) Moench] da África tropical, do arroz asiático (*Oryza sativa* L.) e, também, da beringela (*Solanum melongena* L.), da abóbora-chila (*Cucurbita ficifolia* Bouché) e da melancia [*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai].

Os Descobrimentos, protagonizados sobretudo por Portugueses e Espanhóis, envolveram a introdução de novas plantas nas terras por onde passaram ou por eles ocupadas, e também entre elas, bem como a chegada à Península Ibérica e à Europa de plantas até ali desconhecidas. Provocando profundas alterações nos sistemas agrícolas e nos ecossistemas, nas técnicas usadas na agricultura e nos hábitos alimentares.

Algumas plantas foram transportadas da Europa para as terras «descobertas», outras viajaram em sentido inverso. Como nota J Mendes Ferrão, "só depois da chegada dos Europeus ao Novo Mundo se conheceram na Europa as plantas «americanas», plantas «fantásticas» quanto ao seu valor alimentar e facilidade com que muitas delas eram aí cultivadas". Algumas adaptaram-se bem, outras foram introduzidas em África e no Oriente, "e, seguindo o mesmo esquema, introduziram-se plantas asiáticas em África e no Novo Mundo, e africanas no Novo Mundo"⁷⁴¹.

⁷³⁹ Tendo sido responsáveis pela difusão das culturas regadas, da horticultura intensiva e do pomar extensivo como o da amendoeira (Caldas, 1998).

⁷⁴⁰ Idem. Caldas (1998:59) considera que embora não se possa atribuir aos Árabes "qualquer espécie de pioneirismo" em matéria de regadio, estes terão divulgado nas zonas onde se instalaram com mais segurança "variada gama de soluções mecânicas para o regadio" que já seriam conhecidas na Península. Foi a sul do Douro e, particularmente, nos arredores saloios de Lisboa e no Algarve que os sistemas de regadio mourisco se instalaram mais solidamente. "É caracteristicamente árabe a nora de tracção animal das hortas de arredores e o mesmo sucede quanto às dos regadios de hortas de planícies de sopé de relevos, em especial calcáreos, do Algarve, onde a água é tirada de poços, por meio de noras para reservatórios ou para levada ou aqueduto, donde é dividida através de canais que a levam a talhões de cultura hortícola ou de pomar", e, será também árabe "o engenho movido a vento, que eleva a água de rega e que depois largamente se generalizou", escreve.

⁷⁴¹ Ibidem.

Na Madeira, Porto Santo, Cabo Verde, costa ocidental africana, S. Tomé e Príncipe, Santa Helena até ao Brasil, os portugueses experimentaram as plantas que conheciam, de forma a avaliar a sua adaptação às novas condições⁷⁴².

Ao mesmo tempo que ali introduzem cereais, frutos e diversas hortaliças, portugueses e espanhóis tentam tirar partido das plantas cujo cultivo já estava desenvolvido localmente. Era o caso da mandioca, da batata-doce, do amendoim, do milho, do tabaco, dos pimentos e do tomate, entre muitas outras. Entretanto, apostavam localmente em culturas de rendimento, como a cana-sacarina e o algodoeiro.

Das Américas, vieram plantas que provocaram profundas modificações na agricultura europeia, como a batata e o milho que, apesar da resistência inicial, "*com o tempo se tornaram das maiores vedetas da agricultura europeia e de outras regiões do Velho Mundo, competindo e destronando muitas das que até aí constituíam a base da agricultura*"⁷⁴³.

Entre as razões apontadas por Mendes Ferrão *et al.* para a resistência encontrada, estão a falta de uma razão válida para usar as novas plantas, uma vez que no final da Idade Média, já existiam na Europa, "*plantas que poderiam garantir a alimentação das populações, sem ser necessário experimentar outras de características e comportamento em cultura desconhecidos*"; a complexidade da sua adopção; o facto de as novas plantas serem provenientes de regiões tropicais, ou já aí estarem adaptadas, e das dificuldades decorrentes em "*integrá-las numa agricultura mediterrânica, como era a de grande parte dos territórios peninsulares*"; a sazonalidade da actividade agrícola na Europa que, antes da chegada das plantas da América, era "*fundamentalmente realizada no período Outono-Primavera, com plantas bem adaptadas aos Invernos frios, mas não rigorosos, por ser nesse período que normalmente se dispunha da água das chuvas*"; e, ainda, o desconhecimento sobre o seu valor alimentar, tendo-se atribuído ao seu consumo a origem de doenças, como a lepra. "*Alguns «tinham-lhe medo» [...] e foram atingidas particularmente com este ferrete a batateira e o milho,*

⁷⁴² "*Nas ilhas da Madeira, Porto Santo e Açores foram introduzidas hortaliças várias, muitas árvores de fruto e a vinha (sem esquecer as melhores castas de vinha que sempre acompanharam os Portugueses). Na Ilha de Santiago em Cabo Verde, de acordo com um manuscrito de Valentim Fernandes (datado de 1505/1508), alguns anos depois do povoamento, já se plantavam «todas as frutas de Portugal», como figos, uvas, melões, açúcares» [Ferrão *et al.* (2008):173].*

⁷⁴³ *Idem*:181.

mais a primeira que o segundo, o que fez com que a batateira, introduzida na Europa várias vezes, teve quase sempre grandes dificuldades de sucesso na sua utilização e só uma fome generalizada e uma propaganda habilmente conduzida, levaram os povos europeus a aceitá-la e, depois introduzi-la normalmente nos seus sistemas culturais, e mesmo assim, nalguns casos, apenas muitos anos após ser conhecida na Europa"⁷⁴⁴.

O terror que assolava a Europa atingida pela peste que matou milhões de pessoas e por outras doenças para as quais não havia medicamentos eficazes, contribuiu, assim, indirectamente, para a desconfiança ou desinteresse face às novas plantas alimentares.

Ferrão *et al.* recordam que as primeiras referências conhecidas à cultura da batateira em Portugal são de Domingos Vandelli, em 1789, e que a sua integração na agricultura portuguesa é relativamente recente: "*ainda em 1802, foi necessário publicar «Instruções régias sobre a cultura das batatas, traduzidas por ordem superior nas oficinas régias», tão grande era ainda a ignorância dos Portugueses sobre esta planta*"⁷⁴⁵. Vinte e oito anos depois, nas Beiras, os agricultores procuravam ainda saber o que era a batata e como a deviam cultivar, mantendo alguns receios relativamente ao seu consumo. Na Terra de Miranda, por exemplo, era cultivada para dar aos porcos.

Com o tempo, a batateira passou a cultivar-se praticamente em todo o país, principalmente no Norte e Centro, de sequeiro ou de regadio, tornando-se «*o pão dos pobres e o mimo dos ricos*».

A integração do feijoeiro (*Phaseolus vulgaris* L.), de origem americana, na agricultura

⁷⁴⁴ Ferrão *et al.* (2008):182.

A batata terá sido levada, entre 1570 e 1580, pelos espanhóis, do Perú para a Galiza e outros navegadores levaram a planta para a Irlanda, tendo sido ainda testada nos arredores de Londres.

Uma das explicações para as dificuldades de aceitação do consumo da batata pode relacionar-se com o facto de esta conter na sua rama e também, em menor quantidade, na casca e olhos dos tubérculos, a solanina, um gluco-alcaloide venenoso, cuja percentagem aumenta nas batatas grelhadas ou esverdeadas até ao ponto de se tornar prejudicial para a saúde [Caldas, 1998]. O que, somado aos problemas de conservação dos tubérculos, pode ter contribuído para justificar a sua má fama. Segundo, E. de Castro Caldas (1998), com base no agrónomo J. Sampaio d'Orey, na Rússia, no tempo de Pedro o Grande chamavam-lhe *maçã do diabo*.

⁷⁴⁵ Ferrão *et al.* (2008):192.

Segundo Artur Castilho, em Portugal, as primeiras batatas terão sido vistas em Trás-os-Montes nas provisões das tropas napoleónicas (Caldas, 1998).

Em França, conta-se que o maior propagandista da cultura da batata, o agrónomo Parmentier, para conseguir incentivar o seu cultivo e consumo pelos camponeses, terá mandado guardar por soldados uma boa plantação de batatas, de maneira a que todos pensassem que ali se guardava algo de valor, tendo recomendado aos militares que a dada altura fingissem dormir dando, assim, oportunidade aos camponeses para levarem com eles as «maçãs da terra» (Caldas, 1998).

européia, sobretudo mediterrânea, foi bastante mais fácil. Os Portugueses conheceram esta espécie no Brasil mas, na Europa daquela época, eram cultivadas e muito usadas na alimentação outras espécies de feijões (originários do Velho Mundo). Entre as suas vantagens, estaria o facto de “*as exigências ecológicas deste feijoeiro se aproximarem das do «milho-americano»*”, razão que estará na base da consociação do milho com o feijão, “*como ainda hoje é tradicional no Centro e Norte do País*”⁷⁴⁶.

Aos feijões americanos somam-se os pimentos que os Espanhóis encontraram e que eram muito apreciados pelas populações americanas. São dois os tipos de pimentos, os picantes (piri-piri ou gindungo), “produzidos em várias espécies, das quais a mais importante é o *Capsicum frutescens* L., que se comporta como vivaz, embora nos climas temperados muito frios perca as folhas no Inverno; outro, o grupo do *Capsicum annum* L., com frutos geralmente maiores, de formas, cores e tamanhos muito diversificados, que podem ser «doces» e, por isso, consumidos como hortaliça, assados, guisados, fritos, etc., ou «picantes» (malagueta), com intensidades muito variadas”⁷⁴⁷.

Os pimentos foram, depois, difundidos por todo o mundo e, no Oriente, mesmo nas regiões produtoras de pimenta, onde o piri-piri era muito apreciado⁷⁴⁸.

O tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Mill.), originário da América, das zonas de altitude média da Bolívia, Equador e Peru, onde não seria usado para a alimentação, terá sido trazido para a Europa do México pelos Espanhóis em 1523. Este teve grande aceitação em Itália onde, cerca de 20 anos depois, começou por ser cultivado como curiosidade e planta ornamental nos jardins. Mais tarde, na Europa, a planta é sujeita a experiências de selecção e melhoramento “*que permitiram obter plantas mais interessantes, sob o ponto de vista agrícola e culinário*”.

A batata-doce [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.], “*originária de uma vasta região, limitada a Norte pelo México e, a Sul, pelo rio Orinoco, compreendendo a Colômbia, Equador e Peru, já era conhecida e muito cultivada nas terras baixas tropicais do Brasil, quando aí chegaram os Portugueses*”⁷⁴⁹, sendo ali consumida assada e cozida.

⁷⁴⁶ Ferrão *et al.* (2008):193-194.

⁷⁴⁷ *Ibidem*.

⁷⁴⁸ “*Os agricultores mais pobres incorporavam-no ao caril, em substituição da pimenta (para dar o sabor «ardente»), que ficava disponível para venda. Por isso, ainda hoje, em algumas regiões do Oriente, se chama ao piri-piri a «pimenta dos pobres»*” [Ferrão *et al.* (2008):195].

⁷⁴⁹ Ferrão *et al.* (2008):196.

Em Portugal, a cultura da batata-doce, começou por fazer-se nos Açores (“*onde já era conhecida em 1538*”), cultivada sobretudo para a produção de álcool, e “*instalou-se no Sul, sobretudo nas terras arenosas da costa alentejana e no Algarve*”⁷⁵⁰.

Se as plantas levadas por Portugueses e Espanhóis no período dos Descobrimentos provocaram, para além do impacto social, profundas alterações nos ecossistemas agrícolas e nos hábitos alimentares locais, também ocorreram grandes mudanças no sentido inverso⁷⁵¹.

A introdução de muitas plantas tropicais na zona temperada mudou a alimentação e algumas técnicas agrícolas. Entre elas, destaca-se a generalização da rega em grandes espaços, uma vez que até ali as culturas de maior extensão se faziam no período das chuvas (Outono-Primavera) e as plantas «americanas» não suportavam os rigores do Inverno. Por outro lado, “*introduziu-se ou alargou-se a sacha a maiores extensões, o que elimina simultaneamente as infestantes (o que nas culturas de Outono-Primavera era conseguido pela monda) e destruíu a crosta da terra, interrompendo os canalículos que permitem que a água das camadas mais profundas chegue à superfície e facilmente seja eliminada pela evaporação*”⁷⁵².

Nas terras férteis ou bem fertilizadas, numa agricultura intensiva, recorre-se à consociação de três plantas de exigências ecológicas muito próximas. É o que sucede com o milho, o feijão e as abóboras no norte e centro do país.

Orlando Ribeiro dá grande relevo às alterações provocadas nos sistemas de agricultura do noroeste português com a introdução do milho americano⁷⁵³ que terá sido cultivado pela primeira vez no nosso país por volta de 1500, nos campos de Coimbra⁷⁵⁴, e que depressa se expandiu pelo Minho e Beira, em detrimento dos milhos miúdos que ali eram cultivados.

Domingos Almeida (2004:9) sublinha que a alta produtividade do novo cereal “*levou os camponeses a procurarem água a todo o custo, construindo as “minas”, represas e poços, a estrumarem abundantemente os campos, a construírem valas de drenagem, a*

⁷⁵⁰ Idem.

⁷⁵¹ Embora de natureza e intensidade diferente, uma vez que se trata de uma relação construída na base da desigualdade, entre colonizador e colonizado.

⁷⁵² Ferrão *et al.* (2008):207.

⁷⁵³ *Zea mays* L. ou milho grosso.

⁷⁵⁴ Terá vindo de Espanha, onde a sua cultura ficou confinada durante anos ao vale do Guadalquivir, entre 1515 e 1525 (O. Ribeiro, 1998).

vedarem as parcelas à entrada do gado”. Alterando por completo o sistema de agricultura da região, “*eliminando-se a cerealicultura tradicional de sequeiro em todas as parcelas onde o regadio permitisse a cultura do milho*”.

No seu livro *A Agricultura na História de Portugal*, Eugénio de Castro Caldas (1998:177) salienta também as profundas mudanças ocorridas com a introdução do milho, nomeadamente no Minho onde o Milhão regado veio substituir “*o milho painço, a cevada, o centeio e mesmo o trigo*” (cereais de sequeiro)⁷⁵⁵. Uma substituição que “obrigou a demarcar *campos* onde o declive o consentia, desde que o *regadio* pudesse ser estabelecido”. Com a introdução do milho, o *openfield*, espaço aberto à livre circulação do pastoreio em pousios cerealíferos, deu lugar a recintos vedados e compartimentados, “*o campo-prado servido por condutas de água de rega armazenada em represas ou poças, e saneado com valas de drenagem, campo onde o Milhão era cultivado em alternância com a erva de inverno quando possível limada, dando feno na primavera, antes da sementeira. Para a construção dos campos foi indispensável rever todas as serventias, substituindo velhas canadas percorridas pelos rebanhos, por caminhos vedados para circulação de carros de bois de transporte de alfaías, estrumes e colheitas*”.

Como as primeiras áreas ocupadas com a nova cultura foram as várzeas, usadas até ali para pastorear o gado por não prestarem para a cerealicultura de sequeiro, este foi empurrado para as serras ou para a estabulação. O que, por seu turno, “obrigou a demarcar *bouças* onde o mato [para fabrico do estrume] era *roçado*, e a construir ou modificar Casas Rurais dotadas de *corte* para abrigo do gado”⁷⁵⁶. Por outro lado, para tratar as colheitas, foram precisas eiras e espigueiros e muitos aldeamentos deram lugar à dispersão do habitat, sendo a casa rural instalada junto dos campos de milho.

Orlando Ribeiro chamou-lhe a Revolução do Milho porque após a conquista romana “*nenhuma alteração mais profunda se introduziu na monótona vida dos nossos campos: nem os árabes, com plantas novas e culturas de regadio, fizeram nada de compará-*

⁷⁵⁵ “*O milho é o único cereal regado e sachado e nisto consiste a sua originalidade*”, escreve Orlando Ribeiro [1998 (1945): 116]. “*Semeado tarde, para que o seu ciclo vegetativo se desenvolva rapidamente nos meses mais quentes e mais secos, não dispensa o remexer da terra e a rega artificial, mas deixa lugar, nas áreas que lhe são destinadas, às culturas de Inverno e da Primavera. O prado e o linhar transformam-se em campo durante o Verão*”, acrescenta o geógrafo.

⁷⁵⁶ Caldas, 1998:181.

vel”⁷⁵⁷. As transformações que se fizeram sentir em quase metade do país, área onde se concentra três quartos da população portuguesa, são assim sintetizadas por Orlando Ribeiro: “*Grandes arroteias, supressão dos pousios; aumento da área regada pela construção de socalcos; agricultura intensiva, variada, minuciosa; declínio do pastoreio, por falta de espaços abertos à deambulação dos rebanhos; separação definitiva do campo e do bosque; maior iniciativa no trabalho familiar, decadência irremissível do espírito de comunidade, individualismo que se traduz no parcelamento da terra, na multiplicação de sebes, muros e divisórias, e na disseminação das habitações, tudo o milho favoreceu, permitiu ou provocou*”⁷⁵⁸.

Em conclusão, como refere Sidney Mintz (2001:33), a difusão mundial de certos alimentos é muito mais antiga do que a chamada “globalização” e, há quinhentos anos, não foram precisos nem transporte aéreo, nem “cientistas de aventais brancos”, McDonald’s ou engenharia genética, “nem tampouco [...] propaganda, e muito menos [...] antropólogos”⁷⁵⁹.

A comida foi, e continua sendo, “um capítulo vital na história do capitalismo”. Por toda a parte, o objectivo era, e é, o de satisfazer necessidades vitais através de novos meios e, com isso, ganhar dinheiro. É assim que muitos alimentos se expandem em detrimento de outros já existentes. Foi o que sucedeu, por exemplo, com o mel e a alfarroba, e outros adoçantes, banidos durante dois séculos, pela cana-de-açúcar ou, ainda, em África, com o abandono do trigo-sarraceno e dos tubérculos tradicionais em prol da mandioca.

Mintz reconhece, porém, que a partir dos anos 80 do século XX se assiste a uma “difusão sem precedentes de novos alimentos e novos sistemas de distribuição em todo o globo”, de que a «invasão» da Ásia – que, acrescente-se, se estendeu a todos os conti-

⁷⁵⁷ Ribeiro, O. 1998 (1945):122.

⁷⁵⁸ Idem.

⁷⁵⁹ “O milho, o tomate e o pimentão, no Mediterrâneo; a introdução do cultivo da batata pela Europa Central, da Irlanda à Sibéria; o rápido sucesso da pimenta-do-reino em Szechwan, África Ocidental e Índia; em seguida, a popularização de chá, café, açúcar e chocolate pela Europa (só o último sendo nativo do Novo Mundo) são algumas lembranças da transformação revolucionária dos hábitos alimentares, para o leste e para o oeste, há cinco séculos”.

centes – pela *fast-food* norte-americana é um importante exemplo, bem como, em sentido inverso, a “*grande e rápida difusão de restaurantes familiares asiáticos nos Estados Unidos*” (e que se expandiu também a muitos outros pontos do globo, designadamente na Europa).⁷⁶⁰

Mais do que os alimentos em si mesmos o que conta, muitas vezes, é o valor simbólico atribuído às comidas e, ainda, como o demonstra o caso exemplar dos *McDonalds* na China, o significado social atribuído ao local onde se come (sinal de estatuto elevado ou de mobilidade social ascendente, de pertença, de atitude perante a vida, de determinado posicionamento ético ou político, etc.) e que pode suplantar em muito aquilo que na verdade se come.

A comida como indicador de mudança de estatuto social é um dos aspectos mais importantes na análise das transformações dos hábitos alimentares, como o ilustra o exemplo apontado por Mintz, relativo ao Equador em que, num contexto de emigração masculina das zonas rurais para as cidades, a cevada e as favas são preteridas por não serem consideradas “comida da cidade”. Em Portugal, as dietas também foram substancialmente alteradas pelos intensos movimentos migratórios dos anos sessenta e setenta, nomeadamente com as deslocções dos campos para as cidades e para as suas periferias, onde a separação entre produção e consumo, os novos ritmos de vida, a mobilidade social ascendente ou o desejo de ascensão social, levaram à adopção de novas dietas, mais ricas em proteína animal e com menos alimentos de origem vegetal.

Apesar da “*redução das actividades manuais, associadas a um trabalho mais “terciarizado*”, da melhoria das condições de alojamento e de transportes, da maior sedentarização, com a conseqüente redução das necessidades energéticas, as disponibilidades em carne e em gorduras quase triplicaram entre as décadas de 60 e de 90 do século XX (Valagão, 2000).⁷⁶¹

⁷⁶⁰ Um fenómeno que hoje se repete também, por exemplo, com a comida japonesa, mexicana, indiana. Muito embora se deva notar que, no caso da expansão dos restaurantes de comidas asiáticas nos Estados Unidos esta resultou da iniciativa de milhares de famílias (da China, Malásia, Tailândia, Vietname, Camboja, Filipinas, entre outras origens) que arriscaram assim as suas economias e cujos empreendimentos, muitas vezes, fracassaram, enquanto que, no caso dos restaurantes norte-americanos *fast food* na Ásia, o risco foi apenas dos accionistas.

⁷⁶¹ M.M. Valagão (2000) indica que, com base nos indicadores comparativos entre Portugal e os outros países europeus mediterrânicos (Espanha, Grécia e Itália) relativos às capitações médias (triénio 1992-94) de alguns produtos alimentares da dieta mediterrânica, se verifica que Portugal “*excede as capitações médias destes países e do conjunto dos países comunitários, no pescado, nos cereais, no*

No entanto, o mesmo movimento globalizador de homogeneização alimentar, de que a *fast-food* é exemplo extremo, contém em si duas forças contraditórias, a que uniformiza as comidas, os gostos e as plantas cultivadas, e a que as diferencia: a tendência que conduz à homogeneidade à escala planetária e a que revela a irrupção do localismo (Rial,2006).

A contínua evolução das espécies de plantas cultivadas, resultante da sua difusão e da selecção feita ao longo das sucessivas gerações de agricultores, parece cada vez mais comprometida não apenas por essa corrente de uniformização dos gostos e pela enorme difusão de sementes industriais, nomeadamente híbridas e transgénicas, como, também, pelas leis que têm vindo a restringir cada vez mais a produção e a circulação das sementes e de outros materiais de propagação vegetativa – assunto que abordarei mais adiante.

Os crescentes condicionamentos legais não parecem reflectir-se por enquanto no dia-a-dia dos agricultores cuja produção se destina mais ao consumo doméstico do que aos mercados mas tem consequências evidentes no número e no tipo de variedades disponíveis para semear e plantar e, ainda, na qualidade (nomeadamente, capacidade germinativa e rendimento em posteriores sementeiras) das sementes guardadas.

As sementes continuam a acompanhar as deslocações humanas, actualmente mais intensas, rápidas e abrangentes (territorialmente), que no passado. São transportadas por pessoas que se movimentam entre regiões distintas do país – que as dão e/ou cultivam por simples curiosidade ou nostalgia –, por viajantes, curiosos, imigrantes ou emigrantes, que as fazem chegar a outros países ou continentes.

arroz, na batata e no vinho” mas “encontra-se abaixo da média comunitária (114 Kg) no que se refere aos produtos hortícolas, com 106 Kg, e abaixo das capitações registadas nos outros países da Europa do Sul (177 kg)”, uma tendência que também se constata com a fruta e, de forma ainda mais acentuada, com o azeite.

CIRCULAÇÃO DE PESSOAS E DE SEMENTES

O episódio que marca a entrada de uma nova variedade e a sua adopção numa aldeia do nordeste transmontano perdura no tempo, e a reivindicação da divulgação do nome da referida variedade parece mais do que simples bravata, como o demonstra a narrativa que em seguida se transcreve, sobre a «chegada» da batata *Monalisa* a Ifanes:

“Estavam dois guardas [fiscais] aqui de Ifanes no posto da alfândega em Miranda e uns ciganos iam para apanha da batata em Espanha e levavam uma miúda que não tinha documentos e disseram-lhes: «Não podeis passar. Vocês, sim, mas ela não pode passar.»

E diz o L: «Deixa lá passar os ciganos!». E lá passaram. E diz o homem para o L: «não há-de perder [o seu] tempo!». Quando vieram, trouxe-lhe uma saca de batatas de Burgos⁷⁶² que é a melhor zona de batatas de Espanha.

[...] No dia em que ele traz a saca, o L não estava de serviço e então ele [o parceiro de L] parte a saca ao meio (e a saca era para o outro). Foi assim que veio a Monalisa para cá mas ninguém sabia o nome. Durou muitos anos essa batata. Quase que o povo se fez todo a essa batata...

Eu comecei a comprar ali em San Vitero⁷⁶³, na feira que fazem. Ia com um amigo lá, todos os anos íamos lá buscar batata e um dia disse lá: «mira, hay uma batata que tem um grillo rojo [...] que es asi llargo (comprido).

[E, responde o vendedor:] «La spunta⁷⁶⁴!» «No, no, que la spunta lá conozco yo!» Porque a spunta, dá muito, muito, mas é para os animais, para comer não.

[...] E, diz ele: «Si, la tengo, mas no la trouxe, se llama Monalisa» e eu escrevi no papel.

Fomos eu e o tal senhor [a Sarracin, perto de Burgos] e trouxemos duas sacas. Daí é

⁷⁶² Situada a cerca de trezentos quilómetros de distância de Ifanes.

⁷⁶³ Localidade próxima da fronteira, a uma distância aproximada de trinta quilómetros da aldeia de Ifanes.

⁷⁶⁴ “Spunta híbrido (Béa x USDA x 96-56) de casca amarela e polpa amarela clara, com maturação semiprecoce e rendimento muito alto, produz tubérculos de forma alongada de tamanho grande e com um teor de matéria seca moderado. Possui boa resistência a diversos vírus sendo muito susceptível ao ataque da *phytophthora* nas folhas. Destina-se ao consumo em fresco.” [Em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Batata> (consultado em 2/8/11)].

que se descobriu o nome da batata Monalisa.

– Há quanto tempo foram?

Mais de 12 anos.

Cunhada: *Mais!*

C: *Antes do filho dele se casar já eu tinha essa batata!*

B: *Mas quem descobriu o nome dessa batata fui eu!*

Cunhada: *Há mais de 25 anos!*

C: *Há-de haver 26 ou 27 anos que chegou a primeira saca cá porque já há 25 anos (faz 26 que o meu filho faleceu e eu já tinha dessas batatas!). Trouxe de Fradellos.*

B: *Já com o nome de Monalisa ??!*

C: *Sim!*⁷⁶⁵

No Algarve, em Valinhos, Vale Figueira (S. B. Messines), P., com o seu testemunho, ilustra uma outra forma de circulação das sementes que resulta do puro e simples acaso. P. afirma que guarda sementes das suas cebolas serôdias “*deve haver mais de dez anos*” e que estas “*são tão gabadas*” que não as vai deixar. A descoberta daquela variedade foi fortuita: “*Acho que foi uma cebola que eu achei* [risos].

– Onde?

Ali no Barranco da Ponte [...], o meu marido achou a cebola e digo: «Olha, isso deve ser do [...] que vendia na praça! Olha, deixa, que a gente semeia-a». E semeamos e fomos inçando⁷⁶⁶ assim e agora já inçei⁷⁶⁷ a outras pessoas, e ontem ainda veio aqui [um homem] para eu vender mas eu disse: «Olhe assim, sem semear, não vendo». A gente semeou pouco”.

As sementes que vieram de França

Entre os factores que podem influenciar a adopção de novas variedades hortícolas, tanto através da aquisição de sementes como de jovens plantas (ou plântulas), contam-se outras motivações que vão da simples curiosidade de experimentar novas culturas, passando pela vontade de simplificar o trabalho (preferindo-se, por exemplo, o feijão

⁷⁶⁵ B. e C. (compadres), Ifanes, 14/4/11.

⁷⁶⁶ Preservando sempre a semente para as sementeiras seguintes.

⁷⁶⁷ Partilha de sementes ou plantas com outras pessoas.

rasteiro ao de armar), pelo maior ou menor acesso à água de rega durante o Verão (relativamente ao que sucedia no passado), pela experiência (directa ou próxima) da emigração, circulação e contactos fora da região de residência dos agricultores ou, ainda, pela chegada de novos elementos à família, designadamente com dietas alimentares diferentes do que era até ali habitual.

“Este [feijão] pequenino ponha-lhe um nome francês que veio da França.

– Veio? Quem o trouxe?

Uma senhora que a senhora não conhece. Não é daqui.

A: A mim sabe quem mos deu, a mulher do tio B. que os tinha na horta, foi a cunhada que os trouxe, a Isaura.

– E trouxe-os de França?

Trouxe. Disse: «Anda, que te hei-de dar uns feijões destes para semeares que dá...

Primeiro, deu-me o feijão para comer e depois perguntou-me se tinha gostado e depois deu-me o grão.

– Isso já foi há quantos anos?

Não sei. Ui! Isso de há muito! Não sei há quantos anos.

Vizinha: O ano passado tinha dois sulcos deles...

– Há dez...?

Oh não! Há 3 ou 4 ou 5 anos.”⁷⁶⁸

I., de Paradela, Miranda do Douro, sublinha que foi graças a ela que se introduziu o alho-porro, ou alho-francês, na aldeia:

“Antigamente não havia. Eu é que me habituei na França, adorava a sopa dele e agora toda a gente faz.”⁷⁶⁹

Na Cordinhã, em Cantanhede, C. fala-me da origem do feijão riscadinho (vagem riscada, roxa), “*uma variedade tradicional francesa*” que chegou com os emigrantes e que se adaptou bem por ali.

⁷⁶⁸ A., Ifanes, 16 de Abril 2011.

⁷⁶⁹ I., Paradela, 13 de Abril 2011.

As inovações nas culturas: entre a relutância, a adaptação e o prazer da novidade

A adoção de novas variedades de cultivares, designadamente hortícolas, é frequentemente justificada com a procura de variedades mais produtivas, mais resistentes (é, por exemplo, o caso do milho híbrido), com um ciclo de vida mais curto ou, pelo contrário, mais longo, consoante as espécies.

O escasso número de pessoas que constituem o núcleo doméstico e/ou que estão disponíveis para trabalhar na exploração; a procura de determinados produtos nos mercados locais e os gostos dos mais jovens na esfera doméstica, são alguns dos factores que podem influenciar essas mudanças, por vezes concretizadas com alguma relutância mas que também podem ser assumidas com entusiasmo.

Na Brazieira do Meio (Salir), no Algarve, J.M., afirma que, muito embora aprecie e semeie da alface antiga, usa também uma outra variedade que lhe foi dada por uma pessoa que vivia próximo (*“mais abaixo, a dois ou três quilómetros”*), entretanto falecida, e que a terá sido trazida de França. Esta variedade, sendo semelhante à autóctone, tem a vantagem de ter um ciclo mais longo, sendo possível mantê-la na terra por mais tempo sem espigar. *“Essa variedade que era mesmo daqui não dura muito tempo. Espigam! Não há metade do tempo e espigam! A outra, aquilo é uma variedade que veio de França, veio para a minha mão aí há uns 20 anos ou 30, veio para aí essas sementes. Diz que essa pessoa que arranjou essas [...] a tinha trazido de França, não sei...”*⁷⁷⁰

Apesar de semelhantes, têm algumas características que as distinguem entre si: *“A outra [antiga], faz-se uma alface grande mas não enrola tanto como a francesa e é assim arroxada. Quando elas estão na altura própria de comer, talvez essa antiga seja um bocadinho melhor do que a outra, assim mais tenra a folha. Essa [antiga] se deixá-la fazer velha fica amargosa já a outra que dizem que veio de França...”*

Em Paradela, Miranda do Douro, I. e a cunhada conversam sobre as diferenças de qualidade entre o nabo antigo que é grande e redondo (de cor branca ou rosa), e que ainda cultivam, e o nabo comprido *«espanhol»* (uma variedade recente que se assemelha ao rábano) que a segunda transporta num carrinho de mão: I. diz que o antigo

⁷⁷⁰ J.M., 63 anos, Brazieira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

é melhor e a segunda responde que prefere o *espanhol*, ambas concordam em que este último tem a vantagem de dar grelos até tarde mas que enquanto o antigo “*esgrela cedo mas não se põe duro*”, o *espanhol* depois de grelar “*fica muito duro*”⁷⁷¹.

J.M., à semelhança de A., da aldeia de Monte Ruivo, costumava semear o tomate de Inverno mas *deixou-se disso* por considerar que dada a diversidade de tomates que agora existem, se torna desnecessário manter aquele tomate de conservação. “*Antigamente*”, recorda, “*semeavam-se aquelas tomateiras e, depois, guardavam-se os tomates aí em cima de uma esteira, uma esteira pendurada, punham-se os tomates ali em cima e duravam ali até vir os novos. [...] Por exemplo, nesses telhados aí de telha punham uns arames ou uns baraços, à altura de uma pessoa alcançar, e punham os tomates ali em cima como fazem com os queijos. [...] agora deu em aparecer umas qualidades melhores, maiores [...], mas não duram como aqueles duravam. Antigamente, quando não havia tomates como há agora, havia tomates dessas qualidades, agora há tomates o ano inteiro*”.

Al., de Monte Ruivo, corrobora a ideia de que, actualmente, estes tomates são raramente utilizados. A vizinha, L., não é da mesma opinião: “*agora está muito corriqueiro outra vez. Ainda o outro dia, uma me perguntou se ainda tinha sementes. E digo eu: «eu já semeiei!...» Mas, vou-lhe dizer, não sei os canecos que eu tenho já, já não sei qual delas são, mas elas são conhecidas. Agora semeiei, fui lá buscar, espremi ali para dentro de dois canecos.*

Sabe o que é que fiz? [...] tinha muito tomate o ano passado, cortei-os ao meio e depois congelei-os, dentro de uma caixinha, às camadas com plástico. Uma camada de tomate e uma de plástico e enchi a caixinha. Pu-la dentro da arca, [...] assim estão prontos, não ficam com grainhas, é só tirar e meter na comida.”

Os tomates de Inverno são plantados em Maio, colhem-se em Julho e podem conservar-se até ao Inverno. Al. junta-os (com as ramas) em cachos e pendura-os numa vara e, às vezes, quando perdem o pé, guarda-os dentro de caixas. “*A minha sogra*”, recorda, “*tinha-os numa esteira pendurada, com paus por baixo para ela não pender, e depois*

⁷⁷¹ I., Paradela, Miranda do Douro, 13/4/2011. A Sr^a. F, de 81 anos, diz que nunca semeia cebola e alho-porro, preferindo comprar as plantas. Também compra sementes de beterraba e de alface. Como muitos outros vizinhos, encomenda à dona de um dos cafés da aldeia que os traz de Zamora, ou de “*onde calha*”, que os vai buscar a “*esses mercados*”.

punha-os lá em cima”. A esteira suspensa era colocada no palheiro.

O tomate disponibilizado nos mercados fora da respectiva época de produção não merece a confiança de J.M. *“Alguns, são daqueles que uma pessoa joga na parede e voltam! Aquilo é tudo menos tomate. É por isso que eu não gosto de comer tomates fora da época. [...] Aquilo é a qualidade, para durarem mais tempo.*

– Para os transportes?

Sim, para isso tudo. É porque se eu for transportar tomates desses que eu tenho aí, desses cor-de-rosa, se levar mais do que uma camada, os debaixo estragam-se todos e também não duram mais do que um dia ou dois, enquanto que os outros, estão ali 15 ou 20, 8 ou 15 dias, ali nas caixas e não se estragam! “ [risos]

Como os tomates-rosa levam mais tempo a fazer-se (mais um mês, ou até mais, em relação aos temporões) J.M. tem comprado tomateiros dessas variedades mais recentes para garantir colheitas antecipadas. No ano de 2010, comprou a um vendedor de plantas em Benafim⁷⁷² “*tomateiras*” temporãs, cujos frutos se mantiveram presos às plantas mesmo depois de secas e que, apesar de duros, eram saborosos. J.M. frisa que esses, embora fossem duros, não eram dos tais vermelhos que se atiram à parede e “*não rebentam nunca*”. Estes últimos, diz, “*não sabem bem (têm um sabor um bocado esquisito) e é como quem está comendo um bocado de cortiça*” e, na sua opinião, não servem nem para cozinhar.

Há alguns anos, de acordo com J.M., surgiu também na aldeia uma variedade tomates amarelos, considerados excepcionalmente resistentes: “*Essas tomateiras dão muito tomate e duram muito tempo, muito tempo. Às vezes, aparecem tomateiras daquelas aí não sei [...], quem semeia maiores quantidades e não tem onde as plante e não quer plantar mais, dá a um vizinho ou a uma pessoa qualquer amiga que apareça e, então, já me tem calhado aparecer uma tomateira daquelas e os tomates, vem o Inverno e eles ali ficam...só com umas grandes chuvadas é que eles não se conservam*”.

A pouca distância, em Valinhos (Vale Figueira) na freguesia de São Bartolomeu de Messines, P., que vende alguns produtos hortícolas no mercado semanal em Messines, cultiva sobretudo os tomates coração-de-boi⁷⁷³, de Inverno⁷⁷⁴ e, ainda, uma outra

⁷⁷² E que vende, também, nos mercados de Estói, Quarteira, Almancil, Loulé.

⁷⁷³ Caracterizados como “*tomates muito grandes*” que “*só têm carne, mal contêm sementes*”.

variedade de tomate “*avermelhado*” e “*lajo*” [largo], dos quais vai guardando as sementes de um ano para o outro. No lugar onde vive, são estas as três variedades que mais se usam. “*Isto é um tomate tenro! Ali na praça há tomates duros, de estufa... [mas não servem] para nós, que estamos habituados a estes...*”

Na aldeia de Santa Comba, em Ponte de Lima, M. cultiva diversas variedades de tomate, sendo que apenas uma (o coração-de-boi) já existia na casa dos seus pais, isso “*não quer dizer que seja esta qualidade*”, frisa, “*mas [...] em casa dos meus pais, também tinham o coração-de-boi*”. Por causa da filha, cultiva, ainda, o redondo, “*como nas estufas*” e, ainda, o tomate-corno, o chucha pequenino (ambos semeados pela primeira vez em 2010), e já experimentou o tomate-cereja (em 2009).

Para M., o tomate pequenino é o mais vantajoso tanto pela sua elevada produção, como pelo preço que atinge no mercado: “*este tomate pequenino é que é importante, dá três vezes mais do que dá o coração-de-boi ou outro qualquer. Eu fui sábado para o mercado e levei tomate pequenino e levei tomate coração: o de coração, vendi-o a um euro e [o]a chucha pequenina, vendia-a a dois euros e meio o quilo*”. M. diz desconhecer a razão para esta diferença de preços mas garante que “*a chucha pequenina é um espectáculo para comer na salada e também para molhos [...], tem muita semente mas ao mesmo tempo tem aquele saborzinho mesmo ao tomate*”.

Nenhuma das sementes ou propágulos de tomate que havia utilizado no ano de 2010 era proveniente da sua exploração: as sementes do tomate coração-de-boi foram compradas e a colheita não terá resultado tão bem como noutros anos⁷⁷⁵; do tomate chucha, comprou as plântulas numa estufa; o tomate corno foi-lhe dado pela comadre, “*ela é dali de Cardielos (quem vai para Viana, antes de chegar a Santa Marta), ela deu-me uns pezinhos e eu pu-los*”.

Sempre em busca de produtos que satisfaçam a sua clientela no mercado, M. não só experimenta constantemente novas espécies e variedades⁷⁷⁶ como procura, sempre que

⁷⁷⁴ Indicados como “*uns tomatinhos mais pequeninos*” que se podem guardar na arca ou “*numas caixinhas para ser ao natural*”.

⁷⁷⁵ “*Esta variedade não é bem a que eu costume ter: ou é do ano (porque este ano comprei semente nova, ou, não sei...porque eu é costume ter cada um a pesar meio quilo mas estes não! Mas este ano também é ruim para tudo! Porquê, não sei*” (M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010).

⁷⁷⁶ “*Eu [...] gosto de fazer coisas que dêem dinheiro. Eu vou às estufas e pergunto o que têm de novo e é o que eu trago [...]*”.

-Onde é que é a estufa?

possível (à semelhança de J.M., no Algarve), antecipar as colheitas em relação à época normal da colocação dos produtos no mercado: *“tirei a batata do cedo e depois peguei e deitei-lhe feijão e nabiças, olhe foi uma maravilha para fazer dinheiro. Ninguém tinha! Calhou de correr bem [...] porque não era o tempo delas. Há alturas que cai bem [...] Podia não dar nada!”*

A agricultura que M., com cerca de sessenta anos, faz actualmente, nada tem que ver com a que faziam os seus pais. Na quinta onde eram caseiros e onde criavam uma vintena de vacas, predominava o milho, o feijão, o centeio e o trigo e, nas hortas, a cebola, o tomate, o pepino, a couve penca e a *“couve-brava que é o troço, é o troço do Natal”*. Aos treze anos, M. já vendia legumes no mercado mas em pouca quantidade e era sobretudo milho, feijão, couves, feijão-verde, ervilhas e favas. *“O trigo”,* adianta, *“vendia-se algum e outro era para cozer o pão. O milho, pagava-se ao patrão e o resto era para consumir em casa”,* para fazer o pão e para os animais.



Fava algarvia, Monte Rui vo, Alte.

Em vez da fava algarvia, Al. de Monte Rui vo, prefere a fava espanhola que considera melhor, por ser maior e mais produtiva que a autóctone. *“Este ano semeei umas que são espanholas, pretas [?], são tão boas, tão boas...vagens grandes, são muito tenrinhas. [...] A fava algarvia tem uma vagem mais pequenina e tem menos*

*miolo mas é um miolo mais grado”*⁷⁷⁷. Já J. da Portela da Mó (S. Bartolomeu de Messines) diz que a fava espanhola não presta e prefere a algarvia por ser mais

É longe, [...] é em Esposende” (M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010).

⁷⁷⁷ Al., Monte Rui vo, Alte (Loulé), 5/5/2010. O Algarve é a região do país com mais tradição no cultivo desta espécie, possuindo por isso maior número de variedades conhecidas. A fava Algarvia, “de vagens curtas, grãos achatados e curtos”. Existem também a Assária ou comum, “*variedade do sul do Tejo, muito produtiva com numerosos afilamentos, tem a particularidade de as vagens se orientarem de forma ascendente, vagens medianas com seis a oito grãos, de cor amarela-palha, grossas e alongadas*” e a roxa, também algarvia, com “*vagens de tamanho moderado, grão grande de forma muito achatada, de roxo intenso quase negro, é variedade extremamente precoce, com paladar adocicado e de rápida cozedura*” (Fonseca, J.M. 2009:13) – cuja descrição parece corresponder àquela a que os meus interlocutores chamam *fava preta*.

saborosa.

P., de Valinhos, Vale Figueira (S. Bartolomeu de Messines) produz de umas e outras quase indiferentemente. Interrogada sobre se as favas que tem são espanholas responde: “*Não sei se elas vieram de Espanha mas elas têm o nome de espanholas, algumas, aquelas mais compridas que têm o bago mais miúdo*”.



Fava preta, Monte Ruiivo, Alte.

Relativamente à fava algarvia, diz que “*era a fava que havia*” e que esta “*é mais maneira: dois, três baguinhos, onde essa [a espanhola] atinge nove*”. Na altura em que conversámos, no início de Maio, tinha uma leira perto de casa com favas das duas variedades, misturadas, e garantia que todas se comiam bem⁷⁷⁸. No entanto, admitia que a fava algarvia, “*para a gente descascar, é uma favinha mais crescida*”, embora as espanholas que ali tinha já estivessem “*traçadas com outras*”, razão, pela qual, “*o bago já não é muito pequenino...mas é mais pequenino, não vê?*”.

⁷⁷⁸ Também tem favas (algarvias) noutra área da exploração, perto da represa. P. gosta de as cozinhar recém colhidas, de preferência com casca, e, por exemplo, acompanhadas com a rama do alho: “*Quando a fava já está a ficar dura, podem fazer-se as alhadas. Cozem-nas e depois desolham-nas, se tem o olho preto, e depois temperam de azeite no prato e com alhos...[Dá-me uma mão cheia delas e prossegue] Ou tira-lhe o olho, ou dá-lhe uma unhada aqui, que elas ainda não estão muito duras que o bago ainda está verde, está a ver? Eu tempero sempre com azeite mas ponho rama de alho e ponho também um alhinho picado, tempero logo ao fogo. Mas elas com um apitozinho [da panela de pressão] ficam boas!*

Mas se você vai à horta ainda é cedo para apanhar! Isto querem ser apanhadas, e são mais saborosas assim. Se a fava vai para a praça e volta, para se aproveitar, já não tem o mesmo sabor”.

Se a fava é tenra, come-a com a casca: “*Faz-se assim: parte-se [parte-se a vagem aos bocadinhos e cozinha-se assim].*

-E a casca é boa de comer?

É. Até os griséus eu ponho casca. Há uns doces. Eu gosto e há pessoas que gostam. Antigamente, as pessoas sabiam aproveitar as coisas.

Aqui era assim. [...] Depois, eu faço assim, ou tempero no prato com azeite, mas isto é bom é com o tempero de porco...ou toucinho ou papada...fritava e, depois, levava ou alhinho picadinho, ou uma raminha d'alho, frito com um bocadinho de azeite no fundo da frigideira, e depois quando as favas estiverem cozidas na panela, despeja-se...ou ponho com uma colherinha ali quentinha que elas fazem chch...dá-se umas voltinhas no fogo, deixa-se cinco ou dez minutos mas, antes disso põe-se a tal raminha de alho (quando não há põe-se alho picado). Há quem ponha linguiça para comer com as favas mas eu não gosto, nunca gostei. A linguiça vai roubar o gosto das favas. Depois, come-se com a saladinha de alface e a talhadinha da carne. Mas eu, infelizmente, nem mato já porco porque tenho colesterol. Eu podia matar dois porcos ou três mas...

Não se esqueça de levar a raminha de alho...

Aquilo ali [os alhos] está cheio de cinza mas aquilo é lavado...aquelas ali é para a gente ir desfolhando para pôr nas favas...Se não tiver um bocadinho de carne, faça com azeite que é o mesmo que eu faço”.



Da esq. para a dta: favas algarvias, pretas e espanholas (Monte Ruiivo, Alte)

P. considera que as mudanças no clima, verificadas sobretudo nos últimos anos, afectam a produção, obrigando a regas constantes que dantes não eram necessárias, e recorda-se que, noutros tempos – ainda ela vivia na casa dos pais, situada por “*ali num bico de um cerro*” – quando chovia e se semeavam as favas na

ladeira, tinham favas muito saborosas. “Não havia favas mais saborosas que era as de *racio* – do *racio*, quer dizer que era de roda do monte, do pé do monte – mas agora já não chove e estas tem de ser regadas! Tem de ser tudo regado! Noutro tempo, Deus Nosso Senhor mandava aí água em Abril e as coisas passavam, este ano também choveu em Abril...mas o tempo é mais quente. Não vê que é muito radical, muda radicalmente e, depois, vêm aquelas brasas!”

Para além da fava algarvia, L., de Monte Ruiivo (Alte), também tem fava *Sete Semanas* [?] ⁷⁷⁹ e fala-me da fava *Ratinha* (*Vicia faba* L. var. *minor*), do Alentejo, que é utilizada na alimentação animal ⁷⁸⁰ mas que ela não cultiva.

A., de 82 anos, de Monte Ruiivo (Alte), diz que em vez do feijão *Catarino*, que “*não ia arriba, queimava-se e não dava*”, usa agora novas variedades:

“*O ano passado deram-me feijão preto (era já quase no Inverno), digo eu assim: vou semear aqui uma leira de feijão! Mas o feijão não nasceu. Voltei a semear mas uma leira grande, era assim desta largura, quase da largura desse banco mas comprida...era tanto feijão! Tanto feijão! Nunca tinha visto. E gostoso! Bom!*”

A vizinha, Al., diz que também ela comprou de um feijão preto na feira de Salir, um feijão de vagens compridas e tenro, segundo o vendedor que lho vendeu mas que ela não conhecia.

A. afirma que foi dos primeiros a cultivar um feijão encarnado de “*envarar*” (de trepar), grande mas perdeu-lhe o inço. “*Tinha ali uma estufazinha que eu fiz, eu semeei desse*

⁷⁷⁹ Não encontrei referências a esta variedade.

⁷⁸⁰ A fava ratinha, pequena e arredondada, é uma das duas variedades forrageiras portuguesas actualmente cultivadas, sendo utilizada para a alimentação animal e siderações. A outra “*é a Faverola naturalizada pela sua prolongada existência entre nós [...] de origem francesa, também utilizada para os mesmos fins da anterior*” (Fonseca, J.M. 2009: 13).

feijão ali, é pá, aquilo deu feijão à bruta! Agora tinha ali um num coiso de vidro para ele não se estragar, para os ratos não o comerem, fui semeá-lo, já estava marafado, furado, foi-se embora.”

A oferta crescente de sementes de novas variedades de hortícolas, por vezes em detrimento das mais antigas, aguça a curiosidade de quem quer experimentar novas culturas mas nem sempre com bons resultados. Na aldeia de Ifanes, em Miranda do Douro, A. ainda tentou semear o melão casca de carvalho mas não resultou, talvez pela secura da terra *“deve de ser, numa terra mais húmida, não sei...mas aqui...”*⁷⁸¹ Outro vizinho da mesma aldeia, o Sr. B., também não se deu bem com algumas variedades de tomateiros que experimentou em 2010: *“plantei uns que me deram, desses de ramalhetes, não sei qual o nome deles ... eram amarelos e vermelhos mas não gostei daquilo! Para mim, o tomate melhor para a salada é o de pêra e para molhos, o coração-de-boi...”* Isso não o impediu de experimentar em 2011, pela primeira vez, um “tomate-preto” que terá vindo de França.

No mundo das abóboras, as novas variedades, vindas de fora, juntam-se às de sempre. Em Ifanes, por exemplo, para além da porqueira e da abóbora-menina (que se usavam antigamente), *“apareceram umas raças maiores”*⁷⁸². A família de A., que já não cultivava a abóbora-menina, semeia uma estreita e comprida que será, também, proveniente de França.

No Algarve, na Brazieira do Meio, J.M. afirma que actualmente há mais variedades de frade: *“Há frade aí que tem aí 20 ou 30 quilos ou 40 ou 50. Noutro tempo, não se criava peças dessas, se desse 10,15 ou 20 kg, era o máximo”*⁷⁸³.

À tradicional couve berdenhal ou galega, em Ifanes, juntou-se a asa-de-cântaro (muito apreciada), o repolho coração-de-boi, a couve lombarda.

A falta de certas variedades no mercado de sementes também obriga, muitas vezes, a mudanças que, de outro modo, não se fariam: *“Quase só semeio é [batata] Monalisa. Este ano é que o meu marido comprou uma saca de Kanebeque [em Espanha] porque*

⁷⁸¹ A., Ifanes, 16/4/ 2011.

⁷⁸² Marido de A., Ifanes, 16/4/ 2011.

⁷⁸³ J.M., Brazieira do Meio, Salir, 16/09/10.

não encontrou a Monalisa”⁷⁸⁴.

M. de Santa Comba, Ponte de Lima, que prefere semear a batata *Spunta*⁷⁸⁵ em Dezembro, diz que em 2010 não o fez por não ter conseguido adquiri-la e acrescenta que há uma outra, da qual desconhece o nome, que irá semear pela primeira vez: “*a minha filha diz que a sogra semeou, que é de dois meses e meio, mas eu ainda não semeiei, vou semear este ano*”. Em 2009, experimentou a batata-doce mas acabou por desistir por não conseguir vendê-la no mercado: “*O ano passado semeiei e tenho-a ali mas é assim: ela produziu mais ou menos, mas não tem saída. Assim como no ano passado também tinha um fruto que era como um caranguejo cheio de picos*⁷⁸⁶ e aquilo diziam-me que dava muito dinheiro no supermercado (nove euros) [...] E a batata-doce foi o mesmo, não tem compra. Eu faço estas coisinhas porque tenho as pessoas certinhas para me comprar”

Na Cordinhã já quase não se semeia o nabo-mouro, que dá apenas um grelo de sabor amargo, em vez disso J. prefere o bola de neve mas a esposa admite que a cabeça do primeiro é muito boa, podendo ser comida crua: “*Tantas vezes me aconteceu, com a navalhita, tirar a casca e roer aquilo*”.

O feijão patareco, que também ali existiria foi substituído por outras variedades de aspecto mais apetecível. Ao mostrar fotografias de variedades de feijão existentes noutra região de país, confrontei-me com um diálogo que pode ilustrar alguns dos principais motivos que têm levado muita gente a abandonar as variedades antigas:

“[J.] *Ouve lá, este não era aquele que a gente nem aproveitava para comer porque dizia que ele degenerava?!*

[V:] *Era o pateta! A gente chamava-lhe o pateta*⁷⁸⁷.

[C:] *Não é pateta, é patareco.*

[V:] *A gente separava-o todo e tirava-o fora porque ele degenerava e até nem se comia. A gente ia com ele prá feira e não podia levar nenhum daquele senão não compravam.*

[J:] *Tinha má vista.*

[C:] *Era pequenino, ao pé do outro destoava, não enchia o olho...*⁷⁸⁸

⁷⁸⁴ A., Ifanes, 16/4/ 2011.

⁷⁸⁵ Variedade semi-precoce de tubérculos alongados, de pele e polpa amarela.

⁷⁸⁶ M. acrescenta a este propósito: “*diz que é da família do pepino mas é curtinho e com uns picos*” (o pepino africano corresponde à descrição).

⁷⁸⁷ Variedade rasteira que, ao contrário do patareco que se consome em verde, é consumido em seco.

Para além deste, que aparentemente não era valorizado, existia o feijão cor-de-vinho, muito usado na sopa, do qual J. gostava muito mas cuja semente perdeu. “*O cor de vinho dava sempre [...] sempre seis bagos*”, explica, “*eu perdi-lhe a semente. Nós tínhamos uma propriedade na freguesia de Murtede, e todos os anos trazíamos uma carrada de feijão desse*” mas perdeu-se e, aparentemente, já ninguém na Cordinhã terá deste feijão que se dava nas “*terras mais baixas*”. O desaparecimento é explicado pelo abandono das terras onde era semeado e que agora estão incultas:

[J:] “*Foi uma semente que deixámo-la perder e mal empregada. Mal empregada que ainda hoje gostava....*

– E por que razão?

[J:] “*Aquelas terras estão todas incultas, é um feijão que se dava para o tarde. Aguentava-se com a temperatura chuvosa, não retorcia...*

[V:] “*Aquelas terras já não se semeiam*

[J:] “*Aquilo desapareceu, aquelas terras, estão em silvas...um silveiral! Ah Jesus!*”

Variedades sem nome

Na generalidade dos casos, os agricultores desconhecem os nomes das novas variedades⁷⁸⁹ que são descritas por referência aos seus aspectos morfológicos (por exemplo, formato, cor dos frutos ou das vagens) ou à sua proveniência real, provável⁷⁹⁰, suposta ou imaginada⁷⁹¹. O que vem confirmar a afirmação da directora do Banco

⁷⁸⁸ Conversa conjunta com o casal J. e V., e C., familiar dos primeiros, realizada na Cordinhã a 16 de Junho de 2010.

⁷⁸⁹ “*Essa [cebola] não sei [o nome], essa comprei-a. A valenciana é a que eu tenho semeada.*” (I., Paradela, 13/4/2011).

Outro exemplo: “*Este feijão é duns ...a tia M. [uma vizinha] deu-me o ano passado uns grãosicos e depois semei uns pouquitos e este ano deu-me para semear este surco [sulco]. São uns que há nos mercados que dão uma vagem comprida, verde.*” (F., Paradela, 22/05/11).

⁷⁹⁰ “*Este pequenino ponha-lhe um nome francês que veio da França.*

-Veio? Quem o trouxe?

Uma senhora que a senhora não conhece. Não é daqui.

A: *A mim sabe quem mos deu, a mulher do tio A. que os tinha na horta, foi a cunhada que os trouxe.* (A., Ifanes, 16/4/ 2011).

⁷⁹¹ “*A mulher que mos deu disse «pega lá os tomates da Póvoa!», porque fui eu que lhos dei, mas eu não sei de onde é que me veio essa semente.*

-Da Póvoa, por quê?

Português de Germoplasma Vegetal, Ana Maria Barata, segundo a qual, “quando uma variedade tem nome, significa ancestralidade”, ou seja, “já é usada há muito tempo” ou/e tem uma utilização específica⁷⁹², o que não sucede quando a sua introdução é mais recente.

No entanto, também se verifica, por vezes, a inexistência de nomes específicos para determinadas variedades consideradas antigas⁷⁹³. É possível que tal se deva ao facto de, no passado, existirem poucas ou apenas uma variedade de uma determinada planta, não sendo, portanto, necessário designá-la de forma especial. Outro motivo pode, eventualmente, consistir na falsa percepção de antiguidade da variedade.

Nos locais onde as redes de vizinhança funcionam, persiste a prática da troca ou dádiva de sementes, ou de jovens plantas, quando estas por algum motivo se perdem. No entanto, a iniciativa de pedir a alguém as sementes (ou as plantas) em falta implica uma relação de confiança e proximidade com a pessoa ou pessoas a quem se pede e pressupõe a possibilidade de uma contra-dádiva diferida no tempo e que se enquadra, no caso das aldeias transmontanas, num sistema mais amplo de trocas generalizadas de bens e serviços entre vizinhos da mesma aldeia. Ou seja, quando se dão sementes, ou jovens plantas, existe a expectativa de que a pessoa que as recebe possa, mais tarde, retribuir (quando, por exemplo, a pessoa que as dá precisar daquelas ou de outras sementes ou plantas que entretanto pode ter perdido). Partilhar sementes de uma determinada variedade é uma forma de tentar impedir que estas se percam: se o agricultor que dá sementes ao vizinho perder as suas por causa dos pássaros, dos ratos, ou porque estas apodreceram, poderá sempre recorrer àqueles a quem anteriormente tinha oferecido daquelas sementes, tendo assim a possibilidade de as recuperar.

Porque eu sou da Póvoa.

E depois ela como eu lhe dei os tomates, diz quando guarda as sementes: «tomates da Póvoa».

-E quando lhos deu foi lá ou cá [em Ifanes]?

Foi cá.

- Se calhar trouxe a semente de lá?

Não, não trouxe. Não sei onde é que foi. Apanhou a coisa de dizer que eram da Póvoa porque lhos dei eu, não é?” (A., Ifanes, 16/4/2011).

⁷⁹² Entrevista concedida para este trabalho em Julho de 2010.

⁷⁹³ Um exemplo dessa situação foi-me dado por A., na aldeia de Ifanes quando, à pergunta sobre o nome da melancia antiga (que abandonou em detrimento de uma variedade mais recente), me respondeu: “*Não sei, nós chamávamos melancia.*”

A obrigação de retribuir

Perante a insistência de um dos inquiridos em oferecer (a mim própria e a amigos de outra aldeia) algumas plantas das quais já quase nada lhe restava, perguntei se não seria arriscado ficar com tão poucos pés mas a resposta foi pronta: *”Na!... Mas eu só distribuo a quem me convém a mim... porque às vezes pedem-me e eu...(compreende?!?...). Se for [por exemplo] a X, a maior parte das plantas fui eu que lhe dei e, às vezes, quando lhe peço, é só assim um coisinho!”*

A., de Ifanes, salienta como conseguiu recuperar as sementes de uma certa variedade de tomate graças a uma sua vizinha, a quem havia dado, anos antes, uns quantos desses tomates: *“eu, uma vez que vinha da horta e que trazia aqueles tomates tão bons no balde, e disse [ela]: «ai que tomates tão bons trazes!» E guardei a semente. E dei-lhe um tomate: «então, se gostais dos tomates, pegai lá dois ou três!». E provou, e deixou a semente. Dali a uns anos, deu-me ela a semente a mim! E nunca mais voltei a perder a semente porque são bons!”*⁷⁹⁴

Naturalmente que deste contrato implícito de reciprocidade ficam excluídos aqueles que por várias razões não podem garantir a retribuição do gesto pelo menos de forma directa, quer seja porque, por razões de força maior (idade, saúde, ou outra) já não têm actividade agrícola ou por serem forasteiros (de que eu sou um exemplo).

A. afirma que quando por qualquer razão perde as suas sementes pede aos vizinhos. *“Eles dão-me das suas sementes, eu dou-lhe das minhas”*, explica. Essa troca é estabelecida especialmente com a dona da casa em frente da sua e com quem mantém boas relações: *“Eu, ali com a vizinha, damo-nos bem. Ela, do que precisa, vai a minha casa e, do que eu preciso, vou a casa dela”*. E acrescenta: *“Depois, tenho ali os velhotes em baixo também, coitaditos, já não têm, não vê!? [...] temos que nos [valer?] uns aos outros. Por exemplo, eles não eram capazes de semear as batatas, pediram-lhe ao meu [ao marido] e ele foi.*

– É torna-jeira?

*Não, não é torna-jeira. Nós não ligamos a isso. Com quem a gente convive e se dá bem não é preciso certas coisas agora com quem... Porque há de tudo.”*⁷⁹⁵

⁷⁹⁴ A., Ifanes, 16 de Abril 2011.

⁷⁹⁵ Idem.

No primeiro caso, temos uma relação de troca quase imediata (de sementes, de legumes e de outros bens e serviços). No segundo caso, temos a prestação de uma ajuda que não implica reciprocidade directa ou imediata mas que pressupõe outro tipo de «compensação» social.

Em vez de pedir as sementes, J.M., da Brazieira do Meio, Salir, prefere pedir as plantas sobrantes:

*“Geralmente, quando não tenho sementes espero que as pessoas semeiem e, na altura da plantação, há sempre a quem sobra tomateiras e eu vou buscar”.*⁷⁹⁶

Para além das relações de vizinhança, ressaltam também as trocas estabelecidas entre pessoas unidas por relações de parentesco. L., de Monte Ruivo, Alte⁷⁹⁷, conta como recuperou as sementes do tomate de Inverno de que havia *perdido o inço*: *“a comadre A arranhou para lá, a comadre I [foi] lá e disse: «onde é que você arranhou isso?» «Ah, foi uma pessoa amiga que me deu...» [...] depois, deram-lhe a ela, e ela depois trouxe-me, não sei se foram seis ou sete [tomates]. Não precisou mais! Carrega com uma vara!* [798]”.

L. e Al., de Monte Ruivo, procuram há já algum tempo recuperar as sementes de uma alface que dizem ser muito antiga com folhas de extremidades arroxeadas e muito tenra. *“Agora, são estas coisas das estufas”*, explica L., *“já três vezes semeio das minhas e não nasceu nenhuma, são as formigas que as levam todas! Quando a gente as vai buscar já os pássaros têm comido as boas e ficam só as falidas.”*

Al. garante que ainda há quem tenha da alface «antiga». *“Um dia destes, falei nisto à Maria [...] nesta conversa, assim como a gente está [a ter], eu disse-lhe: «Ai raio gostava tanto de ter daquelas alfaces antigas!» Ela transmitiu ao [...], [primo de Al.], e ele, no outro dia, esteve comigo e disse-me: «Ainda tenho alfaces das que você diz que gostava de ter».*

«Oh raio! Como é que soube disso?», perguntei. «A Maria [...] disse-me», diz ele. Mas ainda não fui buscar!

⁷⁹⁶ J.M., 63 Anos, Brazieira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

⁷⁹⁷ L. é reformada. Ela e marido A., de 82 anos, também reformado, fazem agricultura de auto-subsistência, têm uma pequena horta com um pouco de tudo (para eles e para a família) e criam algumas cabras. Entrevista realizada a 5/5/2010.

⁷⁹⁸ É numa vara que estes tomates (de conservação) são pendurados para se manterem até ao Inverno.

Então vá lá buscar para me inçar também!”⁷⁹⁹, responde o marido de L..

O primo de Al. que, mais tarde, lhe enviou sementes das referidas alface por meu intermédio reconhece que, ele próprio, «antigamente», por vezes, pedia à sua prima sementes das alfaces que esta cultivava nas estufas e que eram muito boas: “às vezes pedia-lhes, ia lá e, depois, arranjavam-me. Mas agora não, agora tenho mantido com aquelas [das alfaces «antigas»], já há quantos anos que eu não semeio alfaces senão daquelas e fazem-se umas alfaces muito grandes!”⁸⁰⁰.

Em Valinhos, Vale Figueira (freguesia de S. Bartolomeu de Messines), P. que tem a sua horta repartida por duas áreas – uma, mais pequena perto de casa e outra, de maior dimensão, mais afastada, junto à represa que o marido construiu – afirma que não há o hábito de trocar sementes entre vizinhos mas, sim, as plantas “uns pedem uma mão-cheia de alfaces, outros uns tomateirinhos” e apenas em casos excepcionais se pedem sementes: “Só se a gente não ter e às vezes pode-se pedir a alguém, mas eu deixo sempre”.

Em Ponte de Lima, M. indica que o tomate corno que cultivava veio de Cardielos (Viana do Castelo?) de uma comadre que lhe deu uns pezinhos para experimentar: “talvez lhe dessem ou lhe trouxessem que eu é costume também ter um tomatinho que foi uma sobrinha minha que foi à França e me trouxe mas depois degenerou, [...] tinha o mesmo tomatinho amarelinho, como também tinha o pimento pequenino amarelinho, tinha de todas as cores (vermelho, amarelo...) que me mandou [...] da Alemanha.”⁸⁰¹

Em Crasto, também em Ponte de Lima, F. diz que ali os vizinhos dão uns aos outros as sementes ou plantas de que precisam. “A gente diz assim: «olha, não tenho... Arranja-me aí... Vai lá, e arranja-se a semente. Normalmente pedimos uns aos outros...

– Não há necessidade de ir comprar...?

Por cá, a gente vai e pede uns aos outros”⁸⁰².

⁷⁹⁹ L. e Al., Monte Ruivo, Alte, 5/5/2010.

Al. diz que é normal os vizinhos darem uns aos outros produtos que têm em maior quantidade ou que conseguiram obter mais cedo do que é normal. “Se calha, por exemplo, semear couves, ter couves mais cedo [pergunta-se à vizinha]: «Oh fulana quer uma couve? Quer uma couve?» [Al., Monte Ruivo, Alte (14/09/2010)].

⁸⁰⁰ J.M., 63 anos, (vende no Mercado de Loulé), Brazeira do Meio, Salir (Loulé), 16/09/10.

⁸⁰¹ M., Santa Comba, Ponte de Lima, 19/7/2010.

⁸⁰² F. e A., Crasto, Ponte de Lima, 20/07/10.

No outro extremo do país, J.M., da Brazieira do Meio, considera que, comparando o tempo do seu pai com o seu, apenas o número, cada vez mais reduzido, e a idade, agora muito avançada, dos residentes na aldeia mudou. A troca de sementes era e continua a ser prática corrente. *“Sim, o meu pai morava além [...] e, depois, quando um não tinha, tinha o outro. Às vezes havia anos que perdia-se a semente, quer dizer, ou comiam-se as alfaces e não se deixava nenhuma para semente ou, às vezes, por qualquer coisa, deixava-se estragar ou os pássaros comiam, percorria-se os vizinhos e ia-se tendo sempre.*

– E agora?

*E é o mesmo que eu tenho aí agora, também. Há muitas pessoas que vêm buscar aí. [...] Vêm buscar agora quando planto aí. Passam aí quase sempre pessoas: «Eh pá! Tens aí alfaces, não me dás uma mão cheia?» Vêm buscar para semear, plantar ... Uns guardam as sementes e outros não guardam, comem as alfaces e depois no outro ano vêm pedir mais.”*⁸⁰³

Porém, se no contexto da aldeia o intercâmbio é prática habitual, no Mercado, a situação é distinta, evidenciando-se alguma relutância em dar sementes: *“às vezes vou lá ao mercado e vou cortando a abóbora para vender, uma quer meio quilo, outra 250 gramas [...]. Geralmente, ninguém quer uma abóbora inteira. Então, corta-se com um serrote. As sementes ficam ali e, depois, trago-as para casa e ponho-as ali a enxugar, até elas secarem, e depois guardam-se. Isso, às vezes, não é muito bom porque aparecem pessoas e dizem: «Dê-me lá essas sementes!» Às vezes, digo que as sementes são para mim...mas tenho-as ali à vista e por vezes vejo-me à rasca, tenho que as dar mesmo, senão não me largam...”*

J.M. admite que há quem se recuse a dar, *“pessoas que não querem que aquela semente passe dali “, um ou outro que “quer ter aquela qualidade só dele”, mas são poucos os que o fazem. Uma atitude que ele assegura nunca se verificar na aldeia, onde “ se um [vizinho] tem uma coisa qualquer e o outro também quer semear, pois, embora tenha*

⁸⁰³ J.M., Brazieira do Meio, Salir, concelho de Loulé, 16/09/10.

pouca quantidade, divide aquilo sempre com o vizinho... ” ⁸⁰⁴

Na Cordinhã, em Cantanhede, J. recorda sabores e cheiros de algumas variedades de pêssegos que se perderam ou correm o risco de se perder, como o pêssego-de-água, que *"está quase a acabar"* e o de Santiago, *"que tinha um aroma espectacular"*. É com uma nota de ressentimento que afirma existir ainda uma pessoa que o mantêm. *"Há um que tem. Eu dei-lhe garfos, ele diz que não tem!"*. Ou, talvez tenha mas seja *"capaz de não querer dar"*, admite.

Por que razão? – pergunto. *"Há pessoas que são mesquinhas e só querem só para eles"* mas, isso, é a exceção. Por regra, se alguém na aldeia precisa de garfos ou de algumas sementes pede ao vizinho e ninguém leva a mal por isso. *"A gente dá uns aos outros"*, diz J. Antigamente, quando se fazia o fermento *"ali naquela casa, depois ia para aquela, depois, daquela, passava para aqui..."*. Nesse tempo em que todos coziam a sua fornada, dizia-se assim: *"Oh tia! Tem o seu nico? Tenho, sim senhor! Empreste-me o seu nico-nico [fermento] para nicar o meu, depois do meu nicar vai nicar o seu!"*

V. esclarece: *"os fermentos tinham que andar sempre, não é?! Porque azedavam. Tinham que andar todos os dias pela rua"*. Depois, como as pessoas deixaram progressivamente de cozer a broa, também deixaram de se fazer os fermentos que circulavam de casa em casa ⁸⁰⁵.

⁸⁰⁴ Há situações, como a que me foi contada em Monte Ruivo, em que o sistema da troca não funciona e que ficam escrupulosamente registadas. Uma vizinha conta a outra que tendo aparecido por ali *"uma senhora a dizer que gostava muito de ter oregãos, se calhar quando a gente vai lá, já lá não está nenhum..."*. E, a segunda explica, por seu lado, que uma mulher que ali esteve a conversar com ela, lhe disse: *«Ai tem oregãos! Dê-me aí um pedacinho para [...] semear»*, tendo acabado por lhe deixar só *"uma peseira e levou as outras todas!"*. Aparentemente, nem uma, nem outra, seriam vizinhas mas sim forasteiras de passagem como eu, a quem L. ofereceu também dos seus oregãos.

⁸⁰⁵ Há fermentos que se podem guardar por algum tempo no frio mas J. e V. garantem que não era o caso deste fermento (pequena porção da massa que se guarda de uma fornada para outra). (As informações resultam de uma conversa conjunta com C., familiar do casal J. e V., realizada na Cordinhã a 16 de Junho de 2010).

A SEMENTE QUE A LEI PORTUGUESA CONSENTE

Enquanto a maioria dos agricultores mantém as práticas milenares de selecção, guarda (e, frequentemente, de troca) de sementes para novas sementeiras multiplicam-se os diplomas legislativos relativos à produção, acondicionamento e circulação das sementes usadas na agricultura.

A maior parte da legislação portuguesa sobre esta matéria resulta da transposição para o quadro jurídico nacional da legislação comunitária. Dada a impossibilidade de abarcar toda a produção legislativa sobre este assunto e de esta ser uma matéria em permanente revisão⁸⁰⁶ apresentam-se aqui alguns dos principais diplomas.

O enquadramento legislativo comunitário europeu sobre a produção, certificação e comercialização de sementes de espécies agrícolas e hortícolas, até Março de 2011⁸⁰⁷, assentava basicamente em cerca de uma dúzia de directivas.

No sítio da Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (D.G.A.D.R.) na Internet⁸⁰⁸ sobre o enquadramento legal, constam quinze diplomas, mais concretamente, oito directivas⁸⁰⁹, seis decisões sobre a matéria⁸¹⁰ e um regulamento⁸¹¹.

⁸⁰⁶ Tendo sido aprovadas pela Comissão Europeia, em Maio de 2013, um conjunto de medidas para o sector que poderão sobrepor-se às regras nacionais actualmente existentes e implicar a perda de capacidade de decisão das autoridades de cada país membro da União Europeia nesta matéria.

⁸⁰⁷ E, de acordo com a Chefe da Divisão de Sementes, Variedades e Recursos Genéticos da Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), Paula Carvalho.

⁸⁰⁸ Em <http://www.dgadr.pt> (consultado a 10 de Maio de 2011).

⁸⁰⁹ “Directiva n.º 66/401/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1966, relativa à comercialização de sementes de espécies forrageiras; Directiva n.º 66/402/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1966, relativa à comercialização de sementes de cereais; Directiva n.º 74/268/CEE, de 2 de Maio de 1974, que fixa condições especiais no que respeita à presença de *Avena fatua* nas sementes de plantas forrageiras e de cereais; Directiva n.º 2002/54/CE, do Conselho, de 13 de Junho de 2002, relativa à comercialização de sementes de beterrabas; Directiva n.º 2002/55/CE, do Conselho, de 13 de Junho de 2002, relativa à comercialização de sementes de produtos hortícolas; Directiva n.º 2002/57/CE, do Conselho, de 13 de Junho de 2002, relativa à comercialização de sementes de espécies oleaginosas e fibrosas; Directiva n.º 2004/117/CE, do Conselho, de 22 de Dezembro de 2004, relativa aos exames realizados sob supervisão oficial e à equivalência de sementes produzidas em países terceiros; Directiva 2009/74/CE, da Comissão, de 26 de Junho de 2009, que altera as Directivas 55/401/CE, 66/402/CE, 2002/55/CE e 2002/57/CE, do Conselho, no que se refere aos nomes botânicos dos vegetais, aos nomes científicos de outros organismos e a certos anexos das Directivas 66/401/CEE, 66/402/CEE e 2005/57/CE à luz da evolução dos conhecimentos científicos e técnicos” (In <http://www.dgadr.pt/>).

⁸¹⁰ “Decisão n.º 2003/17/CE, do Conselho, de 16 de Dezembro de 2002, relativa à equivalência das inspecções de campo de culturas produtoras de sementes, efectuadas em países terceiros e à equivalência das sementes produzidas em países terceiros; Decisão n.º 2004/11/CE, da Comissão, de 18 de Dezembro de 2003, que estabelece as disposições relativas aos ensaios e testes comparativos comunitários de sementes e materiais de propagação de certas plantas de espécies agrícolas, de produtos hortícolas e de

Os primeiros diplomas, que se referem sobretudo à comercialização de sementes de plantas forrageiras e de cereais, remontam aos primórdios da, então, Comunidade Económica Europeia, sendo datados de Junho de 1966 e Maio de 1974.

A maior parte da legislação em vigor foi produzida cerca de trinta anos mais tarde, após 2002, nomeadamente a regulamentação relativa à comercialização de sementes de produtos hortícolas (Directiva 2002/55/CE), de sementes de espécies oleaginosas e fibrosas (Directiva 2002/57/CE) e de sementes de beterraba (Directiva 2002/54/CE).

Entre Dezembro de 2003 e 2004 sucedem-se decisões e directivas respeitantes, entre outras matérias, a ensaios de sementes e material de propagação de plantas de certas espécies agrícolas e hortícolas; a indicações constantes nas embalagens ou, ainda, à possibilidade de cada um dos estados-membros da UE autorizar a comercialização de sementes de variedades relativamente às quais já exista previamente um pedido de inscrição no respectivo Catálogo Nacional de Variedades⁸¹² mesmo que esta ainda não se tenha concretizado.

Em 2006, a Comissão Europeia, através do Regulamento (CE) nº 217/2006 de 8 de

vinha, ao abrigo das Directivas 66/401/CEE, 66/402/CEE, 68/193/CEE, 92/33/CEE, 2002/54/CE, 2002/55/CE, 2002/56/CE e 2002/57/CE do Conselho, para os anos 2004 e 2005; Decisão nº 2004/266/CE, da Comissão, de 17 de Março de 2004, que autoriza a aposição, de modo indelével, das indicações prescritas nas embalagens; Decisão nº 2004/371/CE, da Comissão, de 20 de Abril de 2004, relativa às condições para a colocação no mercado de misturas de sementes destinadas a ser utilizadas como plantas forrageiras; Decisão nº 2004/842/CE, da Comissão, de 1 de Dezembro de 2004, que diz respeito às normas de execução segundo as quais os Estados-membros podem autorizar a colocação no mercado de sementes pertencentes a variedades para as quais foi apresentado um pedido de inscrição no catálogo nacional de variedades de espécies agrícolas ou de espécies hortícolas; Decisão da Comissão nº 2009/109/CE, de 9 de Fevereiro, relativa à organização de uma experiência temporária sobre certas derrogações à comercialização de misturas de sementes destinadas a ser utilizadas como plantas forrageiras, ao abrigo da Directiva 66/401/CEE do Conselho, para determinar se algumas espécies não enumeradas nas Directivas do Conselho 66/401/CEE, 66/402/CEE, 2002/55/CE ou 2002/57/CE cumprem os requisitos par a sua inclusão no nº 1, ponto A, do artigo 2º da Directiva 66/401/CE” (In <http://www.dgadr.pt/>).

⁸¹¹ Regulamento (CE) nº 217/2006, da Comissão de 8 de Fevereiro de 2006, “que estabelece as regras de execução das Directivas 66/401/CEE, 66/402/CEE, 2002/54/CE, 2002/55/CE, 2002/57/CE do Conselho no que diz respeito à autorização dos Estados-Membros para permitirem temporariamente a comercialização de sementes que não satisfazem os requisitos relativos à germinação mínima” (Idem).

⁸¹² O Catálogo Nacional de Variedades (C.N.V.), em vigor desde 1982 (Decreto-Lei n.º 265/81 de 14 de Setembro), “constitui uma relação das variedades vegetais de espécies agrícolas e hortícolas admitidas à comercialização que, após terem sido submetidas a ensaios oficiais, comprovaram a sua distinção, homogeneidade e estabilidade; no caso das espécies agrícolas também é avaliado o seu valor agronómico e a qualidade”. [Em *Catálogo Nacional de Variedades 2010*, Paula Cruz de Carvalho (Coord.), MADRP/DGADR, p.4].

Uma “variedade” consiste num “conjunto das plantas cultivadas que se distingue por determinados caracteres de natureza morfológica, fisiológica, citológica, química ou outros, os quais se conservam após a sua multiplicação” (Decreto-Lei n.º 154/2004, de 30 de Junho).

Fevereiro, admite a possibilidade dos estados-membros da UE permitirem, temporariamente, a comercialização de sementes que não satisfaçam os requisitos relativos à germinação mínima previstos em directivas precedentes.

O enquadramento jurídico português

De acordo com a legislação comunitária e nacional (e salvo excepções previstas na lei), só é possível a produção, certificação e comercialização de sementes de variedades que estejam inscritas nos Catálogos Comuns (comunitários) ou no Catálogo Nacional de Variedades (C.N.V.) – ou, neste último caso, que estejam em vias de o serem –, sendo para isso necessário que estas sejam aprovadas nos ensaios oficiais efectuados pelas entidades competentes e cujos parâmetros (como o carácter distintivo, a homogeneidade e a estabilidade ou o respectivo valor agronómico) são diferentes consoante as espécies e o tipo de sementes.

Para que uma variedade seja inscrita no C.N.V. tem de existir um responsável pela sua manutenção; uma denominação aprovada; a variedade tem que ser distinta, suficientemente homogénea e estável; e possuir um valor agronómico e de utilização considerado satisfatório e de acordo com os critérios estipulados nos respectivos regulamentos técnicos.

A aceitação do pedido de inscrição implica o estudo da variedade através da realização de ensaios de Distinção Homogeneidade e Estabilidade (D.H.E.) e, no caso das espécies agrícolas, do Valor Agronómico de Utilização (V.A.U.)⁸¹³. Os caracteres mínimos a observar nestes ensaios são os constantes dos princípios orientadores estabelecidos pelo Instituto Comunitário das Variedades Vegetais (I.C.V.V.) e pela União Internacional para a Protecção das Variedades Vegetais (U.P.O.V.), publicados nos anexos I e II do decreto-

⁸¹³ “Os ensaios de valor agronómico e de valor de utilização (VAU) destinam-se a avaliar a variedade atendendo à sua aptidão para a cultura e, para a utilização do produto obtido ou dos seus derivados, comparando-a com variedades testemunha.

O estudo de valor agronómico (VA) é efectuado com base em ensaios comparativos de campo, estabelecidos segundo o plano de ensaios de cada espécie. Para além da produção é determinado o ciclo vegetativo, a sensibilidade às principais pragas e doenças e, o comportamento das variedades face a outros factores de regularidade de rendimento.

Para o estudo do valor de utilização (VU) são colhidas amostras nos ensaios do VA, onde são determinados parâmetros relacionados com a utilização de cada espécie. As análises são efectuadas em laboratórios especializados quer do ramo da qualidade quer no da fitopatologia”. [“Valor Agronómico e de Utilização”, em: <http://www.dgadr.pt> (Variedades: regulamentos técnicos).

lei 154/2004⁸¹⁴.

Uma variedade é considerada distinta, “*se no momento em que a sua inscrição é solicitada se distingue de qualquer outra conhecida na União Europeia, claramente, por um ou mais caracteres susceptíveis de serem identificados e descritos com precisão*”; suficientemente homogénea, se “*as plantas que a compõem*” forem “*semelhantes ou geneticamente idênticas para o conjunto de caracteres adoptados para efeitos de caracterização da sua identidade [...], tendo em conta as particularidades do sistema de reprodução das plantas*”; e estável, quando, “*após reproduções ou multiplicações sucessivas [...] permanece conforme a definição dos seus caracteres essenciais*”⁸¹⁵.

A Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, ou D.G.A.D.R., é a autoridade nacional “*responsável pela elaboração e gestão do CNV, em articulação com os Catálogos Comuns de Variedades de Espécies Agrícolas e Hortícolas e com a Lista de Variedades Admitidas à Certificação da Organização de Cooperação e de Desenvolvimento Económico (OCDE)*”⁸¹⁶. A D.G.A.D.R. – actualmente tutelada pelo Ministério da Agricultura e do Mar⁸¹⁷ – é a entidade responsável pelo controlo e certificação de sementes de espécies agrícolas e hortícolas, competindo à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (A.S.A.E.) a fiscalização dos lotes de semente no comércio, com a colaboração técnica da D.G.A.D.R. e das Direcções Regionais da Agricultura e Pescas (D.R.A.P.).

No C.N.V. de 2011 constavam 256 variedades de espécies agrícolas e 253 de espécies hortícolas, abrangendo 45 proponentes⁸¹⁸ e 62 obtentores sendo que, destes últimos,

⁸¹⁴ Decreto que estabelece “*o regime geral do Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Agrícolas e de Espécies Hortícolas, bem como os princípios e as condições que estas variedades, incluindo as variedades geneticamente modificadas e os recursos genéticos vegetais de reconhecido interesse, devem observar para que a certificação das suas sementes e propágulos possa ter lugar, bem como a respectiva comercialização*” [Artigo 2º (ponto1) do Decreto-Lei n.º 154/2004, de 30 de Junho].

⁸¹⁵ “Parâmetros de Distinção, Homogeneidade e Estabilidade e Critérios de Avaliação”, em: <http://www.dgadr.pt> [Variedades: “Regulamentos técnicos”].

⁸¹⁶ Em *Catálogo Nacional de Variedades 2010*, Paula Cruz de Carvalho (Coord.), MADRP/DGADR, p.4.

⁸¹⁷ Ex-Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território (MAMAOT) e ex-Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas (M.A.D.R.P.).

⁸¹⁸ O proponente pode ser “*o obtentor, o responsável pela selecção de manutenção ou outra entidade, pública ou privada, devidamente credenciada para o efeito*” (*Catálogo Nacional de Variedades 2011*, Paula Cruz de Carvalho (Coord.), MADRP/DGADR, p.7).

apenas 11 são portugueses⁸¹⁹.

Note-se que este obtentor terá direito à exclusividade de produção e comercialização das variedades por ele obtidas (e de todo o material de reprodução ou de multiplicação das mesmas) e que os direitos de obtentor podem incidir sobre todas as variedades de espécies vegetais. O Direito de Obtentor tem um limite mínimo de duração de 15 ou 20 anos, conforme se trate, respectivamente, de plantas herbáceas ou plantas lenhosas⁸²⁰.

Os procedimentos de controlo ao longo de todo o processo, entre os campos de multiplicação das sementes até à sua embalagem final para comercialização, são, conforme os casos, da competência exclusiva das entidades oficiais ou dos próprios produtores de semente.

Aos olhos da lei, é ilegal a venda de quaisquer sementes que não estejam inscritas oficialmente no C.N.V. e até mesmo dos produtos resultantes dessas sementes, o que parece contrariar objectivamente a realidade quotidiana dos mercados do nosso país.

Em termos gerais, e de forma muito sintética, para além das regras estabelecidas para a inscrição no CNV, e que constam do decreto-lei 154/2004⁸²¹, vigoram em Portugal os decretos-lei 88/2010 (sobre a produção, controlo, certificação e comercialização de sementes de espécies agrícolas e hortícolas) e o decreto-lei 257/2009 que estabelece algumas excepções aplicáveis às variedades locais ou regionais. Existindo regulamentos específicos para as sementes de espécies agrícolas; outros para as sementes de espécies hortícolas e, dentro destas, para as sementes certificadas e para as sementes *Standard*

⁸¹⁹ Das variedades de hortícolas inscritas, apenas trinta e seis eram de variedades tradicionais, na sua maioria de couve, melão e feijão – não existindo, por exemplo, qualquer variedade tradicional de tomate numa lista de mais de uma centena. A Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN), a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e a Associação Nacional dos Produtores e Comerciantes de Sementes (ANSEME), foram responsáveis pela inscrição de grande parte das variedades tradicionais que constam do catálogo desse ano.

Das cento e oito variedades de milho registadas no C.N.V. de 2011, vinte e oito eram Variedades Geneticamente Modificadas (V.G.M.) e apenas duas são variedades tradicionais. Das dezanove variedades de melancia inscritas, apenas uma é variedade tradicional e das cento e doze variedades de tomate, não há nenhuma variedade tradicional inscrita, o mesmo sucedendo com as vinte variedades de pimento inscritas.

⁸²⁰ Conforme informações constantes em <http://www.dgadr.pt/>, na parte: “Direito de Obtentor e Recursos Genéticos: Registo de variedades protegidas”.

⁸²¹ Parcialmente alterado posteriormente pelos decreto-lei 4/2010, de 13 de Janeiro, e n.º 4/2011, de 7 de Janeiro, e, finalmente, pelo decreto-lei 93/ 2013, de 11 de Julho, que visa transpor a diretiva de execução n.º 2012/44/EU de 26 de Novembro de 2012, actualizando os caracteres e as condições mínimas para o exame a que as variedades de espécies agrícolas e hortícolas estão sujeitas para serem inscritas no CNV, a ser aplicado a todos os exames de iniciados a partir de 1 de Janeiro de 2014.

(cujo sistema de controlo é distinto das primeiras); e, ainda, legislação especial para as variedades autóctones classificadas como «variedades de conservação».

O decreto-lei 88 de 2010

Os princípios legais que regulamentam a produção, a certificação e a comercialização de semente estabelecidos nas directivas comunitárias já anteriormente enunciadas, e nas alterações que lhes foram feitas posteriormente, foram sendo transpostos para o direito nacional, nomeadamente, através do decreto-lei n.º 144/2005, de 26 de Agosto, que definia as normas para produção e comercialização de sementes, depois alterado, sucessivamente, pelos decretos 62/2007 (de 14 de Março), 260/2007 (de 17 de Julho) e 38/2009 (de 10 de Fevereiro).

A dispersão da legislação nacional por vários diplomas, decorrente da constante actualização da regulamentação comunitária sobre o assunto – e que tornava “*difícil a sua aplicação, em particular na interligação com o disposto nos regulamentos técnicos anexos ao Decreto -Lei n.º 144/2005*”⁸²² – terá estado na base da decisão governamental de juntar, num único decreto a generalidade da regulamentação até ali existente⁸²³.

Em 2010, no sentido de promover uma “*política de consolidação e simplificação legislativa*”⁸²⁴, o executivo aprova o decreto-lei 88/2010 (de 20 de Julho) que reúne todo o regime jurídico relativo à produção, controlo, certificação e comercialização de sementes de espécies agrícolas e hortícola⁸²⁵ com excepção das utilizadas para fins ornamentais (e que inclui a transposição das alterações contidas na Directiva 2009/74/CE, da Comissão, de 26 de Junho de 2009⁸²⁶).

⁸²² Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2706.

⁸²³ Sendo, assim, revogados os decretos -lei 144/2005, 62/2007, 260/2007 e 38/2009.

⁸²⁴ Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2706.

⁸²⁵ Segundo esclarecimentos prestados pela Chefe de Divisão de Sementes, Variedades e Recursos Genéticos da DGADR/ MADRP, Paula Carvalho, as directivas sobre espécies agrícolas incidem sobre os cereais, as forragens, as oleaginosas e a batata. Existindo uma directiva específica para os produtos hortícolas. Sendo que, consoante o uso que é dado a certas espécies, como as oleaginosas, poderá entrar num ou noutro grupo. É o caso, por exemplo, da ervilha que, se for usada como forrageira, pode entrar na categoria das oleaginosas mas se se destinar ao consumo humano fará parte do grupo das hortícolas.

⁸²⁶ Alterações às “*Directivas n.os 66/401/CEE, 66/402/CEE, 2002/55/CE e 2002/57/CE do Conselho no que se refere aos nomes botânicos dos vegetais, aos nomes científicos de outros organismos e a certos anexos das Directivas n.os 66/401/CEE, 66/402/CEE e 2002/57/CE à luz da evolução dos conhecimentos científicos e técnicos*” (Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2707).

No referido diploma, é consolidada (?) a possibilidade, já antes prevista no decreto-lei 257/2009 de 24 de Setembro relativamente às espécies agrícolas, de, com base em legislação comunitária, serem estabelecidas derrogações aplicáveis à produção, certificação e comercialização de “*variedades locais e outras variedades naturalmente adaptadas às condições locais e regionais e ameaçadas de erosão genética*”, designadas como “*variedades de conservação*”⁸²⁷.

“*Para efeitos do disposto no número anterior*”, acrescenta-se no artigo 3º do diploma, “*no que respeita a espécies agrícolas, aplica -se o Decreto – Lei n.º 257/2009, de 24 de Setembro, que estabelece o regime de derrogações aplicáveis à inscrição, produção, certificação e comercialização de variedades de conservação de espécies agrícolas*”⁸²⁸.

No decreto-lei 88/2010 considera-se, que as sementes base⁸²⁹ de variedades locais, são aquelas que, cumprindo os requisitos exigidos para as sementes base, são produzidas sob controlo oficial “*a partir de semente oficialmente reconhecida como sendo de uma variedade de um local bem definido, sendo aquela produção realizada numa ou mais explorações agrícolas situadas numa região que integra o referido local, e é destinada, essencialmente, à produção de semente certificada*”.

Outros conceitos se destacam do discurso legislativo sobre as sementes, nomeadamente o de “*comercialização*” que, no artigo 4º do mesmo decreto-lei, é definida como “*a venda, a detenção com vista à venda, a oferta para venda e qualquer cessão, fornecimento ou transferência de sementes a terceiros, a título oneroso ou não, para fins de exploração comercial, não sendo considerado comercialização o intercâmbio de sementes sem objectivos comerciais, designadamente: i) O fornecimento de sementes a instituições oficiais para ensaios e experimentação; ii) O fornecimento de sementes a acondicionadores de sementes para beneficiação, desde que estes não adquiram*

⁸²⁷ Decreto-Lei n.º 88/2010, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2707.

⁸²⁸ Este ponto 4 do Artigo 3º deixa dúvidas sobre as regras que se aplicarão às variedades locais de espécies hortícolas. (Decreto-Lei n.º 88/2010, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2707).

⁸²⁹ A *semente base* é a que resulta da multiplicação, por parte do melhorador, de uma *semente pré-base*. Da multiplicação da *semente base* resultará, por seu turno (e isto aplica-se apenas às espécies agrícolas), a *semente de 1ª geração* que, por sua vez, dará origem à *semente de 2ª geração* e assim por diante. Sendo que, à medida que estas gerações se sucedem, os critérios de controlo vão sendo progressivamente menos exigentes. (Note-se que isto se aplica às plantas agrícolas e exclui os híbridos, em que o processo só vai até à 1ª geração) [Conforme informações prestadas pela responsável da DGADR, em entrevista realizada em Março de 2011].

*direitos sobre as sementes fornecidas; e iii) O fornecimento de sementes sob certas condições a agricultores para produção destinada a fins industriais ou a agricultores - multiplicadores para produção de semente, desde que estes não adquiram direitos, quer sobre as sementes quer sobre o produto da colheita*⁸³⁰.

Outra definição legal a reter é a de “certificação” que se traduz numa “verificação do cumprimento das normas legalmente exigidas, através da realização de inspecções de campo e de amostragem, ensaios e análises de controlo dos diversos parâmetros de qualidade de sementes, e ensaios de pós -controlo efectuados pela Direcção – Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), ou sob a sua supervisão, traduzindo - se, em caso disso, no acto oficial de aposição nas embalagens de sementes de uma etiqueta oficial de certificação”⁸³¹.

De acordo com a regulamentação existente, apenas as pessoas ou entidades licenciadas para o efeito podem intervir no processo de produção, acondicionamento ou certificação de sementes, designadamente, o produtor de semente⁸³², o acondicionador⁸³³ e o agricultor- multiplicador⁸³⁴.

Para que uma pessoa, “singular ou colectiva, pública ou privada”, possa ser reconhecida oficialmente como produtor de semente tem de garantir um vasto conjunto de requisitos. O candidato terá de dispor, entre outras condições, de “terrenos apropriados para a multiplicação de sementes, de equipamento, maquinaria e pessoal adequados para desenvolver a sua actividade de modo a proporcionar a maior

⁸³⁰ Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho, Artigo 4º, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2707.

⁸³¹ Idem. “Numa semente certificada garante-se que: a identidade e pureza varietal são verificadas durante as inspecções de campo e em ensaios de campo de pré e pós- controlo”; “a pureza específica é verificada durante as inspecções de campo e em amostras dos lotes de semente colhidas oficialmente ou sob controlo oficial”; “a pureza física (% de semente pura), determinação de outras espécies (em número e/ou em %) e a faculdade germinativa são controladas em amostras dos lotes de semente colhidas oficialmente ou sob controlo”; e que “a presença de organismos nocivos de doenças, está condicionada, para algumas espécies, aos valores máximos admissíveis na legislação” [“Produção e certificação de sementes” em <http://www.dgadr.pt/> (Sementes)].

⁸³² Entidade “que procede directamente ou sob a sua responsabilidade, com recurso a agricultores - multiplicadores, à produção de semente” (Idem).

⁸³³ Entidade que, “dispondo dos meios adequados, procede às operações de beneficiação, fraccionamento, mistura e embalagem de sementes segundo o disposto no presente decreto -lei, quer por incumbência de produtores de sementes quer por sua própria iniciativa” (Ibidem).

⁸³⁴ Ou seja, “a entidade que, dispondo dos meios adequados para realizar a multiplicação de sementes, segundo o disposto no presente decreto -lei, intervém no processo de produção como agente do produtor de semente” (Ibid.).

produtividade e a melhor qualidade das sementes ou recorrer a agricultores multiplicadores”; de pelo menos um técnico especializado para o efeito; de instalações e equipamento adequados para “*secagem, limpeza, calibragem, acondicionamento e armazenamento das sementes produzidas*” (ou, em alternativa, recorrer a um produtor ou acondicionador de semente previamente licenciado pela D.G.A.D.R.); de um laboratório “*reconhecido pela DGADR*” para a determinação dos parâmetros de qualidade dos lotes de semente (“*ou em alternativa recorrer a um laboratório reconhecido pela DGADR, podendo igualmente recorrer ao Laboratório de Ensaio de Sementes da DGADR*”); etc.

O agricultor – multiplicador terá, por seu turno, de dispor, também, de terrenos apropriados para a multiplicação de sementes e de equipamento e maquinaria adequada e, ainda, de “*possuir convenientes condições de armazenamento e de pessoal que assegure a boa execução das operações culturais e subseqüentes*”, bem como, nos casos de produção de semente biológica, do respectivo licenciamento de modo de produção biológico⁸³⁵

As licenças concedidas a produtores, agricultores-multiplicadores e acondicionadores, são válidas apenas por uma campanha agrícola (de 1 de Julho a 30 de Junho do ano seguinte), tendo de ser pedida a sua renovação anualmente. Sendo que o pedido de licença de agricultor -multiplicador, ou a sua renovação, “*deve ser promovido por um produtor de sementes*” e “*efectuado até à data da inscrição dos campos de multiplicação*”.

Para além dos requisitos anteriormente descritos, o produtor de sementes terá de cumprir as normas estabelecidas nos Regulamentos Técnicos (RT), específicos para cada espécie ou grupo de espécie⁸³⁶. Entre outras normas, os RT, prescrevem regras relativas aos campos de multiplicação, inspecções, estado sanitário das plantas e das

⁸³⁵ Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2709.

⁸³⁶ Os referidos regulamentos, publicados em anexo ao Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho (Anexos I a VII), são os seguintes: «Regulamento técnico da produção e certificação de sementes de cereais»; «Regulamento técnico da produção e certificação de sementes de espécies forrageiras»; «Regulamento técnico da produção e certificação de sementes de beterrabas»; «Regulamento técnico da produção e certificação de sementes de espécies hortícolas»; «Regulamento técnico da produção e certificação de sementes de espécies oleaginosas e fibrosas»; «Regulamento técnico das etiquetas de certificação de lotes de sementes»; «Regulamento técnico da comercialização de sementes pertencentes a variedades em fase de inscrição num catálogo nacional de um Estado membro».

sementes, número máximo de plantas de outras espécies ou de outras variedades; qualidade das sementes, etc.

A legislação em vigor determina que apenas “*podem ser multiplicadas e certificadas sementes das espécies listadas nos anexos I a V cujas variedades, incluindo os seus componentes ou progenitores, estejam inscritas no Catálogo Nacional de Variedades de Espécies Agrícolas e Hortícolas (CNV) ou nos Catálogos Comuns de Variedades de Espécies Agrícolas e de Espécies Hortícolas (Catálogos Comuns)*”⁸³⁷.

Ao condicionar genericamente a comercialização das sementes à respectiva certificação⁸³⁸ pretende-se, segundo o Decreto-Lei n.º 88/2010, no seu preâmbulo, “*garantir a qualidade da semente colocada no mercado, aliando a defesa dos interesses dos seus utilizadores, nomeadamente dos agricultores, com a sustentabilidade da actividade de melhoramento vegetal e da produção de semente de qualidade*”⁸³⁹. No mesmo decreto-lei, sublinha-se que a “*qualidade dos produtos obtidos na agricultura depende, em larga medida, da utilização de variedades vegetais adequadas e cujas sementes sejam produzidas de acordo com um sistema de certificação rigoroso e uniformizado aplicado ao mercado interno da União Europeia e ao comércio internacional de sementes*”.

O caso das sementes de hortícolas

No caso específico das sementes de espécies hortícolas, sobre as quais incide esta tese, podem ser cumpridos os procedimentos previstos para as chamadas *sementes certificada*⁸⁴⁰ (semente pré-base, base e certificada) ou, o que é mais comum, para as

⁸³⁷ Podem, no entanto, ser “*admitidas à multiplicação e certificação outras variedades, mediante prévia autorização da DGADR, nas seguintes condições:*

a) *Encontrarem -se em fase de inscrição no CNV e os resultados do 1.º ano de ensaios serem considerados satisfatórios;* b) *Destinarem -se à exportação para países terceiros;* c) *Caso se trate de variedades de espécies não incluídas nos Catálogos Comuns, estas estejam inscritas na Lista de Variedades Admitidas à Certificação da OCDE (Lista OCDE)”*.

⁸³⁸ Segundo o referido decreto-lei, “*apenas podem ser comercializadas sementes que tenham sido certificadas de acordo com as regras oficiais de certificação*” (Diário da República, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2706).

⁸³⁹ Em Diário da República, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2706.

⁸⁴⁰ Ou seja, “*semente que provém directamente da multiplicação de semente da categoria base ou pré-base, destinada a outros fins que não sejam a produção de sementes ou, podendo, nas espécies indicadas nos RT, destinar -se ou não à produção de semente, podendo para determinadas espécies ser ainda admitidas as seguintes categorias: i) «Semente certificada de 1.ª geração», semente que cumpre o disposto no presente decreto -lei para semente certificada de 1.ª geração, para a qual se tenha verificado, num exame oficial ou sob supervisão oficial, que essas condições foram cumpridas, produzida*

*sementes standard*⁸⁴¹.

Neste último caso, as exigências legais são bastante menos pesadas do que no primeiro, e incluem, a titularidade de uma licença de produtor de sementes, a inscrição prévia de cada um dos campos de multiplicação de sementes, a possibilidade de inspecções (aleatórias) por parte dos chamados Inspectores de Qualidade de Semente (IQS) ou de Inspectores de Campo (IC) autorizados, o acondicionamento e identificação rigorosa da proveniência das sementes até ao seu embalamento (com etiquetas que indicam o nome da variedade, e os números da licença e do campo de multiplicação).

Da lista de procedimentos a aplicar na produção de semente *standard* de variedades de espécies hortícola⁸⁴², consta ainda o acondicionamento dos lotes de sementes “*em embalagens convenientemente fechadas e com identificação [...] do seu conteúdo*”, sendo a referência de identificação do lote “*constituída pela sigla «PT» seguida por 2 algarismos que identificam o produtor; pelo algarismo das unidades do ano de produção, seguido de um algarismo que identifica a categoria de semente de um número de série atribuído pela DGADR*⁸⁴³.

Antes de serem devidamente embaladas, são retiradas amostras de sementes de cada lote, para análise e ensaios de verificação de qualidade.

As etiquetas das embalagens de sementes *standard* têm de ser de uma cor determinada, o amarelo-torrado, possuir um formato rectangular (exceptuando as “pequenas embalagens”) e com medidas que não podem ser inferiores a 110 mm por 67 mm.

directamente a partir de semente base ou pré -base, que não se destina à produção de semente ou que se destina à produção de semente certificada de 2.ª geração; ii) «Semente certificada de 2.ª geração», semente que cumpre o disposto no presente decreto -lei para semente certificada de 2.ª geração, para a qual se tenha verificado, num exame oficial ou sob supervisão oficial, que essas condições foram cumpridas, produzida directamente a partir de semente certificada de 1.ª geração, base ou pré --base, que não se destina à produção de semente” (Decreto-Lei n.º 88/2010, Diário da República, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2708).

⁸⁴¹ Definida no Decreto-Lei n.º 88/2010 como a “*semente que cumpre o disposto no presente decreto -lei para semente standard, de variedades de espécies hortícolas, relativamente à qual, do ponto de vista varietal, se considera possuir identidade e pureza varietal suficientes e que se destina à produção de plantas hortícolas*” (Diário da República, 1.ª série — N.º 139 — 20 de Julho de 2010: 2708).

⁸⁴² Em “Procedimentos a aplicar na produção de semente *Standard* de variedades de espécies hortícolas”, documento consultado em <http://www.dgadr.pt> em 24 de Março de 2011.

⁸⁴³ Em “*PT 2086200*” (em que PT é Portugal), por exemplo, o primeiro e segundo algarismos correspondem ao número atribuído pela DGADR ao produtor de semente, o terceiro é o último algarismo do ano de produção, o quarto é o número dado à categoria da semente (semente *standard*), e o quinto, sexto e sétimo algarismos identificam o campo de produção (em “Procedimentos a aplicar na produção de semente *Standard* de variedades de espécies hortícolas”, documento consultado em <http://www.dgadr.pt> em 24 de Março de 2011).

Nestas etiquetas, terão que constar o nome e morada “*do responsável pela emissão da etiqueta ou inscrição, ou a sua marca de identificação*”, o número de referência do lote, a menção «*Regras e normas CE*» (para espécies comunitárias), a indicação da espécie (“*pela sua denominação botânica, pelo seu nome comum, ou por ambos*”, da variedade⁸⁴⁴), o mês e ano “*do fecho ou do último exame à faculdade germinativa*”, a categoria (*Standard* ou «*St*» para as “pequenas embalagens”), o peso ou número de sementes ou glómérulo⁸⁴⁵ (à excepção das “pequenas embalagens” de espécies hortícolas até 500 g) e, ainda, no caso de “*indicação do peso e da utilização de produtos fitofarmacêuticos granulados, de substâncias de revestimento ou de outros aditivos sólidos, a indicação da natureza do aditivo, bem como a relação aproximada entre o peso de sementes e o peso total*”, bem como o nome das “*substâncias activas correspondentes ao produto fitofarmacêutico utilizado no tratamento da semente*”.

As sementes de algumas espécies, como o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.), a cebola (*Allium cepa* L.), o alho-porro (*Allium porrum* L.), o cebolinho (*Allium schoenoprasum* L.) e o tomate (*Lycopersicon esculentum* Miller) devem ter⁸⁴⁶, ainda, um passaporte fitossanitário.

De acordo com Paula Carvalho [Chefe da Divisão de Sementes, Variedades e Recursos Genéticos (D.S.V.R.G.) da D.G.A.D.R.] o sistema de controlo da produção de sementes *standard* de espécies hortícolas é menos rigoroso do que o das sementes certificadas em que existe uma verificação oficial ao longo de todo o processo (entre a semente pré-base, base e certificada⁸⁴⁷). No caso das sementes *standard*, “*não há intervenção do serviço oficial e a produção da semente é feita sob a responsabilidade do próprio produtor, que se vê obrigado a cumprir a lei, mas não existe uma vigilância constante*”⁸⁴⁸. Não existem inspecções de campo, nem obrigatoriedade da colheita de amostras por técnicos e respectivo envio para um laboratório oficial como acontece com

⁸⁴⁴ Sendo que as variedades só podem ser comercializadas com as denominações que constem do Catálogo Nacional de Variedades ou do Catálogo Comum de Variedades de Espécies Hortícolas.

⁸⁴⁵ “*Agregado compacto e irregular de flores ou de frutos*” (Dicionário Priberam da Língua Portuguesa em <http://www.priberam.pt>).

⁸⁴⁶ No caso do feijão vulgar é o obrigatório e, no que se refere aos restantes, sempre que a venda se destine a profissionais envolvidos na produção vegetal.

⁸⁴⁷ Existem, também, grandes diferenças no controlo oficial da produção de espécies agrícolas e hortícolas.

⁸⁴⁸ Entrevista realizada a 24 de Março de 2011.

as sementes certificadas.

A opção por uma ou outra modalidade é do produtor de sementes. Em Portugal, a maior parte das sementes de espécies hortícolas à venda são *standard*: “*isso verifica-se em Portugal como em qualquer parte do mundo, pela simples razão de que é mais barato*”⁸⁴⁹

Em Portugal, produzem-se sobretudo sementes de espécies agrícolas (como por exemplo, de trigo, arroz ou forrageiras) mas a produção de sementes de hortícolas é, na opinião da mesma responsável da DSVRG/DGADR, “*quase residual*”. Essa situação será resultante da falta de agricultores (multiplicadores) disponíveis para garantir o fornecimento de sementes aos produtores/acondicionadores e, nos casos, em que exista essa disponibilidade das dificuldades em garantir o cumprimento dos parâmetros estabelecidos para os campos de multiplicação (como por exemplo, as distâncias de isolamento entre variedades diferentes) ou relativos à qualidade das sementes. Por outro lado, o problema residirá, também, na própria dimensão das explorações que, de forma geral, é considerada insuficiente para garantir as quantidades necessárias de sementes para comercialização.

A escassez na produção nacional tem obrigado, às vezes, e de acordo com a mesma fonte, à necessidade de autorizar a importação, mesmo de variedades tradicionais portuguesas, de países como os Estados Unidos, a Itália ou a Holanda.

Variedades locais/regionais ou variedades de conservação

Os critérios de distinção, homogeneidade e estabilidade (DHE), estabelecidos para o registo de uma variedade agrícola ou hortícola no CNV – posteriormente, e automaticamente, inscritas no Catálogo Comum de Variedades (ou seja, o catálogo europeu) – inviabilizavam, até recentemente, a inscrição no CNV das chamadas «variedades de conservação», ou seja, das “*variedades autóctones* [⁸⁵⁰] e outras variedades naturalmente adaptadas às condições locais e regionais e ameaçadas de erosão genética”⁸⁵¹.

⁸⁴⁹ Idem.

⁸⁵⁰ Definidas como “conjunto de populações ou clones de uma espécie vegetal naturalmente adaptados às condições ambientais de uma região” (Decreto-Lei 257/2009, em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009: 6859).

⁸⁵¹ Decreto-Lei 257/2009, em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009:

A sua maior variabilidade genética – que lhes permitiu adaptarem-se ao longo de gerações – consistia num obstáculo à sua certificação.

A directiva comunitária 2008/62/CE, transposta para Portugal pelo decreto-lei 257/2009⁸⁵², surgiu como forma de tentar ultrapassar essa situação, facilitando o processo de inscrição destas variedades no CNV.

O pedido de inscrição de uma variedade de conservação⁸⁵³ é acompanhado da descrição da variedade e respectiva denominação; de resultados de ensaios não oficiais; da informação relativa aos conhecimentos adquiridos durante o cultivo, multiplicação e utilização da mesma; de informações – *“designadamente as provenientes da DGADR ou do Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, I. P. (INRB), enquanto serviços responsáveis pelos recursos fitogenéticos, ou de organizações reconhecidas para o efeito*⁸⁵⁴. Não sendo, portanto, neste caso, exigidos ensaios oficiais *“se as informações mencionadas [...] forem consideradas suficientes*⁸⁵⁵.

De acordo com o referido decreto-lei, no seu preâmbulo, a directiva europeia que esteve na origem deste diploma, tinha por objectivo *“assegurar a conservação in situ e a utilização sustentável dos recursos fitogenéticos, estabelecendo, para tal, que as variedades autóctones e as variedades naturalmente adaptadas às condições regionais e locais e ameaçadas de erosão genética, denominadas variedades de conservação, devem ser cultivadas e comercializadas ainda que não cumpram a totalidade dos requisitos gerais respeitantes à admissão de variedades e à comercialização de*

6859.

⁸⁵² O decreto-lei 257/2009 *“prevê determinadas derrogações aplicáveis à admissão de variedades autóctones e variedades agrícolas naturalmente adaptadas às condições regionais e locais e ameaçadas pela erosão genética, bem como à comercialização de sementes e batata -semente dessas variedades”*. Estabelecendo, ainda, as *“derrogações aplicáveis à inscrição, produção, certificação e comercialização de variedades de conservação de espécies agrícolas”*. [Decreto-Lei n.º 257/2009 publicado em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009: 6858].

⁸⁵³ O pedido pode ser feito por agricultores ou associações de agricultores, entidades públicas ou privadas, singulares ou colectivas *“que sejam responsáveis pela selecção de manutenção da variedade ou que representem o responsável por essa manutenção”*. e a sua inscrição *“não confere ao seu proponente qualquer direito de propriedade intelectual sobre a mesma”* (“Procedimento de inscrição de variedades de conservação de espécies agrícolas no CNV”, *Procedimentos de Inscrição no Catálogo Nacional de Variedades e de Produção, Certificação e Comercialização de Variedades de Conservação de Espécies Agrícolas*, MADRP/DGADR (2009): 5.

⁸⁵⁴ Decreto-Lei 257/2009, em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009: 6859.

⁸⁵⁵ *Idem*. Mantêm-se os requisitos da produção e certificação, salvo os que se referem à pureza varietal mínima e às inspecções de campo oficiais [nota a eventualmente completar].

*sementes e batata-semente*⁸⁵⁶. Para esse efeito, eram determinadas “*derrogações aplicáveis à admissão de variedades de conservação, para inclusão nos catálogos nacionais das variedades das espécies de plantas agrícolas e para a produção e comercialização de sementes e batata-semente dessas variedades*”⁸⁵⁷.

De acordo com o decreto-lei 257/2009, a produção de semente destas variedades fica circunscrita exclusivamente à sua «região de origem»⁸⁵⁸, exceptuando os casos em que isso seja inviável e em que podem ser designadas regiões complementares, sendo que as sementes aí produzidas só podem ser usadas na região se origem.

O critério é o mesmo para a comercialização das sementes destas variedades de conservação uma vez que esta deverá ficar confinada, “*unicamente*”, às regiões de origem admitindo-se, porém, a possibilidade de serem aprovadas pela DGADR regiões suplementares na condição de que “*sejam comparáveis à da região de origem no que diz respeito aos habitats naturais e seminaturais dessa variedade*”⁸⁵⁹.

A legislação impõe também limites à quantidade de sementes comercializadas. “*Para cada variedade de conservação*”, estipula o mesmo decreto, “*a quantidade de sementes*

⁸⁵⁶ Decreto-Lei n.º 257/2009 publicado em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009: 6858. No mesmo decreto, define-se “conservação *in situ*” como “*a preservação de material genético no seu meio natural e, no caso das espécies de plantas cultivadas, no meio agrícola em que tenham desenvolvido os seus caracteres distintivos*” A “erosão genética” refere-se à “*perda de diversidade genética entre populações ou variedades da mesma espécie, ou dentro delas, ao longo do tempo, ou redução da base genética de uma espécie devido a intervenção humana ou a alterações ambientais*” (Idem:6859).

⁸⁵⁷ Idem.

Segundo este decreto-lei, no seu Artigo 7º, nos Ensaio de distinção, homogeneidade e estabilidade, os “*critérios de determinação dos caracteres mínimos a observar para efeitos de avaliação da distinção e da estabilidade devem ser, no mínimo, os caracteres mencionados nos questionários técnicos associados aos protocolos de ensaio do Instituto Comunitário das Variedades Vegetais ou nos questionários técnicos dos princípios directores da União Internacional para a Protecção das Obtensões Vegetais, enumerados no anexo I do Decreto -Lei n.º 154/2004, de 30 de Junho. 2 — Caso não seja possível avaliar a distinção das variedades com base nos caracteres referidos no número anterior, deve ser apresentada a descrição completa da variedade [...]. 3 — Para a avaliação da homogeneidade, deve ser seguido o descrito no anexo I do Decreto -Lei n.º 154/2004, de 30 de Junho, no que se refere especificamente a este parâmetro. 4 — Em derrogação do disposto no número anterior, quando o nível da homogeneidade for estabelecido com base em plantas fora do tipo, aplica -se a norma de população de 10 % e uma probabilidade de admissão de, pelo menos, 90 %. 5 — A DGADR pode aceitar a apresentação de resultados de ensaios não oficiais, desde que realizados de acordo com o disposto nos números anteriores*”. (Em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009: 6859/60).

⁸⁵⁸ Ou seja, “*as regiões nas quais a variedade de conservação é tradicionalmente cultivada e às quais está naturalmente adaptada*” (Decreto-Lei 257/2009, em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009: 6860). No CNV de 2011 estas são apresentadas como sendo “*a localidade ou as localidades, a região ou as regiões nas quais a variedade de conservação é tradicionalmente cultivada e às quais está naturalmente adaptada*” (*Catálogo Nacional de Variedades 2011*:8).

⁸⁵⁹ Em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009:6861.

*e batata -semente comercializada não deve exceder 0,5 % das sementes da mesma espécie utilizadas no País durante uma época de cultivo ou a quantidade necessária para semear 100 ha, se esta quantidade for mais elevada*⁸⁶⁰. Em relação à ervilha (*Pisum sativum* L.), ao trigo (*Triticum* spp.), à cevada (*Hordeum vulgare* L.), ao milho (*Zea mays* L.), à batata (*Solanum tuberosum* L.), à couve-nabiça ou couve-nabo (*Brassica napus* L.) e ao girassol (*Helianthus annuus* L.), a percentagem de semente comercializada não pode ultrapassar os “0,3 %, ou a quantidade necessária para semear 100 ha, se esta quantidade for mais elevada”⁸⁶¹. A quantidade de sementes das chamadas variedades de conservação comercializada no país não pode ultrapassar os dez por cento do total de sementes da espécie a que pertencem utilizadas anualmente no país⁸⁶².

Sementes «fora-da-lei»

Isto significa que, como salienta a associação *Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*, “vender sementes de Variedades de Conservação fora da região de origem, ou que não tenham sido produzidas na sua região de origem, ou que não estejam inscritas no CNV, ou não estejam devidamente acondicionadas em embalagens com dispositivo de selagem e com a etiqueta que identifica o produtor ou acondicionador da semente, constituem contra-ordenação punível com coima cujo montante mínimo é de 100 euros e máximo de 3.740 euros para pessoas singulares, ou entre 250 euros e 44.000 euros, para pessoas colectivas”⁸⁶³.

Muito embora o MADRP/DGADR indique⁸⁶⁴ que a inscrição de uma variedade de conservação (de espécies agrícolas) no Catálogo Nacional de Variedades “*não confere ao seu proponente qualquer direito de propriedade intelectual sobre a mesma*”, a

⁸⁶⁰ Decreto-Lei 257/2009, *Diário da República*, 1.ª série — N.º 186 — 24 de Setembro de 2009:6862.

⁸⁶¹ *Idem*.

⁸⁶² Acresce que “*sempre que esta condição implique uma quantidade inferior à necessária para semear 100 ha, aplica -se a quantidade total de sementes necessária para semear 100 ha*”.

⁸⁶³ “Sementes em Perigo: as leis que temos” A associação salienta ainda neste texto que, muito embora a Portaria 984/2008, de 2 de Setembro, que aprova o Regulamento das Taxas devidas por serviços prestados pela DGADR, preveja um regime aparentemente mais favorável para as “Variedades de Conservação” (são cobrados 30 euros por cada variedade inscrita no CNV, contra 155 euros para as outras variedades), “*obter uma licença de produtor de semente custa na mesma 450 euros e renová-la, anualmente, 45 euros*”.

⁸⁶⁴ “Procedimento de inscrição de variedades de conservação de espécies agrícolas no CNV” *Procedimentos de Inscrição no Catálogo Nacional de Variedades e de Produção, Certificação e Comercialização de Variedades de Conservação de Espécies Agrícolas*, MADRP/DGADR (2009): 5.

Colher para Semear sublinha que, na verdade, os proponentes de uma variedade adquirem direitos sobre esta, “*não podendo outros produzir mais essas sementes para comercialização*” e que, desta forma, se está a violar “*o princípio da liberdade das sementes que deveriam ser património da humanidade e não de uma qualquer entidade que decidiu registá-la num catálogo*”.

A verdade é que todas as sementes destas variedades que não estejam inscritas no C.N.V. ficam à margem da lei, não podendo ser formalmente comercializadas.

O próprio conceito legal de comercialização (acima apresentado) é, também, alvo de fortes críticas da associação, uma vez que, ao equiparar venda e cessão, veio objectivamente retirar aos agricultores a possibilidade de trocarem livremente de sementes entre si se for sua intenção vender depois os seus produtos hortícolas no mercado.

A estas limitações, somam-se ainda as decorrentes dos requisitos gerais exigidos ao produtor de sementes e que, segundo a *Colher para Semear*, “*só uma grande empresa dedicada a esta actividade consegue satisfazer*”.

O decreto-lei 54/2011 de 14 de Abril⁸⁶⁵, resultante da transposição da Directiva n.º 2009/145/CE (de 26 de Novembro de 2009), veio aligeirar critérios de inscrição das variedades tradicionais. O diploma estabelece alterações “*aplicáveis à admissão de variedades autóctones de produtos hortícolas e outras variedades tradicionalmente cultivadas em determinadas localidades e regiões e ameaçadas pela erosão genética e de variedades de produtos hortícolas sem valor intrínseco para uma produção vegetal comercial, mas desenvolvidas para cultivo em determinadas condições, e à comercialização de sementes dessas variedades autóctones e outras variedades*”⁸⁶⁶ No entanto, este decreto estipula, para cada variedade de conservação de espécies hortícolas, que a quantidade de semente comercializada anualmente não deve ultrapassar a quantidade necessária para produzir produtos hortícolas num determinado número de hectares para cada espécie (áreas que são fixadas no anexo I do referido diploma). O que se traduz

⁸⁶⁵ Que vem alterar os artigos 1.º, 2.º, 3.º, 4.º, 5.º, 6.º, 7.º, 8.º, 10.º, 12.º, 13.º, 14.º, 16.º, 17.º, 18.º, 19.º, 20.º, 22.º, 26.º e 27.º do Decreto -Lei n.º 257/2009, de 24 de Setembro.

⁸⁶⁶ Decreto-Lei n.º 54/2011 de 14 de Abril, em *Diário da República*, 1.ª série — N.º 74 — 14 de Abril de 2011: 2295.

num máximo de apenas 10 hectares para o milho, cebolinho, espargo, salsa ou rabanete; de 20 ha, para o alho-porro, alho seco, beterraba, melancia, pepino, courgette (abobrinha ou curgete), beringela ou espinafre; ou de 40 hectares, para variedades de cebola, couve, nabo, pimento, melão, abóbora, cenoura, alface, tomate, feijão, ervilha ou fava.

Com este decreto-lei, passam a poder ser inscritas no Catálogo Nacional de Variedades “variedades de conservação de espécies hortícolas cujas sementes são certificadas como semente certificada ou controladas como semente *standard*” e “variedades desenvolvidas para cultivo em determinadas condições [sem valor para produção comercial?] enquanto variedades cujas sementes apenas podem ser controladas como semente *standard*”.

Variedades Tradicionais (V.T.) e Variedades de Conservação⁸⁶⁷ de Hortícolas inscritas na edição de 2012 do Catálogo Nacional de Variedades⁸⁶⁸

| Nome da Variedade | Proponente | Ano de inscrição no CNV ⁸⁶⁹ | Região de origem ⁸⁷⁰ |
|----------------------------|---------------|--|---------------------------------|
| ABÓBORA ALMISCARADA | | | |
| Flávia | DRAPN/UTAD | 2008 | |
| Famosa | Fátima Quedas | 2008 | |
| ABÓBORA CHILA | | | |
| Borbela | DRAPN/UTAD | 2008 | |
| ABÓBORA MENINA | | | |
| Monteluz | Fátima Quedas | 2008 | |

⁸⁶⁷ Definidas como variedades autóctones e outras variedades naturalmente adaptadas às condições locais e regionais e ameaçadas de erosão genética.

⁸⁶⁸ Recorde-se que a inclusão de variedades tradicionais e/ou de conservação só se tornou possível a partir de 2009 com a transposição da Directiva comunitária n.º 2008/62/CE, de 20 de Junho de 2008, que prevê derrogações aplicáveis à admissão de *variedades autóctones e variedades agrícolas naturalmente adaptadas às condições regionais e locais e ameaçadas pela erosão genética*.

Excluindo as listadas, a esmagadora maioria das restantes variedades de hortícolas inscritas no C.N.V. de 2012 são híbridas. Entre a quase centena e meia de variedades de milho, mais de trinta são transgénicas (na sua maioria inscritas pela *Monsanto* e *Pioneer*) e apenas duas são variedades de conservação, ambas da Madeira.

⁸⁶⁹ Ano da primeira inscrição no C.N.V.

⁸⁷⁰ Localidade ou localidades, região ou regiões, nas quais se considera que a variedade de conservação é tradicionalmente cultivada e “às quais está naturalmente adaptada” (MAMAOT-DGAV, C.N.V. 2012).

| | | | |
|----------------------------------|-------------------|------|---|
| Sonho | DRAPN/UTAD | 2008 | |
| ABÓBORA PORQUEIRA | | | |
| Variedades de Conservação | | | |
| Bornes | DRAPN/UTAD | 2011 | Freguesia de Bornes, Macedo de Cavaleiros |
| CEBOLA | | | |
| Branca da Lezíria | Profisemente | 2001 | |
| Setúbal Portuguesa | ANSEME | 1992 | |
| Vermelha de Povairão | DRAPN | 2007 | |
| COUVE PORTUGUESA | | | |
| Coivão Verde | Rogério J. Santos | 2011 | |
| Penca Pão de Açúcar | Rogério J. Santos | 2011 | |
| Penca St. Estêvão | UTAD | 2011 | |
| Penca de Chaves | DRAPN | 2005 | |
| Penca de Mirandela | DRAPN | 2006 | |
| Penca Póvoa Verde | DRAPN | 1995 | |
| Póvoa Amarela | DRAPN | 2007 | |
| COUVE NABIÇA | | | |
| Doce Maria | Rogério J. Santos | 2011 | |
| ERVILHA | | | |
| ERVILHA TORTA | | | |
| Super Delícia | Alípio Dias | 1996 | |
| FAVA | | | |
| Do Algarve | Rogério J. Santos | 1992 | |
| FELJÃO | | | |
| <u>RASTEIRO:</u> | | | |
| Manata | ANSEME | 1992 | |
| Patareco | ANSEME | 1992 | |
| Riscado | Rogério J. Santos | 2011 | |
| <u>DE TREPAP</u> | | | |
| Bencanta | ANSEME | 1992 | |
| Bragançano | Rogério J. Santos | 2011 | |

| | | | |
|--|---|------|---|
| Vagem Rajada | ANSEME | 1992 | |
| FEIJÃO Variedades de Conservação | | | |
| Corno de Carneiro | Germobanco Agrícola da Macaronésia - Madeira | 2012 | Madeira |
| MELANCIA | | | |
| Esaloque | Fátima Quedas | 2008 | |
| MELÃO | | | |
| Branco do Ribatejo | ANSEME | 1996 | |
| Carrasco | UTAD | 2005 | |
| Casca de Carvalho | ANSEME | 1992 | |
| Casca Carvalho Fino | DRAPN | 2004 | |
| Casca Carvalho Ponderado | DRAPN | 2007 | |
| Casca Carvalho Robusto | DRAPN | 2006 | |
| Lagarto | UTAD | 2004 | |
| Tendral -EAN | INRB/L INIA | 2005 | |
| NABO | | | |
| Greleiro Sr. ^a Conceição | ANSEME | 1992 | |
| Gandra | DRAPN | 1996 | |
| Greleiro Temporão | ANSEME | 1992 | |
| São Cosme | ANSEME | 1992 | |
| PIMENTO Variedades de Conservação | | | |
| Cambedo | UTAD | 2011 | Freguesia Vilarelho da Raia, Chaves Freguesia Ferral, Montalegre |

ANSEME – Associação Nacional dos Produtores e Comerciantes de Sementes; **UTAD** – Universidade de Trás os Montes e Alto Douro; **Fátima Quedas** – Escola Superior de Agronomia de Santarém; **DRAPN** – Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte; **INIA** – Instituto Nacional de Investigação Agrária; **INRB** – Instituto Nacional dos Recursos Biológicos.

A polémica em torno da nova lei europeia das sementes

Em 2011, a associação *Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais* e outras organizações, como a *Confederação Nacional de Agricultura (CNA)* ou o *Grupo de Acção e Intervenção Ambiental (GAIA)* que aderiram à *Campanha Europeia Sementes Livres* – em que também participam, entre outros, *Campo Aberto*, *Movimento Pró - Informação para Cidadania e Ambiente*, *Plataforma Transgénicos Fora* e *Quercus* – chamavam a atenção para a uma nova lei europeia das sementes que estava a ser preparada e que poderia vir a restringir ainda mais a guarda e troca de sementes usadas na agricultura.

Num texto sobre os «Contornos e contorções da nova ‘Lei das Sementes’» (publicado no site do GAIA em Março desse ano), o GAIA⁸⁷¹ indicava que estava a ser estudada uma nova Regulamentação da U.E. que, contrariamente ao que sucede com as directivas, teria “*força de lei imediata*”, sobrepondo-se à legislação nacional que fosse conflituante. Segundo a mesma organização, a nova lei previa “*um sistema de controlo apertado com sanções para variedades não registadas e uma maior ingerência da Comissão Europeia e do ICVV (Instituto Comunitário das Variedades Vegetais) nos assuntos agrícolas nacionais*” e as recentes directivas de regulamentação do mercado das sementes de variedades de conservação visariam já “*a restrição total das sementes tradicionais*” e a “*criação de um mercado completamente proprietário das sementes com elevado controlo de todas as produções*”.

No mesmo texto, dava-se conta da intenção da Comissão Europeia de “*aproximar ou fundir esta lei com as regulamentações sobre a segurança e higiene alimentares, saúde pública, transgénicos, protecção do ambiente e mitigação das alterações climáticas*”. Na opinião da associação *Colher para Semear*, esta aproximação redundaria, uma vez mais, na redução “*do número de intervenientes na comercialização das sementes, como de resto aconteceu com as leis que regulam a transformação de produtos agrícolas, que em poucos anos acabaram com muitos produtos tradicionais e artesanais*”. De acordo com a mesma associação, a ser aprovada, a lei limitaria as áreas de cultivo e o número de pessoas com acesso às variedades tradicionais, “*as quais só terão direito a existir depois*

⁸⁷¹ Em <http://gaia.org.pt> (consultado a 23 de Março de 2011).

de submetidas a certificação”. No seu “Manifesto em prol da semente e da soberania alimentar”⁸⁷², a *Colher para Semear*, interrogava-se sobre os verdadeiros propósitos da certificação, considerando que, “*por trás de palavras como «certificação», cujo sinónimo deveria ser autenticidade ou segurança, esconde-se muitas vezes a restrição no acesso a um direito, que fica, a partir daí, apenas ao alcance de quem pode pagar ou tem mais meios*”. A associação interpretava a iniciativa europeia como uma possível cedência a pressões que, nos últimos anos, vinham sendo exercidas “*por algumas multinacionais do sector da agro-indústria, as quais, não satisfeitas com o domínio que já exercem através das patentes das suas «criações», procuram também apropriar-se das plantas que são património comum da humanidade estabelecendo patentes sobre as variedades ancestrais*”. No seu manifesto, a *Colher para Semear* considerava que ao se pretender reduzir drasticamente o número de variedades de plantas cultivadas, obrigando-as “*a permanecer imóveis nos seus supostos locais de origem, parando assim a sua e a nossa evolução*”, se estava perante a iminência do “*maior atentado cometido na história das civilizações humanas, em que alguns homens, com as suas leis, põem em causa a sobrevivência da maioria*” e apelava à resistência que se traduz na continuidade do uso, guarda e partilha de sementes.

A Confederação Nacional da Agricultura (CNA) – que aderiu à *Campanha Europeia pelas Sementes Livres* – considerava, também, que a pretexto de eliminar a concorrência “desleal” e da protecção da saúde pública, se pretendia “*ilegalizar a reprodução, conservação e posterior utilização de sementes de variedades convencionais e não registadas*”⁸⁷³, que a nova lei consistia num atentado à biodiversidade e numa tentativa de “*privatizar mais um recurso natural [...] colocando 75% dos Agricultores que no mundo ainda guardam e utilizam as suas próprias sementes na dependência das*

⁸⁷² Distribuído por ocasião da *Acção em Defesa da Liberdade das Sementes*, uma iniciativa de divulgação das Variedades Tradicionais realizada no dia 17 de Abril de 2011 (no Jardim da Estrela, em Lisboa), coincidindo com o primeiro dia das *Jornadas internacionais de acção pelo primado das sementes* (marcadas para os dias 17 e 18 de Abril), no âmbito da *Campanha Europeia pelas Sementes Livres*. Isto, na altura em que se celebra o *Dia Internacional da Luta Camponesa*, «em homenagem aos 19 Trabalhadores Rurais Sem-Terra, membros do MST, assassinados pela polícia e por “jagunços” a 17 de Abril de 1996, em Eldorado dos Carajás, no Estado do Pará, Brasil» (Comunicado da Direcção da CNA de 15 de Abril de 2011: “Viva o 17 de Abril! Dia internacional de luta camponesa”), uma iniciativa da *Via Campesina* – organização internacional formada principalmente por organizações agrícolas e a que a CNA pertence (no espaço europeu).

⁸⁷³ Comunicado da Direcção Nacional da CNA de 15 de Abril de 2011: “Viva o 17 de Abril! Dia internacional de luta camponesa”.

*indústrias que têm saqueado os recursos genéticos através das patentes sobre a vida*⁸⁷⁴. Mais de cinquenta organizações não-governamentais europeias (reunidas no movimento europeu “Campanha Europeia pelas Sementes Livres”) entregaram ao Parlamento Europeu e à Comissão Europeia uma petição *pelas sementes livres*. No dia 18 de Abril de 2011, representantes destas ONGs concentraram-se em Bruxelas diante dos escritórios das multinacionais de sementes e do Parlamento Europeu para exigir o direito de reproduzir, semear e trocar livremente as sementes de cultivo. Para os subscritores da petição, a revisão legislativa em curso vai favorecer a crescente privatização das sementes agrícolas por uma dúzia de multinacionais, com graves consequências para horticultores e pequenos agricultores, e para a segurança e autonomia alimentares, não só na Europa como em todo o mundo. Numa comunicação, datada de 18 de Abril de 2011 e assinada pelas associações portuguesas *Campo Aberto, GAIA, MPI, Plataforma Transgénicos Fora e Quercus*, afirma-se que, actualmente, apenas dez empresas controlam 67% do mercado global de sementes comerciais e que, apesar dos tratados internacionais e da legislação europeia já “favorecerem fortemente as variedades de sementes industriais em detrimento das variedades tradicionais e da diversidade fitogenética”, a nova legislação viria “restringir ainda mais a acção do agricultor, obrigando a burocracias que na prática vão inibir a reprodução de sementes tradicionais”⁸⁷⁵.

Uma resolução do Parlamento Europeu de 19 de Janeiro de 2012 veio chamar, entretanto, à atenção da Comissão e dos estados-membros para a necessidade de, no contexto da revisão do Regulamento relativo ao regime de protecção das variedades vegetais, se manter a possibilidade de os agricultores usarem as sementes produzidas nas suas próprias explorações e sementes ali transformadas, “dados os benefícios económicos, culturais e ambientais e o contributo para a agrobiodiversidade que desta prática podem advir”, exortando a um exame justo e equilibrado da protecção dos

⁸⁷⁴ Idem.

⁸⁷⁵ “Mais de 50 organizações cívicas europeias pedem para manter as sementes livres: petição será hoje entregue ao Parlamento Europeu e Comissão Europeia” (Consultado em <http://www.cna.pt/dossiersementes.htm>, “Campanha Europeia pelas Sementes Livres”, *Outros Comunicados*)

direitos de selecção vegetal e das restrições à utilização de sementes produzidas na própria exploração, com o fim de melhorar e simplificar o quadro legal e de garantir o equilíbrio entre “*a necessidade de inovação e a preservação e reforço da diversidade de culturas, bem como a melhoria da subsistência dos pequenos agricultores*”⁸⁷⁶.

O teor da proposta de alteração da legislação europeia sobre Material de Reprodução de Plantas (em que se incluem as sementes), da autoria da Direcção Geral para Saúde e Consumidores da União Europeia (DG SANCO) – encarregue pela Comissão Europeia da revisão legislativa – viria ser aprovada com algumas alterações pela Comissão Europeia a 6 de Maio de 2013. Não sem antes ter suscitado forte repúdio por parte de organizações ambientalistas, de desenvolvimento local e de agricultores.

Numa carta enviada ao presidente da Comissão Europeia, José Manuel Durão Barroso, divulgada a 2 de Maio de 2013, 30 organizações portuguesas, entre as quais, a CNA, a Quercus, o GEOTA⁸⁷⁷, o GAIA e a associação de desenvolvimento local *In Loco*, consideravam-na uma ameaça à agro-biodiversidade, aos pequenos agricultores e à auto-suficiência local. Em causa, sobretudo, a obrigatoriedade, prevista na nova lei, do registo de toda e qualquer variedade “*que possa trocar de mãos, mesmo a título gratuito*” que vinha trazer “*custos e processos administrativos impeditivos para os agricultores que usam sementes próprias (a maioria), horticultores, associações de preservação de sementes tradicionais e pequenas empresas de produção de sementes*”.

Na missiva, as 30 organizações afirmavam que o novo regulamento sobre a comercialização de sementes discriminava “*severamente as sementes e material de propagação de plantas de polinização aberta, regionais e tradicionais, a favor das sementes industriais e dos operadores corporativos*”, colocando em risco “*os sistemas informais de troca e venda de sementes que são a base da segurança alimentar, nomeadamente em países em desenvolvimento*”.

⁸⁷⁶ Exortando, ainda, a Comissão a considerar a criação de um banco europeu de sementes, para “*armazenar e preservar a variedade genética das plantas, combater a perda de biodiversidade e ligar a diversificação de culturas ao património cultural dos Estados-Membros*” [“Resolução do Parlamento Europeu, de 19 de janeiro de 2012, sobre a cadeia de fornecimento de fatores de produção agrícolas: estrutura e implicações” (2011/2114 (INI)].

⁸⁷⁷ Grupo de Estudos de Ordenamento do Território e Ambiente.

Para a direcção da associação *Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais*, as propostas da DG SANCO, inicialmente apresentadas em Novembro de 2012 sob a forma de dois documentos de trabalho, a serem aprovadas, iriam “*banir do mercado e da mesa dos consumidores, muitas variedades antigas, raras, de polinização aberta, detidas e trocadas desde sempre pelos agricultores*”, constituindo, assim “*a maior ameaça à biodiversidade agrícola alguma vez cometida na União Europeia*”⁸⁷⁸.

De acordo com a proposta apresentada pela DG SANCO, que visa substituir as 12 directivas comunitárias sobre comercialização de sementes existentes por dois regulamentos, idênticos para todos os países membros – Regulamento sobre Saúde das Plantas (SP) e Regulamento sobre Material de Reprodução de Plantas (MRP) –, a troca ou dádiva de sementes ou propágulos, pode ser entendida como uma forma de *comercialização* e qualquer agricultor pode ser considerado um *operador*; o que terá enormes implicações na circulação, utilização e produção de sementes, nos cultivos, nos mercados e nos produtos disponíveis para consumo.

Na sua proposta, a DG SANCO define *comercialização* como “*a detenção com propósito de venda dentro da União, incluindo a oferta para venda ou qualquer outra forma de transferência e a venda, distribuição, entrada na União e quaisquer outras formas de transferência a título oneroso ou não*”. Ao mesmo tempo, o *operador* é visto como sendo qualquer pessoa que profissionalmente faça pelo menos uma das seguintes actividades: “*Reprodução, produção, cultivo, manutenção, fornecimento de serviços, preservação, incluindo armazenagem e colocação no mercado*” de qualquer Material de Reprodução de Plantas⁸⁷⁹.

À luz destas propostas legislativas, como notava a direcção da *Colher para Semear*, em carta enviada ao Presidente da Comissão Europeia, aos deputados do Parlamento Europeu e à Comunicação Social, de 2 de Maio de 2013, “*todos os agricultores, grandes ou pequenos, mesmo os que vendem em mercados locais o excedente da produção que têm para auto-consumo, têm de se inscrever como «operadores», agentes que trabalham*

⁸⁷⁸ Colher para Semear, 2013 (2 de Maio).

⁸⁷⁹ Ou seja, e nos termos em que são definidas no documento, plantas vivas, sementes (“*excepto as que não sejam para cultivo*”); frutos; vegetais; tubérculos, bolbos, rizomas, raízes, cavalos e estolhos; gomos, caules e pólãs.

As citações são feitas a partir da tradução para o português de alguns excertos do documento de trabalho da DG SANCO, realizada pela associação *Colher para Semear*.

directamente com as sementes” e os «operadores» só poderão utilizar as sementes que, à data da entrada em vigor da lei, estejam inscritas nos catálogos nacionais ou no Catálogo Europeu de Variedades, deixando de fora “*milhares de variedades de polinização aberta que não estão inscritas nos catálogos*” e que, deste modo, se tornarão “*variedades ilegais, que apenas podem ser cultivadas por colecionadores privados*”. Desta forma, ficariam apenas disponíveis para cultivo, comercialização e consumo “*as variedades que as grandes empresas multinacionais do sector das sementes quiserem colocar no mercado*”, em regra, híbridas, “*menos adaptadas às alterações climáticas e muitas vezes alvo de registo de patente, o que obriga os agricultores a terem de comprar todos os anos as variedades que as empresas colocarem no mercado*”.

Na mesma carta aberta, a *Colher para Semear* reafirmava o direito dos agricultores de guardar, usar e trocar as suas sementes e outros materiais de reprodução vegetativa considerando que este deve ser salvaguardado e que a troca deve permanecer, assim, fora do âmbito do conceito de *comercialização* de modo a garantir a segurança legal dos agricultores para que estes possam continuar a cumprir “*com os compromissos do Tratado Internacional sobre os Recursos Genéticos Vegetais para a Agricultura e Alimentação, que reconhece a enorme contribuição dos agricultores e camponeses na preservação da diversidade de produtos agrícolas que alimentam as populações*”. A associação defendeu, ainda, que os pequenos agricultores que produzem para venda em mercados locais ou directamente aos consumidores finais, devem ficar fora do âmbito da nova lei, não devendo ser considerados como «operadores» e que as redes de conservação de sementes *in situ* deveriam permanecer fora do âmbito das leis de comercialização de Material de Reprodução de Plantas.

Em síntese, e à semelhança das restantes 28 organizações que se pronunciaram sobre a proposta, a associação pedia a isenção da obrigação de registo e certificação para sementes e Material de Reprodução de Plantas que sejam de polinização aberta e não protegidos por direitos de propriedade intelectual; a exclusão do âmbito do novo regulamento da troca de sementes e outro material de Reprodução de Plantas entre agricultores, pessoas individuais e organizações sem fins lucrativos; que o regulamento seja aplicado apenas à comercialização de Material de Reprodução de Plantas, produzido tendo em vista o mercado e apenas a partir de um certo nível (como é definido no art.º 8 (2) do

Regulamento 1765/92) e que às “*sementes de polinização aberta, agricultura biológica ou criadas para condições locais específicas*” não sejam aplicadas as mesmas regras de registo e certificação que foram criadas para as sementes industriais. A associação defendia também que as micro e pequenas empresas de comercialização de sementes⁸⁸⁰ deveriam ser sujeitas apenas às regras básicas para operadores e que “*os criadores de novas variedades devem informar o público sobre os métodos de criação utilizados e os direitos de propriedade intelectual associados a uma variedade e às suas linhas parentais quando registam estas variedades*”.

A proposta que acabou por ser aprovada pela Comissão Europeia a 6 de Maio de 2013, “*Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council on the production and making available on the market of plant reproductive material (plant reproductive material law)*”, que integra um pacote de medidas em que se incluem também as relativas à saúde animal e à fitossanidade, “*destinadas a reforçar a execução das normas de saúde e segurança em toda a cadeia agroalimentar*”⁸⁸¹, contempla alterações que vêm ao encontro de algumas das preocupações apresentadas pela ONGs portuguesas e de outros países europeus. Fica excluído do âmbito de aplicação do regulamento, o material reprodutivo de plantas⁸⁸² destinado a testes e fins científicos; a fins de melhoramento (selecção); aquele que se destine ou seja mantido em bancos de genes, organizações e redes de conservação de recursos genéticos *ex-situ* e *in-situ*; e o material trocado em espécie entre duas pessoas que não sejam operadores profissionais⁸⁸³.

No que respeita às variedades antigas, tais como as variedades de conservação (incluindo variedades autóctones) ou as chamadas «*variedades amadoras*», afirma-se no documento que devem continuar a existir requisitos menos rigorosos a fim de promover a sua conservação na exploração e a sua utilização. Estas variedades continuarão a ser registadas na base de uma “*Descrição Oficialmente Reconhecida*”, não sendo já obrigatório o exame que afere as características de distinção, uniformidade e

⁸⁸⁰ Na condição de estas não trabalharem com *Organismos Geneticamente Modificados* “ou com MRP protegido por direitos de propriedade intelectual”.

⁸⁸¹ Comissão Europeia, 6 de maio de 2013.

⁸⁸² Ou seja, plantas ou partes de planta capaz, destinadas a produzir ou reproduzir plantas inteiras, incluindo plantas jovens.

⁸⁸³ No original: “*plant reproductive material exchanged in kind between two persons other than professional operators is excluded from the scope of the Regulation*” [European Commission (Maio de 2013):4].

estabilidade (que, em inglês, corresponde à sigla DUS). A descrição deve contemplar apenas as características específicas dos vegetais e partes de vegetais que são representativas da variedade em causa e a tornam identificável, incluindo a sua região de origem. Sendo “*eliminadas as actuais restrições quantitativas*”.

A proposta aprovada pelos comissários europeus a 6 de Maio de 2013 prevê ainda excepções para os “*operadores não-profissionais*” e para os operadores com menos de 10 empregados e vendas inferiores a 2 milhões de euros, que ficam isentos da obrigatoriedade de registo das variedades que oferecem, podendo colocá-las no mercado como “*material de nicho de mercado*” e que, caso queiram registar as suas variedades, terão direito a taxas de registo mais baratas. No entanto, a Comissão Europeia assume-se como única autoridade de controlo da aplicação da nova Lei, podendo delegar parte desse poder no Instituto Comunitário das Variedades Vegetais [ICVV ou, em inglês, CPVO (*Community Plant Variety Office*)], “*que passará a chamar-se Agência Europeia das Variedades de Plantas*”, sobrepondo-se às autoridades nacionais “*em tudo o que diz respeito a sementes, outro material de propagação de plantas e as variedades de plantas*”⁸⁸⁴.

O artigo 14 da proposta, que estabelece a obrigatoriedade do registo das variedades que podem ser produzidas ou postas à venda no mercado da U.E., estipula que a Comissão tem poderes, por exemplo, para decidir por delegação, sobre a permissão da produção e comercialização de materiais de reprodução de plantas que não pertençam a uma variedade (nos termos em que esta é definida no ponto 1 do artigo 10) e que não preencham os requisitos de distinção, uniformidade e estabilidade, entre outros critérios. Estes actos por delegação («*delegated acts*») podem abranger um ou mais dos seguintes aspectos relativos ao *material heterogéneo*: regras relativas à rotulagem e embalagem; regras de descrição do material (incluindo os métodos de melhoramento e o material

⁸⁸⁴ De acordo com a notícia publicada no sítio da organização ambientalista GAIA, a 6 de Maio de 2013, “Proposta Lei das Sementes aprovada pela CE, segue para Parlamento Europeu” (em <http://gaia.org.pt/node/16487>).

Segundo a proposta de regulamento, que estabelece os requisitos específicos para o registo de variedades (que vão dos procedimentos relativos às condições para o registo, aos exames, decisões, prazos de validade, renovação, revogação ou cancelamento da inscrição, etc.), as variedades a ser comercializadas no espaço da União Europeia têm de ser inscritas num catálogo nacional ou (!) no da U.E., cabendo ao Instituto Comunitário das Variedades Vegetais (ICVV) [ou *Community Plant Variety Office* (CPVO)] manter as informações actualizadas sobre todas as variedades de plantas que podem ser disponibilizadas no mercado da União, incluindo as variedades inscritas nos registos nacionais.

parental utilizado, entre outros aspectos); regras relativas à informação e amostras de produção a ser mantida pelos operadores profissionais; estabelecimento pelas autoridades competentes de registos para materiais heterogéneos e modalidades de inscrição e conteúdo desses registos; estabelecimento de taxas, etc.

De acordo com o comunicado da Comissão Europeia em que foi anunciada a aprovação da proposta de lei, o ‘pacote legislativo’ relativo ao *Material de reprodução vegetal* (incluindo sementes) vem estabelecer “*regras simplificadas e mais flexíveis para a comercialização de sementes e outro material de reprodução vegetal, a fim de garantir a produtividade, adaptabilidade e diversidade das culturas [...] e facilitar o comércio destes produtos*” e a utilização de sementes em hortas e jardins privados não é abrangida pela legislação da UE, pelo que “*as pessoas que se dedicam à jardinagem a título privado podem continuar a comprar qualquer tipo de material vegetal e a vender as suas sementes em pequenas quantidades*” e será clarificado que quem não seja profissional pode trocar sementes com outras pessoas (na mesma situação) sem ficar sujeito às regras do regulamento proposto.⁸⁸⁵ A Comissão sublinha que a legislação tem por objetivo introduzir uma maior possibilidade de escolha para os utilizadores, incluindo, “*novas variedades melhoradas e testadas, material que não corresponde à definição de variedade (material heterogéneo), variedades tradicionais e material para nichos de mercado*”⁸⁸⁶. E salienta que “*para as variedades tradicionais antigas e para o material heterogéneo*” se prevêem apenas “*regras de registo aligeiradas*” e que estas categorias “*estão isentas dos requisitos de teste e de outros requisitos da legislação*”, sendo reduzidos os encargos administrativos das microempresas, que podem comercializar qualquer tipo de material como «*material para nichos de mercado*» sem ser registado.⁸⁸⁷

Porém, como sublinha o GAIA, todos os agricultores ou organizações de preservação de

⁸⁸⁵ Comissão Europeia (comunicado), 6 de maio de 2013 [versão em língua portuguesa].

⁸⁸⁶ De acordo com o regulamento, “*in order to introduce flexibility for future technical and scientific developments, heterogeneous material, which does not fulfil the definition of a variety, could be exempted under certain conditions from the requirement that that material belongs to a registered variety. Furthermore, a specific derogation for niche market plant reproductive material is laid down*”. Considera-se material reprodutivo da *planta nicho de mercado*, o material reprodutivo de plantas adaptadas às condições locais. Estas variedades (disponibilizadas no mercado em pequenas quantidades), apesar de isentas de requisitos de registo e disponibilização no mercado deverão, no entanto, ter de cumprir regras em matéria de “*rotulagem e rastreabilidade do material*” [European Commission (Maio de 2013):6].

⁸⁸⁷ Comissão Europeia (comunicado), 6 de maio de 2013 [na versão portuguesa].

sementes com mais de 10 empregados, continuam a ter de registar todas as variedades que oferecem (sendo sujeitos a taxas de registo anuais e a processos administrativos complexos) e não poderão trocar sementes, mesmo a título gratuito. *“Uma vez que o Regulamento se aplica, para além da disponibilização de sementes [no mercado], à sua produção, efectivamente a prática de guardar sementes será banida para os operadores com obrigação de registar as suas variedades de sementes”*⁸⁸⁸. E todos os operadores, i.e. *“todas as pessoas ou entidades que praticam profissionalmente seja a preservação, produção e/ou venda de sementes, inclusivé a oferta de serviços relacionados com a produção de sementes”*, terão de estar inscritos, ficando sujeitos a uma longa lista de obrigações, entre elas a manutenção de um registo de todas as entidades e pessoas de quem recebem sementes e a quem cedem sementes⁸⁸⁹. Mantendo-se ainda a impossibilidade de registar variedades de sementes tradicionais que estavam fora do mercado antes da entrada em vigor da nova lei, *“o que exclui à partida todas as variedades que possam resultar de futura selecção e adaptação de variedades tradicionais existentes”*. Por outro lado, as variedades tradicionais registadas passam a estar circunscritas a uma *“região de origem”* e apenas poderão ser produzidas nesta região.⁸⁹⁰

O GAIA considera que, *“apesar das derrogações conquistadas”*, a nova Lei das Sementes *“vai regular muito mais do que seria necessário para garantir uma oferta saudável e diversa de sementes no mercado”*, criando *“barreiras inultrapassáveis para muitas pessoas e entidades envolvidas na preservação de sementes”*, reduzindo as escolhas de agricultores, horticultores e consumidores e abrindo caminho *“para um controlo absoluto sobre a circulação de sementes pela Comissão Europeia e a Agência Europeia responsável para o registo de variedades”*. Por essa razão, a organização

⁸⁸⁸ GAIA (6 de Maio de 2013) “Proposta Lei das Sementes aprovada pela CE, segue para Parlamento Europeu” (em <http://gaia.org.pt/node/16487>).

⁸⁸⁹ Como consta do artigo 8 (ponto dois), da Parte II da proposta, que aqui se transcreve parcialmente: *“professional operators shall keep information allowing them to identify the professional operators, which have supplied them with plant reproductive material, and the material concerned. On request, they shall make such information available to the competent authorities”*. E, ainda, do ponto três do mesmo artigo, em que se refere que os mesmos profissionais *“shall keep information allowing them to identify the persons to whom they have supplied plant reproductive material and the material concerned, unless that material has been supplied in retail”* [European Commission (Maio de 2013):28].

⁸⁹⁰ GAIA (6 de Maio de 2013) “Proposta Lei das Sementes aprovada pela CE, segue para Parlamento Europeu” (em <http://gaia.org.pt/node/16487>).

continua a repudiar as medidas, reiterando o pedido de exclusão do âmbito da nova lei das variedades de sementes de polinização aberta e das sementes sobre as quais não recaiam direitos de propriedade intelectual, bem como das sementes obtidas das suas próprias colheitas por agricultores e guardiões de sementes⁸⁹¹.

Em conclusão, e com base nos argumentos centrais pró e contra a regulamentação que condiciona a produção e circulação de sementes de produtos agrícolas e hortícolas, e não podendo aprofundar aqui as questões que se relacionam com eventuais interesses não declarados por trás de iniciativas legislativas comunitárias, pode constatar-se que os discursos produzidos assentam em duas lógicas antagónicas: de um lado o discurso oficial, que defende a aplicação de leis mais restritivas como única forma de garantir a rastreabilidade e qualidade das sementes, a segurança alimentar e a conservação de variedades «locais» ou «regionais», consideradas como recursos fitogenéticos importantes; do outro, a perspectiva de que os mesmos instrumentos legislativos, ao invés de contribuírem para a preservação das sementes de variedades locais/regionais, pelo contrário, estão a retirá-las das mãos dos agricultores que as seleccionaram e mantiveram ao longo de gerações, e às quais pertencem, conferindo-lhes um estatuto quase museológico, restringem drasticamente a sua produção e circulação, e, portanto, a sua evolução (ou seja, a sua variabilidade genética), por intermédio da certificação – o que se acentua com o confinamento a uma suposta região de origem – e conduzem, assim, ao seu desaparecimento, à perda de autonomia dos agricultores e à monopolização do mercado por parte das indústrias de sementes.

As questões que se relacionam com a certificação das sementes e, nomeadamente, os requisitos em termos de percentagem de variabilidade genética admitida para a certificação de plantas – e que, em Portugal, foram, entretanto, flexibilizados no que se refere às variedades tradicionais – lembram em muitos aspectos os processos de construção das raças de animais.

⁸⁹¹ Idem. No dia 11 de Março de 2014 a proposta apresentada pela Comissão Europeia foi chumbada, numa primeira leitura, pelo Parlamento Europeu (PE) com 650 votos contra, 15 a favor e 13 abstenções, seguindo posteriormente para apreciação do conselho de ministros da UE, do qual poderá depender o eventual encerramento do processo ou o regresso da proposta ao PE.

Numa alusão a algumas considerações feitas por Bernadette Lizet⁸⁹² a propósito da história das raças de cavalos de Nièvre (na região de Borgonha, em França), com as óbvias adaptações à temática em apreço, também aqui trabalham forças contrárias: uma, mais pragmática, para a qual a variedade tradicional ou autóctone deve prosseguir a sua evolução, ou seja, o seu processo de constante modelação e adaptação em função das condições e das necessidades dos agricultores que a usam (incluindo fora do seu suposto lugar de origem), mesmo que daí venha a resultar uma variedade diferente da actual; e, uma outra, que tende à «cristalização» da variedade tradicional e à respectiva circunscrição ao solar de origem.

Retomando o paralelismo com as raças de animais, a certificação de uma variedade tradicional pode, à semelhança do padrão (*standard*) da raça, funcionar como uma armadilha. O que de início pode parecer mais correcto na perspectiva da conservação, ou ser, eventualmente, aliciante de um ponto de vista de mercado, acaba por revelar-se prejudicial. Uma vez que os critérios que definem esta ou aquela variedade, acabam por obliterar a dimensão concreta da mesma variedade. As características que tipificam a variedade tradicional *x* ou *y* tornam-se um fim em si mesmas, em vez de serem o resultado do seu uso continuado.

A questão central do debate em torno das normas relativas à produção e comercialização de sementes prende-se com a sua privatização e enquadra-se num combate ético e político muito mais amplo sobre o controlo dos recursos naturais mundiais. No caso das sementes de plantas usadas na agricultura, enquanto produtos da conjugação contínua entre meio natural e cultura, a questão torna-se ainda mais premente, uma vez que estas representam as gerações de agricultores que as originaram, sendo património de todos e não apenas de alguns. Ao desapossar os agricultores das suas sementes, são as suas memórias e os seus modos de vida que são postos em causa e, naturalmente, a própria biodiversidade agrícola.

⁸⁹² Lizet, B. (1989): 305.

CONCLUSÕES

São os pequenos agricultores, que desenvolvem a sua actividade no âmbito de uma agricultura familiar e cuja produção se destina prioritariamente ao consumo doméstico, vendendo apenas os excedentes nos mercados ou a clientes ocasionais, que mantêm mais fortemente as práticas de recolha e guarda de sementes de hortícolas, particularmente das variedades mais antigas, pelo menos em número de variedades, relativamente aos que destinam grande parte da sua produção à venda.

A guarda de sementes relaciona-se com o modo de produção camponês, ou com os vestígios que dele restam, e a troca de sementes (e/ou de plantas) está ligada às redes de sociabilidade, naturalmente mais intensas e estruturadas numa aldeia transmontana do que, por exemplo, num *sítio* algarvio, onde a circulação local das sementes sofre os efeitos da pulverização demográfica e da fragmentação social.

A decisão de colher e guardar sementes de determinadas variedades para posteriores sementeiras, muitas vezes justificada pela necessidade de assegurar maior autonomia, liga-se frequentemente à dificuldade em obtê-las no mercado. Esta dificuldade pode dever-se ao preço elevado das sementes, ao facto de estas terem deixado de ser comercializadas ou de, pura e simplesmente, nunca terem sido comercializadas, como se verifica com grande parte das chamadas variedades ancestrais. Ou seja, a decisão de colher e guardar sementes de certas variedades prende-se com a relativa raridade das mesmas e, sobretudo, com o seu carácter distintivo, i.e. com a especificidade resultante da especial adaptação aos lugares ecológica e socialmente distintos em que foram sendo seleccionadas e mantidas e, portanto, com a sua forte ligação à gastronomia local, à história familiar e colectiva e/ou, ainda, ao gosto particular do agricultor ou dos elementos que compõem o seu núcleo doméstico.

Numa mesma exploração, podem coexistir duas lógicas aparentemente antagónicas: a mercantil que aparentemente subjaz, por exemplo, à decisão de adquirir plântulas em vez de sementes, com vista a acelerar a produção para venda, e uma outra que nega ou contraria a primeira e se relaciona com o valor simbólico das sementes guardadas, ou seja, com o capital simbólico que estas representam.

As sementes *de toda a vida*, i.e., aquelas que são consideradas (localmente) como antigas ou de variedades conhecidas desde sempre ou *de toda a vida*, que surgem quase sempre associadas à gastronomia local, são muitas vezes consideradas menos produ-
322

vas, menos apetecíveis aos olhos de quem compra no mercado e até mesmo menos resistentes mas são, mesmo assim, mantidas pelas suas propriedades organolépticas (em especial pelo seu sabor) e pelas memórias que suscitam, revelando-se como parcela significativa de um conjunto de referências identitárias familiares, locais ou regionais.

A troca de sementes e/ou de plantas entre agricultores vizinhos que se enquadra no caso específico das aldeias transmontanas num sistema mais alargado de trocas de bens e serviços entre vizinhos da mesma aldeia, garante a preservação e a continuidade da evolução de variedades que de outro modo se poderiam perder. A dádiva de sementes ou/e plantas pressupõe uma retribuição, diferida no tempo, e, por essa razão, não se faz aleatoriamente: as pessoas a quem se oferecem sementes ou/e plantas devem merecer a confiança de quem dá, isto é, devem partilhar o mesmo código de honra, retribuindo o gesto quando tal for necessário. Quem oferece, espera poder receber mais tarde sementes daquela ou de outra variedade se delas vier precisar.

As trocas são tanto mais intensas quanto mais fortes forem as relações de vizinhança e a sobrevivência de uma variedade antiga, ausente do mercado de sementes, está fortemente dependente da estrutura social onde se desenvolveu. Se a colectividade rural que a manteve se dissipa ou se os laços sociais e as redes de vizinhança se desvanecem, dificilmente se poderá assegurar a sua continuidade. A reprodução biológica das variedades antigas está assim intimamente ligada à reprodução social. Se a sociedade deixa de ter capacidade para se reproduzir, estas variedades podem efectivamente desaparecer. A sua existência assinala a persistência de um modo de produção e de uma estrutura social que o sistema de reciprocidade consubstancia.

A horta, exigente em trabalhos minuciosos e cuidados de rega, cavas, adubações, é o espaço por excelência de experimentações de novas variedades e/ou espécies.

A adopção de novas culturas relaciona-se com a história e o perfil dos agricultores, ou da aldeia ou povoação onde residem, e das respectivas redes familiares e de vizinhança. O uso de novas variedades pode decorrer de uma oferta inesperada de um vizinho ou de um familiar que as trouxe de outro ponto do país ou do estrangeiro (verificando-se vários casos de variedades que foram trazidas por emigrantes de visita, ou de regresso, a

Portugal) ou resultar da simples curiosidade de experimentar novas culturas mas, também, da necessidade de simplificar os trabalhos agrícolas, de antecipar colheitas, de satisfazer uma clientela específica ou os gostos particulares de um ou mais elementos do núcleo doméstico, de ter mais fácil acesso a recursos hídricos ou de outros factores favoráveis à diversificação da produção.

A sua adopção reflecte, ainda, mudanças nos modos de vida do agricultor ou da sua família, uma maior permeabilidade às influências exteriores e aos atractivos da multiplicidade da oferta de hortícolas nos mercados, particularmente aliciantes para os mais jovens e/ou para aqueles que, embora residindo na área da exploração, trabalham ou estudam fora dela em centros urbanos.

Ao mesmo tempo que desaparecem muitas variedades ‘ancestrais’ de plantas hortícolas e se expande o uso de variedades (exógenas) de alto rendimento, emergem os processos de patrimonialização de certas variedades e espécies agrícolas e de comidas locais.

Estes processos de afirmação identitária surgem como reacção à globalização. “*Quando o mundo se torna grande demais para ser controlado*”, escreve Manuel Castells (1999:85), “*os atores sociais passam a ter como objetivo fazê-lo retornar ao tamanho compatível com o que podem conceber*”⁸⁹³.

Elena Espeitx⁸⁹⁴, a propósito da construção do património alimentar, salienta que, apesar de recorrente, o discurso que liga o apoio à produção e preservação de variedades locais, e de raças autóctones, à conservação da biodiversidade; ao desenvolvimento local sustentável; ao turismo, restauração e comércio locais/regionais; isso está longe de corresponder à realidade do sul da Europa. Para Espeitx, a explicação reside na diversidade de objectivos dos actores envolvidos no processo patrimonializador. Se para o biólogo conservacionista “*es condición necesaria que aquello que se patrimonializa sean variedades locales, razas autóctonas*”, o mesmo não sucede com o comerciante, para quem é suficiente que o produto tenha uma reputação local. Para a administração local, é importante que a patrimonialização contribua para o desenvolvimento, ou seja, que fomente actividade económica local. Para o dono do restaurante, ela é útil mesmo

⁸⁹³ Castells, M.1999:85.

⁸⁹⁴ 2008: 55-56.

que o produto não se produza localmente e seja adquirido fora a mais baixo custo. Para o ambientalista, os produtos locais devem servir para manter terras agrícolas mas já para o agente turístico o património alimentar constitui um factor de atracção mesmo que as terras agrícolas se convertam em zonas lúdicas. Para o antropólogo, como também nota a autora, a conservação de saberes e técnicas associadas aos produtos locais, pode parecer essencial mas não é assim para o produtor interessado em simplificar tarefas e aumentar a produção, *“en detrimento de prácticas tradicionales y también de variedades locales, robustas, pero poco productivas, mal que le pese al biólogo conservacionista”*.

Elena Espeitx conclui que *“como los diferentes actores pueden alcanzar sus objetivos concretos por diferentes vías, las utilizan. Y al utilizarlas, no siempre benefician – más bien lo contrario – los objetivos más amplios que preconiza el discurso”* patrimonializador.

Aos actores referidos pela autora podemos somar a uma outra escala, as entidades oficiais nacionais e internacionais de conservação dos recursos genéticos, as organizações ambientalistas, conservacionistas e de agricultores, cujos objetivos, argumentos e estratégias são em muitos casos antagónicas mesmo quando os discursos parecem ser convergentes.

As sementes são objecto de exaustiva produção legislativa e motivam acesos debates políticos e filosóficos. Os discursos dos decisores políticos, dos movimentos sociais e ambientalistas e dos agricultores, relativos à sua produção, uso e circulação, põem em evidência as diferentes perspectivas dos actores em presença.

A questão da qualidade e da segurança fitossanitária domina o discurso legislativo europeu sobre as sementes e outro material de reprodução de plantas, e é usada como argumento central para justificar regras mais apertadas para a sua utilização e circulação. Os estados nação invocam, por seu turno, por vezes, razões de soberania nacional (nomeadamente, alimentar) para explicar a necessidade de conservar sementes de certas espécies e/ou variedades. As organizações e/ou movimentos sociais e ambientalistas salientam a importância da preservação da diversidade agrícola como forma de salvaguardar a biodiversidade, no seu sentido mais amplo, e, também, nalguns

casos, a diversidade social e cultural. Os agricultores que as usam apresentam, por seu lado, outras explicações e motivações para a conservação de sementes: o *hábito*, o gosto por certas variedades, o desejo de poupar o mais possível nos custos dos factores de produção.

De acordo com uma resolução do parlamento europeu de 19 de Janeiro de 2012, “*o custo total dos factores de produção para os agricultores da UE registou um aumento médio de quase 40% entre 2000 e 2010, enquanto os preços ao produtor aumentaram em média menos de 25%*”⁸⁹⁵. O maior aumento nos custos dos factores de produção agrícola registou-se nos fertilizantes químicos e correctivos do solo, cujo preço subiu quase oitenta por cento durante esse período; seguindo-se a energia e os lubrificantes, com um aumento que atingiu os sessenta por cento; a maquinaria e outros equipamentos, cujo preço médio subiu cerca de trinta e seis por cento; as rações para os animais, com um aumento de mais de trinta por cento; as sementes e plantas, com aumentos de quase trinta por cento; e os produtos fitofarmacêuticos, com perto de treze por cento.

Políticos, ambientalistas ou activistas sociais e agricultores, observam a questão das sementes a partir de diferentes pontos de vista.

Se para os decisores políticos europeus, as sementes agrícolas são sobretudo mercadorias; para os organismos oficiais estatais, podem ser entendidas eventualmente como recursos nacionais importantes e, para os ambientalistas, como património e recurso vital da Humanidade; para os agricultores da agricultura familiar, elas são simplesmente base indispensável de sobrevivência, testemunho e memória, parte de uma história (pessoal e colectiva), partilhando da dimensão íntima (familiar) das coisas e operações quotidianas, e do conjunto de saberes incorporados ao longo das suas vidas.

⁸⁹⁵ “Resolução do Parlamento Europeu (PE), de 19 de janeiro de 2012, sobre a cadeia de fornecimento de factores de produção agrícolas: estrutura e implicações” (2011/2114(INI))”.

Na mesma Resolução, considerava-se que a concentração do mercado entre os fornecedores de factores de produção agrícola era muito elevada, com apenas seis empresas a controlar quase 75% do mercado dos produtos agroquímicos e somente três a controlar mais de 45% do mercado das sementes, facto que “*contribui para a manutenção dos preços elevados das sementes e tem um impacto negativo substancial na diversidade das colheitas*”. O PE considerava, também, que a actividade agrícola sofria uma pressão de custos adicional devido à elevada concentração do mercado, “*não só a montante, mas também no comércio (retalista) de produtos alimentares*”.

As sementes das plantas hortícolas usadas na agricultura familiar são parte essencial dos recursos da pequena exploração, não sendo percebidas como mercadorias – muito embora possam ser vendidas, quando excedentárias, nas feiras ou mercados –, nem, muito menos, como recurso genético nacional ou propriedade empresarial.

Na verdade, existe um abismo que separa o mundo das práticas agrícolas em que estas são usadas e o outro, que faz com que, aparentemente, a maioria dos pequenos agricultores se mantenha alheia a leis, regulamentos e debates em torno das sementes.

A distância que separa os *especialistas* dos *praticantes*, e mesmo os *especialistas* entre si, reflecte-se num cenário em que proliferam os discursos paralelos sobre o tema em que, muito raramente, os actores se confrontam e de que os pequenos agricultores permanecem arredados, se exceptuarmos casos pontuais em que os discursos dão, ou podem dar, lugar a medidas efectivas com efeitos imediatos nos seus modos de produção e de vida. O que se verificou, por exemplo, aquando da aprovação pela comissão europeia de uma proposta de uma nova lei das sementes, com as reacções da CNA e de alguns, raros, pequenos agricultores alertados (e mobilizados) por organizações não-governamentais e/ou activistas locais para os eventuais perigos do diploma⁸⁹⁶.

Entretanto, ficam patentes as divergências entre as várias correntes conservacionistas. Uma que se exprime nos diplomas legislativos sobre as sementes (nacionais e europeus), segundo a qual a protecção das plantas agrícolas, particularmente das variedades autóctones, passa necessariamente por limitações e controlo da sua produção, uso e circulação. Uma outra, representada por grupos e indivíduos ligados a actividades de conservação de material de reprodução de plantas, para quem a sua conservação passa precisamente pela manutenção da sua livre produção, utilização e circulação.

A primeira, que pressupõe a existência de padrões (mais ou menos rígidos) de variedades definidos, verificados e atestados por entidades oficiais, parece aproximar-se do conceito inicial de conservação de uma natureza «intacta», impoluta, que é preciso

⁸⁹⁶ Em Maio de 2013, associações e agricultores da aldeia transmontana de Duas Igrejas, no concelho de Miranda do Douro, juntaram-se numa acção de protesto contra a proposta da nova lei europeia sobre as sementes.

proteger do desenvolvimento moderno. A segunda, por seu turno, parece remeter-nos mais para a aceção de uma natureza cultivada que está na base de um conceito mais dinâmico de conservação. Estamos, assim, perante forças contrárias: uma, pragmática, para a qual a variedade tradicional ou autóctone deve prosseguir a sua evolução mesmo que daí resulte uma variedade diferente da actual e, outra, que tende à «cristalização» da variedade tradicional, i.e., em que as características (ou parâmetros) que tipificam uma determinada variedade (obtida graças ao uso continuado) ameaçam tornar-se um fim em si mesmas.

As práticas relacionadas com a guarda de sementes são expressão de um modelo social em que o ideal de auto-suficiência, próprio das sociedades camponesas, se mantém presente. Isto é, em que a capacidade de satisfação, a partir da exploração agrícola, das necessidades básicas do núcleo doméstico e, também, as dos filhos e respectivas famílias, é ainda muito valorizada. A guarda de sementes para posteriores sementeiras pode ser justificada pelos próprios como uma forma de poupar algum dinheiro mas, tendo em conta que na sua maioria estas se destinam sobretudo ao consumo da casa, a sua expressão é pouco significativa. Ou seja, mesmo quando as razões económicas são invocadas, não parece que aí resida a explicação. A prática da guarda de sementes, mesmo quando esta se revela difícil ou os resultados pouco animadores, tende a diminuir, aumentando a opção pela compra destas ou de plântulas mas, em regra, pelo menos relativamente a algumas plantas hortícolas – como os tomates, o pimento, a couve ou o grão-de-bico e o feijão –, mantêm-se os procedimentos de colheita e preservação das sementes. A guarda e uso de sementes de variedades locais, não obstante não se traduzir num aumento de rendimentos como até, pelo contrário, poder ser vista como um «desperdício» de tempo e de força de trabalho para outras actividades mais lucrativas, persiste.

Como sublinha L.Strauss (1995), as razões pelas quais distintas sociedades decidem utilizar ou não certos produtos naturais, bem como as diferentes modalidades do seu uso, não dependem apenas das suas propriedades intrínsecas mas também do valor simbólico que lhes é atribuído.

Todas estas práticas fazem sentido num sistema de agricultura familiar, ou seja, para

aqueles cuja produção não se dirige prioritariamente ao mercado. Nesse âmbito, elas são, afinal, tão 'anti-económicas' – na acepção de economia capitalista – como a própria actividade agrícola em si mesma que muitos afirmam ser pouco ou nada rentável ou até mesmo danosa e que, mesmo assim, praticam (por amor à terra, por teimosia, etc.).

Há, no entanto, parâmetros para além dos quais a actividade pode ser considerada excessiva. Quando o esforço de trabalho despendido excede em muito a satisfação das necessidades básicas do núcleo doméstico ou da família alargada e existem outras fontes de rendimento suplementares (salários, pensões, subsídios), pode ser considerado como pura e simples ganância. Isto verifica-se entre pares, ou seja, entre pessoas do mesmo estrato social.

Essa fronteira, para além da qual o trabalho, cujo valor central é geralmente incontestado, é depreciado, funciona como mecanismo de equilíbrio social num mundo de interconhecimento e de forte interdependência entre vizinhos como o das aldeias. Correspondendo, por outro lado, à procura da articulação harmoniosa entre satisfação de necessidades e esforço de trabalho despendido. E, ainda que de forma mais ou menos inconsciente, serve objectivamente de entrave à depredação ou esgotamento dos recursos disponíveis que o adágio «quem tudo quer, tudo perde» sintetiza.

A crescente promoção de valores de auto-suficiência material, em especial alimentar, reforçada pela conjuntura de crise económica que se vive no país e na Europa, pode contribuir para prolongar por mais algum tempo estes vestígios vivos das sociedades camponesas mas sob outras configurações. Algumas variedades locais de plantas agrícolas poderão vir a engrossar a lista dos patrimónios gastronómicos regionais, mesmo se não se circunscrevem à região em causa. No entanto, o sistema social que permitiu o seu desenvolvimento e preservação, já não será o mesmo.

Com o desaparecimento dos mais velhos, a fragmentação social no mundo rural, a multifuncionalidade crescente dos que ainda trabalham a terra, as quebras na transmissão de saberes e conhecimentos entre gerações e, somando a isso, os efeitos de restrições à produção e circulação de sementes, as práticas relacionadas com a guarda de sementes, nomeadamente de variedades locais, tenderão a desaparecer e, com elas, as particularidades que assinalam as diferenças entre regiões geográficas, comunidades e

grupos sociais distintos, com formas de organização e expressões culturais diversas. É, como lhe chama Vandana Shiva, a monocultura da mente que está aqui em causa. Um processo de uniformização que está longe de se circunscrever às plantas cultivadas mas que se estende a todas as expressões de cultura.

No quadro dos ecossistemas domésticos diversificados (C.Fischler, 1979), caracterizados pela policultura em parcelas de pequena dimensão, pelo cultivo de diversas espécies e variedades de plantas – que proporcionam variações, ainda que subtis, nos sabores –, e pela produção de grande parte dos alimentos consumidos pelo núcleo doméstico, a produção agrícola assegura uma alimentação qualitativa e quantitativamente variada e variável ao longo do ano. Os ciclos agrícolas e rituais marcam a alternância entre períodos de escassez ou restrição («magros») e de abundância («gordos») – durante os quais se consumia, por exemplo, a carne gorda ou o vinho.

No entanto, com a modernização agrícola e o desenvolvimento da indústria agro-alimentar bem como dos sistemas de conservação e distribuição de alimentos, a generalidade dos habitantes dos países mais ricos passou a ter constantemente disponíveis os mais diversos produtos, das mais variadas proveniências, em qualquer época do ano.

Os ecossistemas domésticos diversificados dão lugar a outros super-especializados e mesmo a produção local/ regional passa a enquadrar-se em sistemas de produção agro-alimentar mais amplos, à escala nacional e internacional.

O que à primeira vista poderia alargar o leque de produtos consumidos levou, contudo, à homogeneização dos alimentos disponíveis no mercado que acabam por ser praticamente idênticos em todo do mundo, incluindo as variedades vegetais, cujo número sofreu uma enorme redução⁸⁹⁷. Ao mesmo tempo, cavou-se um abismo crescente entre produção e consumo.

Como sublinha ainda Fischler, a sociedade agro-industrial e a cidade, ao nos afastar cada vez mais da origem dos alimentos que comemos, bem como dos processos da sua

⁸⁹⁷ Em França, por exemplo, segundo o etnobotânico Jacques Barrau (Cit. por C.Fischler, 1979), das oitenta e oito variedades de melão existentes no século XIX não restavam no final da década de 70 do século XX mais do que cinco e das vinte e oito variedades de figos, postas à venda em 1853 pelos irmãos Audibert, viveiristas da Provença, restariam apenas duas ou três.

produção, tratamento e distribuição, tornou-nos *consumidores puros*⁸⁹⁸. O facto dos produtos locais serem hoje mais valorizados do que as ‘novidades’ trazidas do exterior surge como reacção a esse afastamento.

Os desenvolvimentos tecnológicos e industriais fazem-se acompanhar da standardização dos produtos alimentares, tanto na sua aparência – como por exemplo, no tamanho e cor – como nas suas propriedades gustativas, ao mesmo tempo que, sobretudo a partir dos anos sessenta do século XX, a preocupação com a higienização e pureza biológica dos alimentos se torna obsessiva. Esta preocupação, patente na generalização dos procedimentos de conservação e higiene – de que a esterilização dos alimentos e a introdução de embalagens plásticas são exemplos – e na multiplicidade de regras impostas, crescentemente, a toda a fileira da transformação e venda de alimentos, acaba por ter o seu equivalente ao nível da produção de vegetais, não só com a redução do número de variedades cultivadas, uma vez que se excluem do mercado aquelas que não se enquadram nos tipos-padrão estabelecidos, como, também, na qualidade das próprias sementes usadas para produzir alimentos e, ainda, na sua circulação.

A tudo isto, soma-se o progressivo desaparecimento da comensalidade. As refeições deixam progressivamente de marcar o ritmo da jornada de trabalho e de constituir momento de convivialidade e comunicação. Nas zonas urbanas e/ou industrializadas são os horários de trabalho que determinam os períodos e a duração das refeições (quando estas existem) agora tendencialmente solitárias, massificadas (em restaurantes de *fast-food*, *self-service*, cantinas, etc.), rápidas e crescentemente fraccionadas e irregulares.

Como sublinha Rial (2008) o processo de standardização alimentar, que os *fast-food* vieram acelerar, estende-se a toda a fileira de produção de alimentos, condicionando não só as escolhas das variedades de plantas cultivadas como as maneiras de as cultivar.

«Pour conserver un caractère uni au menu, au niveau de l'apparence extérieure aussi bien que du goût, les entreprises n'ont pas trouvé d'autre alternative que d'homogénéiser dans un premier temps la qualité de la matière première, et ensuite leurs fournisseurs eux-mêmes. Il en a résulté une vaste uniformisation des cultures et de l'élevage, et

⁸⁹⁸ « Entre le mangeur consommateur et ses aliments, il n'y a plus aucun lien d'appartenance commune, ne serait-ce que celui qui rattache mangeur et mangé à une même niche écologique ou un même territoire. L'aliment, à proprement parler, est devenu un objet sans histoire connue, un artefact flottant dans un vide quasi sidéral, entre passé et avenir, à la fois menaçant et fascinant », escreve Claude Fischler (1979 :202).

la préférence à été accordée à certaines espèces végétales et animales au détriment d'autres. Ainsi, par exemple, parmi les centaines de variétés de pommes de terre existantes aux Etats-Unis et en Europe, McDonald's n'en emploie que deux », salienta Rial (2008 :6).

Por outro lado, ao se encurtar ou mesmo eliminar refeições, devido a constrangimentos decorrentes de jornadas laborais contínuas ou de outro tipo, privilegiam-se os alimentos pré-confeccionados, os pronto-a-comer, os alimentos hiper-calóricos. Ou, como afirma Claude Fischler (1979 :204), o *bric-à-brac* alimentar : « *le repas commensal recule devant une alimentation de bric et de broc, un picorage plus ou moins compulsif, les plats uniques qui constituent à eux seuls un digest du repas (sandwich, croque-monsieur, pizza, crêpe, salade composée, hamburger et hot-dog)* ».

Muda aquilo que se come, como se come, com quem se come, porque se come.

Os indivíduos, cada vez mais isolados, amputados de laços familiares, sociais e culturais, vão perdendo as referências necessárias para poderem escolher o que comem (i.e., para exercerem a suposta liberdade de o fazer). E, na opinião de Fischler, o novo *comedor-consumidor* («*mangeur-consommateur*») ao não saber reconhecer o comestível e o incomestível, acaba por deixar de se reconhecer até a si próprio⁸⁹⁹.

Este processo é contrariado por movimentos sociais que procuram recuperar a comunicação, a partilha e o tempo das refeições colectivas e, simultaneamente, aproximar produtor e consumidor, o movimento *slow-food* é um exemplo dessa tentativa de recuperação do prazer da degustação.

A um outro nível, os movimentos que se batem pela preservação de variedades ancestrais de plantas cultivadas, procedem a uma tentativa semelhante: a salvaguarda ou o resgate de sabores e de gastronomias locais/regionais que a progressão uniformizadora obliterou.

As batalhas travadas em torno da manutenção do direito dos agricultores a produzir, guardar e trocar sementes, são o fruto indesejado do processo de homogeneização alimentar, em que os produtores, reféns, por um lado, das redes de conserva-

⁸⁹⁹ Uma crise de critérios de escolha, de códigos e valores alimentares, e do comensalismo, que Fischler associa ao conceito de anomia de Durkheim, considerando que se passou de uma gastro-nomia para uma gastro-anomia.

ção/trans formação e distribuição dos seus produtos e, por outro, das agro-indústrias fornecedoras de factores de produção, têm cada vez menos espaço de manobra. A agricultura familiar para auto-consumo configura-se assim como o último, e frágil, reduto, para a produção e guarda de sementes, em especial de variedades ancestrais.

Os processos de patrimonialização das sementes surgem frequentemente como tentativas, mais ou menos desesperadas, de conter a progressão do controlo por parte de uns poucos de toda a fileira de produção de alimentos de origem vegetal, como o demonstra uma recente petição pela consagração das sementes tradicionais como património da Humanidade⁹⁰⁰.

O que estes processos evidenciam, para além dos receios fundados relativos ao poder sobre os recursos genéticos vegetais (e, mais genericamente, sobre o controlo dos recursos essenciais à vida), é que se as sementes não caíram em desuso foram pelo menos esquecidas por grande parte das pessoas cuja alimentação depende directa ou indirectamente do seu uso e da sua diversidade. O afastamento entre a origem dos produtos alimentares agrícolas e o consumo conduziu à incapacidade de muitos consumidores de reconhecer variedades, e até mesmo espécies, de plantas usadas na alimentação quotidiana.

Tal como na literatura, em que é preciso conhecer diversos autores para poder apreciar devidamente as diferenças de estilos ou as temáticas que os distinguem, também aqui seria preciso conhecer cada variedade para poder valorizar as diferenças entre elas.

O afastamento entre produção e consumo abriu um abismo de desconhecimento e estranheza que só uma reaproximação entre as duas dimensões poderia preencher.

As sementes, tal como os livros, são mais que códigos (genéticos), são testemunhos de outras formas de pensar e de viver.

⁹⁰⁰ Segundo o autor da petição (de São Paulo, Brasil) [em https://secure.avaaz.org/po/petition/DECLARAR_AS_SEMENTES_TRADICIONAIS_PATRIMONIO_DA_HUMANIDADE/], posta em linha em Setembro de 2012 e subscrita por milhares de pessoas, perante as alterações climáticas e as crises ambientais e geopolíticas que se instalaram e se acentuam por todo o mundo, e “*considerando a atuação de grupos multinacionais no sentido de conquistar o domínio e a propriedade dos bancos mundiais de sementes, através de manipulações genéticas e de patentes, é de importância vital e estratégica que a ONU e os governos nacionais se mobilizem para declarar as sementes tradicionais património da humanidade*”.

BIBLIOGRAFIA

ABEL, Marília (1988). “Os baldios portugueses em período de transição (1820-1910)”. *Revista de História*, Vol.VIII, pp.339-343. Porto: Centro de História da Universidade do Porto.

[Extraído de:

<http://ler.letras.up.pt/site/default.aspx?qry=id04id1230id2236&sum=sim> (acedido a 10 de Set. 2012)].

ACOSTA, Rufino y **DÍAZ DIEGO**, José (2008). *Y en sus manos la vida: Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía*. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, MESTO - Cuadernos monográficos de Tentudía.

AFONSO, Ana Isabel (1997). *Terra, Casa e Família – Valores em mudança numa aldeia de Terras de Miranda (Sendim, 1944-1994)*. Tese de Doutoramento em Antropologia (Antropologia Cultural e Social). Lisboa, Universidade Nova de Lisboa-Faculdade de Ciências Sociais e Humanas.

ALARCÃO-E-SILVA, Maria Luísa Mercês de Mello (2002). “Em tempos da Real Tapada da Ajuda”. *Ingenium*, Nov/Dez 2002, Especial - Tapada da Ajuda, pp. 40-45.

ALMEIDA, António Campar de (1998). "A identidade física da Gândara". *Gandarena : revista cultural de Mira e da Gândara*. 1 (1998) 5-10.

ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de 1987 (1ª ed.). *Alto Minho*. Lisboa: Editorial Presença.

ALMEIDA, Carlos A. Brochado de; Antunes, João M. Viana; Sousa, Maria José Carvalho e; Cunha, Rui M. Cavalheiro da (1992). "O forno cerâmico da Correlhã – Ponte de Lima". *Revista da Faculdade de Letras.História, II Série, vol. IX, 1992*, pp. 481-506. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

ALMEIDA, Domingos P. F. (2004). *Apontamentos de Produção Agrícola*, Elementos de apoio às aulas, Capítulo 1- Agricultura. História e sistemas de agricultura. Porto: Esc. Sup. Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa [1-19 p.].
[Acedido a 17 de Julho de 2012 em: <http://dalmeida.com/ensino/prodagricola/Capitulo1-Textos.pdf>]

ALMEIDA, Luciano de (2006) “Elementos para pensar a transição agroambiental: as lógicas da mudança técnica na agricultura familiar”, *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, n. 14, pp. 33-45, Jul./Dez. 2006. Editora UFPR.
[In: <http://www.agropecuaria.org/organicos/Decisionesagricultores.pdf>]

ALMEIDA, Miguel Vale de (2004) “O corpo na teoria antropológica”, *Revista de Comunicação e Linguagens*, 33: 49-66. [Versão adaptada de Vale de Almeida (1996), “Introdução” a *Corpo Presente. Treze Ensaios Antropológicos sobre o Corpo*, Almeida, Miguel Vale de (org.), Oeiras: Celta Ed.].

ÁLVAREZ, Marcelo y **MEDINA**, F. Xavier (eds.) 2008. *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria editorial, s.a.

AMON, Denise e **MENASCHE**, Renata (2008). "Comida como Narrativa da Memória Social". *Sociedade e Cultura*, v.11, n.1, Jan/Jun. 2008, (pp.13-21).

ARANDA, Antonio Garrido (comp.) 2009. *Comida y Cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

ASSOCIAÇÃO COLHER PARA SEMEAR – REDE PORTUGUESA DE VARIEDADES TRADICIONAIS (Direcção), 2 de Maio de 2013. “Nova lei europeia sobre sementes: diversidade agrícola ameaçada” (documento enviado ao Presidente da Comissão Europeia, José Manuel Durão Barroso, aos Deputados do Parlamento Europeu e à Comunicação Social).

ASSOCIAÇÃO COLHER PARA SEMEAR – REDE PORTUGUESA DE VARIEDADES TRADICIONAIS (2006). *O Gorgulho*, ano 3, nº2, 2006

BAPTISTA, Fernando Oliveira (1996). “Declínio de um tempo longo”. **BRITO**, Joaquim Pais de; **BAPTISTA**, Fernando Oliveira e Benjamin **PEREIRA** (coords.), *O Voo do Arado*, Lisboa: Museu Nacional de Etnologia [35-75].

BARATA, Ana Maria; Reis, Aida; Gaspar, Carlos; Rocha, Filomena e Lopes, Violeta / Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV) - Unidade Estratégica Biotecnologia e Recursos Genéticos (2013). “A rede de conhecimento em recursos genéticos vegetais a experiência partilhada em Portugal”. Comunicação realizada no encontro *As redes na conservação e valorização dos recursos genéticos vegetais*, 23/04/2013, INIAV-Elvas.
[Acedido em Rede de Investigação Transfronteiriça- Estremadura, Centro e Alentejo (RITECA) em www.riteca.eu/documents/view/16].

BARATA, Ana Maria (2010) “Salvaguarda e Utilização do Património Genético Vegetal Português – Factor de Soberania Nacional”, Comunicação - Dia do Agricultor, Elvas 2010 (pp. 1-8).

BARATA, Ana Maria; **LOPES**, Violeta; **REIS**, Aida & Rena **FARIAS** (2008/2009). “Bancos de germoplasma de espécies pratenses e forrageiras – a estratégia europeia da conservação de plantas”, *Pastagens e Forragens*, vol. 29/30, 2008/2009, pp. 3-14.

BARATA, A. M. & **FARIAS**, R.M. (2006). “O Banco Português de Germoplasma Vegetal e a Conservação das Plantas Aromáticas e Medicinais (PAM)”. In Carvalho, L.M. e Borralho, R. (coords.) 2006. *Seminário “Plantas Aromáticas e Medicinais - Sua Utilização e Conservação”*. Livro de Resumos. Beja: Naturlink, Museu Botânico da Escola Superior Agrária de Beja.

BARROS, Vítor Fernando (2002). *Dicionário dos Falares de Trás-os-Montes*. Porto: Campo das Letras.

BARROSO, Maria do Rosário; **MAGALHÃES**, Maria José; **CARNIDE**, Valdemar e **MARTINS**, Sandra (2007). *Curcubitáceas de Trás-os-Montes*. Mirandela: Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (DRAPN).

BENTES, João Inácio Formosinho (1918). *Do Baldio - Serra Grande de Serpa (Breve estudo economico-agrícola)*. Instituto de Agronomia, Dissertação, Abril de 1918. Lisboa: Tipografia de J.F.Pinheiro.

BÉRARD, Laurence et Philippe **MARCHENAY** (2004). *Les Produits de Terroir: entre cultures et règlements*. Paris: CNRS Éditions.

BOTELHO, Fernanda, (Set. 2012) *Plantas Medicinais - O Valor das Sementes - Agenda 2013*, edições Mahatma.

BOURDIEU, Pierre 2002 (1972). *Esboço de uma Teoria da Prática, Precedido de Três Estudos da Etnologia Cabila*. Oeiras: Celta Editora.

1997 (1994). *Razões Práticas: Sobre a Teoria da Acção*. Oeiras: Celta Editora [excertos].

1997 (1994) *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*. Trad. Thomas Kauf. Barcelona: Editorial Anagrama.

1989. *O Poder Simbólico*. Lisboa: DIFEL.

BRAVO, Pedro Núncio 1977 (8ª edição). *As Hortas: sua cultura racional*. [S.l.]: O Lavrador. (Porto: Of. Gráf.O Comércio do Porto).

BRITO, Joaquim Pais de (1996a). *Retrato de Aldeia com Espelho: Ensaio sobre Rio de Onor*. Lisboa: Publicações D. Quixote.

(1996b). “Coerência, incerteza e ritual no calendário agrícola”.
BRITO, Joaquim Pais de; **BAPTISTA**, Fernando Oliveira e **PEREIRA**, Benjamin (coords.), *O Voo do Arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia [217-229].

(1995). “A Aldeia”. In: *20 valores do mundo rural*. [S.l.]: Instituto de Estruturas Agrárias e Desenvolvimento Rural [28-30].

(1992). “Tesouros: o passado, o presente e o risco de desordem”. In *Actas do Encontro "A Construção Social do Passado"* [337 – 359]. Lisboa: Associação de Professores de História.

BRITO, Joaquim Pais de; **BAPTISTA**, Fernando Oliveira e **PEREIRA**, Benjamin (coords.), 1996. *O Voo do Arado*. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia/Instituto Português de Museus/Ministério da Cultura.

CABRAL, João Paulo (2009). *Gonçalo Sampaio. Vida e Obra - Pensamento e Acção*. Póvoa de Lanhoso: Câmara Municipal da Póvoa de Lanhoso.

CALDAS, Eugénio de Castro (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa: E.P.N.- Empresa de Publicações Nacionais, Lda.

CÂMARA MUNICIPAL DE CANTANHEDE (2011). *Plano Operacional Municipal de Cantanhede – Maio, 2011*. [Acedido em Março de 2013 em http://www.cm-cantanhede.pt/mcsite/Media/upload/2012/2012127152535_POM_2011.pdf].

CANESQUI, Ana Maria (1988). “Antropologia e alimentação”. *Revista de Saúde Pública*, 22 (3), (pp. 207-216). S. Paulo, Brasil: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

CARDOSO, Padre Luiz (1747 e 1751). *Diccionario geografico, ou noticia historica de todas as cidades, villas, lugares, e aldeas, rios, ribeiras, e serras dos Reynos de Portugal, e Algarve, com todas as cousas raras, que nelles se encontraõ, assim antigas, como modernas* (tomos I e II). Lisboa: Regia Officina Sylviana, e da Academia Real [Extraído no seguinte endereço: <http://purl.pt/13938>].

CARVALHO, Ana Maria; **MARTINS**, Maria Elizabete e **FRAZÃO-MOREIRA**, Amélia (2007). “Flora aromática e medicinal do nordeste português: espécies, usos e saberes da Terra-Fria Transmontana”. *II Colóquio Nacional de Plantas Aromáticas e Mediciniais - Actas*, Vila das Caldas do Gerês, Terras do Bouro, 28 e 29 de Setembro de 2007.

CARVALHO, Cristina Fernandes de (1985/1986). *Vizinhos na mesma aldeia: Permanência, Ausência e Regresso a Terras de Paradela*. Tese de Licenciatura em Antropologia, Universidade Nova de Lisboa - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Departamento de Antropologia. Lisboa, Ano Lectivo de 1985/1986.

CARVALHO, Luís Manuel Mendonça de (2006). *Estudos de Etnobotânica e Botânica Económica no Alentejo*. Tese de Doutoramento em Biologia - Sistemática e Morfologia, Universidade de Coimbra - Faculdade de Ciências e Tecnologia.

CARVALHO, Rómulo de (1987). *A História Natural em Portugal no século XVIII*. Col. Biblioteca Breve/ Vol. 112. Lisboa: Instituto de Cultura e Língua Portuguesa-Ministério da Educação.

CASTELLS, Manuel 1999 (1996). *O Poder da Identidade* (Trad.de Klauss Brandini Gerhardt), vol.II, Cap.I. (pp. 21-92). São Paulo: Paz e Terra.

CASANOVA, José Luís (1995) “Uma avaliação conceptual do *habitus*”, *Sociologia – Problemas e Práticas*, nº18, 1995, pp.45-68.

CHEVALIER, Denis (dir.) 1991. *Savoir Faire et Pouvoir Transmettre*. Mission du Patrimoine ethnologique, Collection Ethnologie de la France, Cahier 6. Paris : Éd. de la Maison des sciences de l’homme.

CHIVA, Isac (2008). « Sciences de l’homme et patrimoines naturels ». *Techniques & Culture* 50, 2008 : 16-39.

CHIVA, Matty (1979). "Comment la personne se construit en mangeant". *Communications*, 31, 1979, pp. 107-118.

[Acedido em http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1472].

COELHO, Alexandra Prado (2010). "MUDE: E nos cofres nasceram sementes", *Ípsilon*, Público, 15.12.2010

[Acedido em <http://ipsilon.publico.pt/artes/texto.aspx?id=271473>].

COELHO, Paula S. e REIS, Pedro (coords.ed.) 2013. *História e Memórias da Estação Agronómica Nacional: 75 anos de atividade*. Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, I.P.), Imprensa Nacional - Casa da Moeda, S.A.

COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS (2003). "Comunicação da comissão ao conselho e ao parlamento europeu - Relatório sobre a situação da agricultura portuguesa", Bruxelas: 7.8.2003 COM (2003) 359 final/2 [12 páginas].

COMISSÃO DE COORDENAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO ALGARVE (coord.). (2005) *Flora e Vegetação do Barrocal Algarvio (Tavira - Portimão)*, Carlos J. Pinto Gomes e Rodrigo J.P. Paiva Ferreira. CCDRA (ed.).

COMISSÃO EUROPEIA (comunicado de imprensa), 6 de Maio de 2013. "Melhor regulamentação para uma alimentação mais segura: a Comissão propõe um ambicioso pacote de medidas para modernizar, simplificar e reforçar a cadeia agroalimentar na Europa", Bruxelas (acedido em http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-400_pt.htm).

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA AGRICULTURA (CNA), Comunicado da Direcção Nacional da CNA de 15 de Abril de 2011: "Viva o 17 de Abril! Dia internacional de luta camponesa".

CONNERTON, Paul 1999 (1989). *Como as Sociedades Recordam*; (2ª edição), Celta Editora: Oeiras.

CORREIA, Ana Isabel D. (2007). *As colecções de plantas vasculares no Herbário do Jardim Botânico (LISU)*. Lisboa: Jardim Botânico, Museu Nacional de História Natural/Universidade de Lisboa

[Acedido em: <http://www.ul.pt/pls/porta/docs/1/335965.PDF>].

COSTA, P. António Carvalho da, (1706-1712). *Corografia portugueza e descripçam topografica do famoso reyno de Portugal...* (3 vol.). Lisboa: Off. de Valentim da Costa Deslandes.

DaMATTA, Roberto (1987). “La cultura de la mesa en Brasil”, *O Correio da Unesco*, Ano 40, Mayo de 1987, pp. 22-23.

“Sobre o simbolismo da comida no Brasil”, *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, pp. 22-23.

DESCOLA, Philippe e **PÁLSSON**, Gísli (eds.), 1996. *Nature and Society: anthropological perspectives*. Londres, N.Iorque: Routledge.

DÍAZ DIEGO, José (2008). “Antropología y Diversidad Cultivada: Experiencias en Torno a la Biodiversidad Tradicional en el Sur de Extremadura, España”, *Ecological and Environmental Anthropology*, Vol. 4, nº 1, 2008, pp. 13-27.

DIEGUES, Antonio Carlos Santana 2001 (1994), 3ª edição. *O Mito Moderno da Natureza Intocada*. São Paulo: Hucitec, Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras, USP, 2000 [versão digital].

DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA DO ENTRE-DOURO E MINHO (DRAEDM), 2004. “Estudo de impacte ambiental do projecto de emparcelamento do perímetro de Correlhã e Vitorino das Donas – Resumo não técnico (Rev.1/2004-09-22)”. Data: 2004-09-22 (pp. 39). Hidroprojecto – Engenharia e Gestão S.A.

DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO ALGARVE (2007). *PROGRAMA DESENVOLVIMENTO RURAL 2007 – 2013: Fileira dos Hortícolas e Flores. Documento de trabalho, Julho de 2007*. FARO: DRAPALG (50 p.).

DIWAN, Pietra (2007) “Eugenia, a biologia como farsa. No século XIX o racismo ganhou *status* científico por meio de uma doutrina que inspirou governos e intelectuais de todo o mundo”. *História Viva*, edição 49 - Novembro 2007.

[Consultado a 16/12/2012 em:

http://www2.uol.com.br/historiaviva/reportagens/eugenia_a_biologia_como_farsa_2.html]

DUARTE, José Afonso (Horticultor), antiga Casa António Diogo (publicação danificada s/d nem ed.).

DUBOST, Françoise (1994). *Vert Patrimoine: la constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Collection Ethnologie de la France, Regards sur le patrimoine, Cahier 8. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

ELIADE, Mircea (1969). *O Mito do Eterno Retorno: arquétipos e repetição*. Lisboa: Edições 70.

EMPERAIRE, Laure (2005). "A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio". In Cunha, Manuela Carneiro da (org.), Patrimônio imaterial e biodiversidade, *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, nº 32, 2005, p.30-43. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

ENGDAHL, F. William (2007). "A caverna no Ártico com as sementes do juízo final Bill Gates, Rockefeller e os gigantes dos OGM conhecem algo que não sabemos". [Versão original: «"Doomsday Seed Vault" in the Arctic -Bill Gates, Rockefeller and the GMO giants know something we don't »⁹⁰¹], tradução de Margarida Ferreira. Versão portuguesa em http://resistir.info/varios/engdahl_sementes_p.html.

ESCOBAR, Arturo (2000). "El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo?". In *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*. Edgardo Lander (comp.) CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires, Argentina, [pp.249]. [Em <http://www.unc.edu/~aescobar/html/texts.htm> Versão completa do livro em: <http://www.tni.org/sites/www.tni.org/files/download/La%20colonialidad%20de%20saber.%20Eurocentrismo%20y%20ciencias%20sociales.pdf>]

ESPEITX, Elena (2008). "Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa" in *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), pp.45-61. Barcelona: Icaria editorial S.A.

ESTANCO LOURO, Manuel Francisco do [1996 (1929)]. *O Livro de Alportel* (3ª ed.). São Brás de Alportel : Câmara Municipal de S. Brás de Alportel.

FABRE, Daniel (1997). "Le patrimoine, l'ethnologie". In Nora, Pierre (ed.) *Science et conscience du patrimoine*, (pp.59-72). Paris: Fayard/Éditions du Patrimoine.

⁹⁰¹ (Global Research, 4/12/2007). Acessível em <http://www.globalresearch.ca/doomsday-seed-vault-in-the-arctic/23503>

FEIO, Mariano 1983 (1949). *Le Bas Alentejo et l'Algarve*. Évora: Instituto Nacional de Investigação Científica - Centro de Ecologia Aplicada da Universidade de Évora.

FERNANDES, Hortense A.; **RIBEIRO**, Carlos; **ROSA**, Eduardo (2013). «Caraterização do melão ‘Casca de Carvalho’», *VII Congreso Ibérico de Agroingeniería y Ciencias Hortícolas*, Madrid, 26-29 Agosto 2013 (comunicação).
[Disponível em:
http://sechaging-madrid2013.org/eposter/?seccion=index_posters&tipo=oral]

FERRÃO, José Eduardo Mendes; **CAIXINHAS**, Maria Lisete e **LIBERATO**, Maria Cândida, (2008). “A ecologia, as plantas e a interculturalidade”. In *Portugal: percursos de interculturalidade*, Vol. I. Lisboa: Alto Comissariado para a Imigração e Diálogo Intercultural (ACIDI).
[Acedido em 12 de Julho de 2012 em:
http://www.oi.acidi.gov.pt/docs/Col_Percursos_Intercultura/1_PI_Cap3.pdf].

FERREIRA, Amadeu (Dezembro de 2006). “Provérbios” (recolha), em *Terra de Miranda.pt* [Consultado a 5 de Dezembro de 2012 em
http://terrademiranda.pt/index.php?option=com_content&task=view&id=41&Itemid=61].

FERREIRA, Manuela Barros (2001). “A situação actual da língua mirandesa e o problema da delimitação histórica dos dialectos asturo-leoneses em Portugal” (Estudos sobre a Língua Mirandesa, Estudo 2). Centro de Linguística da Universidade de Lisboa. Comunicação publicada na *Revista de Filologia Românica*, Vol. 18 (2001), pp. 117-136. [Consultado em <http://mirandes.no.sapo.pt> (em Abril de 2005)].

FISCHLER, Claude (1979). “Gastro-nomie et gastro-anomie”. In: *Communications*, 31, 1979, pp. 189-210.
[Acedido em http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477]

FOLADORI, Guillermo e **TAKS**, Javier (2004). “Um olhar antropológico sobre a questão ambiental”. In *MANA* 10 (2): 323 -348, 2004.

FONSECA, José Miguel (2012). “Colher para Semear”, in Botelho, Fernanda (Set.2012) *Plantas Medicinais - O Valor das Sementes - Agenda 2013*, edições Mahatma.

(2009). “As fâvas (*Vicia faba*)” *O Gorgulho, Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola*, Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais, ano 6, nº 12, Inverno de 2009 [11-14].

(2008b). “Levantamento de variedades do planalto mirandês”, *O Gorgulho, Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola*, Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais, ano 4, nº11, Outono de 2008 [4-5].

(2008a). “Editorial”. *O Gorgulho, Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola*, Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais, Ano 4, nº9, Primavera de 2008 [2-3].

FONTE, J. Barroso da (2008). “Batata: a riqueza que desperdiçamos com vontade de comê-la”, *Notícias do Douro*, Edição de 21-05-2008 (Secção de Opinião). [Acedido em: <http://www.dodouro.com/noticia.asp?idEdicao=219&id=12147&idSeccao=2392&Action=noticia>].

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) 2009. *Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura*, Parte 1 e 2. [Acedido em www.planttreaty.com, consultado a 11 de Julho de 2012].

(2008). *La biodiversidad es vital para la supervivencia del hombre y sus medios de subsistencia*. Oficina de Prensa, 18/02/2008. [Documento acedido em: <http://www.fao.org/newsroom/es/news/2008/1000788/index.html>].

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) - Direcção de Género e População, Departamento de Desenvolvimento Sustentável (2005). *Interacção do Género, da Agrobiodiversidade e dos Conhecimentos Locais ao Serviço da Segurança Alimentar – Manual de Formação*, Módulo 1, “O que é a agrobiodiversidade?”. Roma: FAO.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) 1999. *Women: Users, Preservers And Managers Of Agro-Biodiversity*, FAO FOCUS: Women and Food Security.

(1997). *The state of the world's plant genetic resources for food and agriculture*. Roma: FAO.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)/ International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI) 1994. *Genebank standards*. FAO and IPGRI, Rome, Italy.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) 1983. *Resolução 8/83* [Adopção do “International Undertaking on Plant Genetic Resources”].

FRAZÃO-MOREIRA, Amélia e **FERNANDES**, Manuel Miranda (org.) 2006. *Plantas e Saberes. No limiar da Etnobotânica em Portugal*. Lisboa: Colibri.

FREIRE, Dulce (2008). “A Campanha do Trigo”. In António Simões do Paço (Eds.), *Os Anos de Salazar* (Vol. 2, pp. 31-39). Lisboa: Planeta DeAgostini.

FREITAS, Eduardo e **FERREIRA**, Vítor Matias (coord.) (1999). *A Serra do Caldeirão: roteiro sócio-cultural*. Faro: Associação In Loco.

GAMA, Júlio (1909). *Almanach das Aldeias*. Porto: Gazeta das Aldeias.

GARINE, Igor de (1987). "Alimentación,cultura y sociedad". *El Correo de la Unesco*, Mayo 1987, ano XL, N°5, p.4-7.

(1979). "Culture et nutrition". *Communications*, 31, 1979, 70-92.
[Acedido em http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1470]

GOEDERT, Clara (2002). “Germoplasma: o que é isso?”. In *Revista SEED News*, Reportagem de capa do mês maio/junho 2002 - v. 6 n. 3.
[Consultado em <http://www.seednews.inf.br/portugues/seed63/artigocapa63.shtml>].

GRAÇA, Fernando Santos (dir.) 2012. *Revista Loulé Magazine: Alte*. Loulé: SJS - Sociedade Jornalística do Sul, Lda. (0-136 p.).

GRAÇA, Laura Larcher (1999). *Propriedade e Agricultura: evolução do modelo dominante de sindicalismo agrário em Portugal*. Lisboa: Conselho Económico e Social.

HALBWACHS, Maurice 2001 (1950). *La mémoire collective*.

Versão electrónica [a partir da edição francesa de 1950. Paris: Les Presses universitaires de France] por Lorraine Audy e Jean-Marie Tremblay (2001). Québec, Canada: colecção Les Classiques des Sciences Sociales.

[Acedido em:

http://classiques.uqac.ca/classiques/Halbwachs_maurice/memoire_collective/memoire_collective.pdf].

HARFF, Yvette e **LAMARCHE**, Hugues (1998). “Le travail en agriculture : nouvelles demandes, nouveaux enjeux”. In *Économie rurale*. N°244, [pp. 3-11].

[Em:

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ecoru_0013-0559_1998_num_244_1_4995 (consultado a 15 de Outubro de 2011)].

HAUDRICOURT, André-Georges e L. **HÉDIN**. 1987 (1943). *L’homme et les plantes cultivées*. Paris: Métaillé.

HORNBORG, Alf e **PÁLSSON** Gísli (eds.) 2000. *Negotiating nature: culture, power, and environmental argument*. Lund: Lund University Press.

INFOPÉDIA [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2012.

[Disponível em <http://www.infopedia.pt>]

“Eugenia”, *Infopédia: artigos de apoio* (Consult. 2012-12-17).

[Disponível na www: <URL: [http://www.infopedia.pt/\\$eugenia](http://www.infopedia.pt/$eugenia)>].

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA, I.P. (2012). *Anuário Estatístico da Região Norte 2011*. Lisboa – Portugal: Instituto Nacional de Estatística, I.P.

(2011). *Recenseamento Agrícola*

2009-Análise dos principais resultados. Lisboa – Portugal: INE.

(2001). *Recenseamento Geral da*

Agricultura 1999-Análise de Resultados. Lisboa – Portugal: INE.

INSTITUTO NACIONAL DE RECURSOS BIOLÓGICOS (INRB) / Instituto Nacional de Investigação Agrária (INIA), (s.d.). “Banco Português de Germoplasma Vegetal” in *INIA-A Nossa História*

[consultado em http://www.inrb.pt/fotos/editor2/inia/historia_bpgv.pdf].

INSTITUTO NACIONAL DE RECURSOS BIOLÓGICOS (INRB), (s.d.). “Estação Agronómica Nacional”. [Acedido em http://www.inrb.pt/fotos/editor2/inia/ean_1.pdf].

INSTITUTO PORTUGUÊS DE MUSEUS (2000). *Alfaia Agrícola. Normas de Inventário*. Lisboa: IPM.

LAMY, Yvon (1993). «Patrie, patrimoines». In: *Genèses*, 11, 1993, pp. 2-4.
[Em:http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/genes_1155-3219_1993_num_11_1_1167]

LEAL, Augusto Soares de Azevedo Barbosa de Pinho (1873-1890). *Portugal antigo e moderno: diccionario geographico, estatistico, chorographico, heraldico, archeologico, historico, biographico e etymologico de todas as cidades, villas e freguezias de Portugal e de grande numero de aldeias*. Lisboa: Livr. Ed. de Mattos Moreira & Companhia, 1873-1890 (12 volumes).

LÉVI-STRAUSS, Claude 2003 (1950). “Introdução à obra de Marcel Mauss”. In M. Mauss, *Sociologia e Antropologia*, Vol. II, São Paulo, Cosac Naify.
1995 (1974). *Antropología estructural*. Tradução de Eliseo Verón e revisão técnica de Gonzalo Sanz. Barcelona e Buenos Aires: Ediciones Paidós S.A. e Editorial Paidós, SAICF.
1987 (1985). *A Oleira Ciumenta*. Trad.de J.A.B. Fernandes Dias. Lisboa: Edições 70.

LIMA, Ana e **PIRES**, David / Banco Português de Germoplasma Vegetal - Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte (colab.) 2008. *Catálogo de Variedades de Feijão Cultivadas em Portugal* (trabalho desenvolvido no âmbito da disciplina de Área de Projecto-Biologia do 12º ano).
[Divulgado e acedido em <http://apb2006-2007.blogspot.com/2008/03/3-catlogo-de-variedades-de-feijo.html>].

LIZET, Bernardette (1989). *La Bête Noire: A la recherche du cheval parfait*. Ministère de la Culture et de la Communication, Collection Ethnologie de la France. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l’homme.

LOPES, F. e **MONTEIRO**, A. (2010) *Modelado cársico no concelho de Loulé* {<http://sapiens.no.sapo.pt>} (acedido a 16de Novembro de 2012).

LOPES, João Baptista da Silva 1988 (1841) *Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve*, Vol. I. Faro: Algarve em Foco Ed.

MACIEL, Maria Eunice (2001). “Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?”. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, pp. 145-156, Dezembro de 2001.

MARCELO ÁLVAREZ y **F. XAVIER MEDINA** (eds.), 1998. *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria editorial S.A.

MARQUES, Maria Helena A. G. (2006). *O burro mirandês: a definição de um património. Estudo de caso numa aldeia da Terra de Miranda*. Tese de mestrado em Antropologia, Lisboa, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa – ISCTE (texto policopiado).

MASSENO, Manuel David (1996). “Da disciplina jurídica dos recursos hidroagrícolas em Portugal”. Instituto Politécnico de Beja (ESTIG), [1-57:5].
[Consultado em: http://www.estig.ipbeja.pt/~ac_direito/Tunes.pdf].

MAUSS, Marcel 2003 (1950). *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify.

MEDEIROS, Antonio Carlos de Souza e **EIRA** Mirian Therezinha Souza da (2006). *Comportamento Fisiológico, Secagem e Armazenamento de Sementes Florestais Nativas – Circular Técnica 127, Ano 2006* (13 p.). Brasil: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária- Embrapa (Embrapa Florestas), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
[consultado em <http://www.cnpf.embrapa.br/publica/circtec/edicoes.htm>]

MENDRAS, Henri (2000). “L’invention de la paysannerie. Un moment de l’histoire de la sociologie française d’après-guerre”. *Revue française de sociologie*. 2000, 41-3. pp. 539-552.
[Consultado em: http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsoc_0035-2969_2000_num_41_3_5293]

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DESENVOLVIMENTO RURAL E PESCAS (MADRP) /INSTITUTO NACIONAL DE RECURSOS BIOLÓGICOS (INRB) 2008. “Recursos genéticos vegetais para a alimentação e agricultura em Portugal - II Relatório Nacional das actividades de conservação e utilização sustentável dos recursos genéticos vegetais”. Oeiras, Setembro, 2008: INRB, L– INIA.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO MAR, DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO (MAMAOT) / DIREÇÃO-GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA (DGAV) 2012. *Catálogo Nacional de Variedades 2012* [Paula Cruz de Carvalho (coord.)]. Lisboa: DGAV.

MINTZ, Sidney W. (2001). "Comida e Antropologia: uma breve revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais (RBCS)* [online], vol. 16, nº 47, Outubro/2001, pp.31-42. [Acedido em <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>].

MOREIRA, Pedro M.R. Mendes e **VELOSO**, Maria Manuela (2009). "Landrace Inventory for Portugal" in Veteläinen M., Negri V. and Maxted N. (Eds.) 2009. *European landraces: onfarm conservation, management and use*. Bioversity Technical Bulletin No. 15 [pp.124-136]. Roma: Bioversity International.

MOREIRA, Pedro M.R. Mendes; **PÊGO**, Silas E. e **PATTO**, Maria Carlota Vaz (2009). "On-farm Conservation Portugal – Vaso Project – a Long-term Conservation Programme" in Veteläinen M., Negri V. and Maxted N. (Eds.) 2009. *European landraces: onfarm conservation, management and use*. Bioversity Technical Bulletin No. 15 [pp.275-282]. Roma: Bioversity International.

MORENO RODRÍGUEZ, Pilar (1985) "La predicción meteorológica, costumbre y creencia en Madridejos", *Etnología - Las Cabañuelas* [texto consultado em <http://www.madridejos.net/cabanuel.htm>].

MOURINHO, António Maria (1991). *Terra de Miranda – Coisas e factos da nossa vida e da nossa alma popular*. Miranda do Douro: Câmara Municipal de Miranda do Douro.

NAZAREA, Virginia D. (1998). *Cultural Memory and Biodiversity*. Tucson: University of Arizona Press.

NETO, Maria Margarida Sobral (1990). "As estruturas agrárias: a força da tradição", *Revista de História*, Centro de História da Universidade do Porto, Vol. X, 1990 [pp. 129-136].

NORA, Pierre 1993 (1984). "Entre Memória e História: A problemática dos lugares", Tradução: Yara Aun Khoury. *Projecto História*, São Paulo (10), Dez. 1993 (pp.7-28). In *Les lieux de mémoire. I La République*, Paris, Gallimard, 1984, pp. XVIII-XLII. Tradução autorizada pelo Editor. [Acedido em <http://www.pucsp.br/projetohistoria/downloads/revista/PHistoria10.pdf>]

O GORGULHO, *Boletim Informativo sobre a Biodiversidade Agrícola*, Colher Para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais, (nºs publicados entre 2004 e 2012).

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de (1984). *Festividades Cíclicas em Portugal*. Coleção Portugal de Perto, nº6. Lisboa: Publicações D. Quixote.

OLIVEIRA, Francisco Xavier d’Athaide (1909). *Monografia de S.Bartholomeu de Messines*. Porto: Livraria Figueirinhas.

(1905). *Monografia do Concelho de Loulé*.
Porto: Typographia Universal.

OLIVEIRA, Mário I. Paulino de (2008-2010). *A representação do espaço gandarês na obra narrativa de Carlos de Oliveira*. Mestrado em Estudos Portugueses Multidisciplinares (2008-2010), Universidade Aberta, (1-216).

[Consultado em: <https://repositorioaberto.uab.pt/bitstream/10400.2/1751/1/UA%20-%20MEPM%20-%202008-2010%20-%20M%C3%A1rio%20Id%C3%ADlio%20Paulino%20de%20Oliveira%20-%20Disserta%C3%A7%C3%A3o.pdf>]

O’NEILL, Brian Juan (1984). *Proprietários, lavradores e jornaleiros: desigualdade social numa aldeia transmontana, 1870-1978*. Lisboa: D. Quixote.

O’NEILL, Brian Juan; **BRITO**, Joaquim Pais de (orgs.) 1991. *Lugares de aqui: actas / Seminário Terrenos Portugueses*. Lisboa: Dom Quixote.

ONU (1992). *Convenio sobre la Diversidad Biológica*.

ORLOVE, Benjamin e **BRUSH**, Stephen (1996) “Anthropology and the conservation of biodiversity”. *Annual Review of Anthropology*, vol. 25:329-352.

ORTIGÃO, Ramalho 1988 (imp.). *As Farpas I*, (col. A Geração de 70, vol.10). Lisboa: Círculo de Leitores.

[Acedido em Biblioteca Digital Camões, em http://cvc.instituto-camoes.pt/conhecer/biblioteca-digital-camoes/search_result.html]

PAIS, José Machado; **LIMA**, Aida Maria Valadas de; **BAPTISTA**, José Ferreira; **JESUS**, Maria Fernanda Marques de; **GAMEIRO**, Maria Margarida, “Elementos para a história do fascismo nos campos: A «Campanha do Trigo»: 1928-38 (II)”, *Análise Social*, vol. XIV (54), 1978-2.º, 321-389.

PAREDES, Ricardo (2005). "A Garroba e a história de usos esquecidos", *O GORGULHO - Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola*, Ano 2, nº1, Abril de 2005: 5-6.

PEREIRO, Xerardo; **SILVA**, Pedro; Celina **PINTO** e Cristina **MARTINS** (2002). *Relatório de Investigação do Projecto Filandouro nos concelhos do Planalto Mirandês*. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Extensão de Miranda do Douro.

PINA, Maria Helena Mesquita (2008). “A Ribeira Lima: que estratégias adoptar para a sua revitalização?”. Em *Actas do XI Colóquio Ibérico de Geografia*, Universidade de Alcalá de Henares, 1-4 Outubro de 2008.

[Comunicação disponível em http://www.geogra.uah.es/web_11_cig/cdXICIG/docs/01-PDF_Comunicaciones_coloquio/pdf-2/com-P2-25.pdf].

(1990). “O espaço agrário de Ponte de Lima - alguns contrastes”, *Revista da Faculdade de Letras – Geografia*, 1ª série, vol. VI, Porto, 1990, p. 65 a 142 (77 páginas).

PIRES, S.D.B. Moisés (2004). *Pequeno Vocabulário Mirandês - Português*. Miranda do Douro: Ed. Câmara Municipal de Miranda do Douro.

PITT-RIVERS, J.1989 (1971). *Un Pueblo de la Sierra: Grazalema*. Madrid: Alianza Universidad, (ed. castelhana).

PRISTA, Pedro (1991). “Sítios do Alto Barrocal”. In O’Neill, J.B. e Brito, J.P. de (orgs.) *Lugares de Aqui – Actas do Seminário «Terrenos Portugueses»*, [81-102]. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

PRESTES, Alice Fernandes Luís Bohn *et al.* (2005). *Otimização do fluxo do câmbio de sementes em Mampituba*, Mampituba/RS

PROENÇA, Raul (dir.) 2011 (1927). *Guia de Portugal II: Estremadura, Alentejo, Algarve*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

PÚBLICO/Ed. Verbo (2004) *A Enciclopédia*.

RADICH, Maria Carlos (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista: uma Discreta Desordem*. Oeiras: Celta Editora.

RAMOS, David Lopes (2006). “Batata, alimento popular, barato e eficaz”. *Revista de Vinhos*, em [NovaCrítica-vinho.com](http://www.novacritica-vinho.com), Fórum de Discussão: 2008 - Ano Internacional da Batata
(<http://www.novacritica-vinho.com/forum/viewtopic.php?t=5634&sid=66e839a659d3223b9b351b935d7d9cdb>).

REDSEMILLAS (2008). “La FAO aplaude la apertura del depósito de semillas en Noruega”. Lista de comunicación de la Red Andaluza de Semillas, 27/02/2008. [Documento electrónico:
<http://www.gloobal.net/cgi-bin/mailman/listinfo/lista.comunicacion>]

(2003). **RELATÓRIO SOBRE A SITUAÇÃO DA AGRICULTURA PORTUGUESA**, “Comunicação da comissão ao conselho e ao parlamento europeu”, Bruxelas: 7.8.2003 Com (2003) 359 final/2 [12 páginas].

REMENTERIA ARRUZA, Daniel (2007). “Notas para una aproximación antropológica a los bancos de semillas locales”. *Perifèria: revista de recerca i formació en antropologia*, nº7, Diciembre 2007, www.periferia.name [pp.29]. [Acedido em <http://revista-redes.rediris.es/Periferia/Articles/Rementeria.pdf> (consultado em Agosto de 2012)].

RIAL, Carmen (2006). “Le charme fast-foodien”, *Vibrant – Virtual Brazilian Anthropology*, vol. 3, nº 2. Jul./Dec. 2006 (pp.147-178). Brasília, ABA. [Acedido em <http://www.vibrant.org.br/issues/v3n2/carmen-rial-le-charme-fast-foodien/>].

(2008). « Les chaînes de *fast-food* et leur menace à la bio-diversité ». Texto apresentado no colóquio *Biodiversity for Food*, realizado a 16 de Dezembro de 2008, no Museu do Homem, em Paris, no âmbito da 26ª reunião da ICAF (International Commission on the Anthropology of Food) [14 p.].

RIBEIRO, Orlando 1998 (1945). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico* (7ª Edição), Col. «Nova Universidade». Lisboa: Livraria Sá da Costa.

1985 (1962). *Mediterrâneo: Ambiente e Tradição*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

(1995). *Opúsculos Geográficos*, vol. VI, Estudos Regionais. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

ROCA, Maria de Nazaré Oliveira (2001). “Actores e Políticas de Desenvolvimento Local: o Caso do Vale do Lima”, *1º Congresso de Estudos Rurais – Sociedade, Conhecimento e Política*. UTAD, Vila Real, 16-18 de Setembro de 2001.

[Disponível em:

<http://home.utad.pt/~des/cer/CER/CONTEUDO/05D.HTM>]

SANTOS, Edgar e **BETTENCOURT**, Eliseu (2001). *Manual de apoio à formação e treino em Conservação ex situ de Recursos Fitogenéticos*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Agrária (INIA) e Nairobi: Instituto Internacional para os Recursos Fitogenéticos (IPGRI-SSA). IPGRI/INIA 2002. [Trad. e adap. do original em Castelhana: Jaramillo, S. y M. Baena (2000). *Material de apoyo a la capacitación en conservación ex situ de recursos fitogenéticos*. Instituto Internacional para os Recursos Fitogenéticos, Cali, Colombia].

SANTOS, Izulmé R.I. (Embrapa Rec. Genéticos e Biotecnologia, Brasil), 2000 (1999). “Criopreservação: potencial e perspectivas para a conservação de germoplasma vegetal” (Palestra proferida no VII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal, Julho 1999, Brasília DF). *Rev. Br. Fisiologia Vegetal*, 12 (Edição Especial) 2000, 70-84. [Consultado dia 19/1/12 em: www.cnpdia.embrapa.br/rbfv/pdfs/v12Especialp70.pdf].

SETTON, Maria da Graça Jacintho (2002) “A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea”, *Revista Brasileira de Educação – Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação*, nº 20, Maio/Agosto 2002, pp.60-70.

SEVILLA- GUZMÁN, Eduardo e **YRUELA** Manuel Pérez (1976) “Para una definición sociológica del campesinado”, *Rev. Agricultura y sociedad* Nº 1, 1976, pp. 15-39.

[Acedido em <http://dia.lnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=30>].

SHANIN, Teodor; Javier Reig Mullor (1988). “El mensaje de Chayanov: aclaraciones, faltas de comprensión y la «teoría del desarrollo» contemporánea”. In *Agricultura y sociedad* [1976-1998], nº 48, 1988, (pp.141-172). Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

[Acedido em: http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays%20Fa048_05.pdf]

SHIVA, Vandana. 2003 (1993) *Monoculturas da Mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia*; trad. Dinah de Abreu Azevedo. São Paulo: Gaia.

SOBRAL, José Manuel (1995). "Memória e identidades sociais — dados de um estudo de caso num espaço rural". In *Análise Social*, vol. xxx (131-132), 1995 (2.º-3.º), 289-313.

TABORDA, Vergílio (1932). *Alto Trás-os-Montes. Estudo geográfico*, Coimbra: Imprensa da Universidade.

TCHAYANOV, A. V. (1924). "Teoria dos sistemas económicos não-capitalistas" (apresentação e trad. Manuel Vilaverde Cabral). *Análise Social*, Vol. XII (2º), 1976 (nº46), pp. 477-502.

TOMÉ, Sónia Guerreiro (2008). *A água dá, a água tira. Gestão social dos extremos da água (seca e torrencialidade) no Barrocal algarvio*. Tese de mestrado em Sociologia. Lisboa: Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE) - Departamento de Sociologia.

VALAGÃO, Maria-Manuel (2000). "A alimentação dos Portugueses: do isolamento à integração". *Investigação Agrária*, n.º 3, INIA (Instituto Nacional de Investigação Agrária), pp.88-89. Lisboa: INIA.
[Acedido em <http://www.pluridoc.com/Site/FrontOffice/default.aspx?module=Files/FileDescription&ID=324> (5 páginas)].

VARELA, José Augusto dos Santos (2008). "Estruturas da propriedade e culturas regionais", *Portugal: percursos de interculturalidade - 1.º vol.: Raízes e estruturas*, Artur Teodoro de Matos e Mário Ferreira Lages (coord.), Cap. IV (p.225-261). Lisboa: Alto Comissariado para a Imigração e Diálogo Intercultural (ACIDI, I.P.).
[Acedido em http://www.oi.acidi.gov.pt/docs/Col_Percursos_Intercultura/1_PI_Cap4.pdf].

VASCONCELOS, J. Leite de (1980). *Etnografia Portuguesa: tentame de sistematização*, vol. III, (p.78-191). Lisboa: Imprensa Nacional.

(1901). *Estudos de Philologia Mirandesa*, vol.II.
Lisboa: Imprensa Nacional.

(1900). *Estudos de Philologia Mirandesa*, vol.I.
Lisboa: Imprensa Nacional.

VASCONCELOS, J. Leite de (coord.) 1884. *Diccionario da chorographia de Portugal contendo a indicação de todas as cidades, villas e freguezias...* Porto: Livraria Portuense de Clavel.

[Acedido em
http://purl.pt/13910/2/hg-43267-v_PDF/hg-43267-v_PDF_24-C-R0090/hg-43267-v_0000_capa-capa_t24-C-R0090.pdf].

VEASEY, Elizabeth Ann; PIOTTO, Fernando Angelo; NASCIMENTO, Wellington Ferreira do; RODRIGUES, Jucelene Fernandes et al. (2011). “Processos evolutivos e a origem das plantas cultivadas”, *Ciência Rural*, Santa Maria, v.41, n.7, p.1218-1228, Jul., 2011.

VELHO, Gilberto (2006). “Patrimônio, negociação e conflito”. *MANA* 12(1): 237-248, 2006.

WACQUANT, Loïc (2004). “Esclarecer o Habitus”. *Sociologia*, 14, Porto, 2004, 35-41. [Acedido em <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/255.pdf>].

WALL, Karin (1998). *Famílias no Campo: Passado e Presente em duas Freguesias do Baixo Minho*. Col. Portugal de Perto, nº 38. Lisboa: D. Quixote.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel (1996). “Raízes históricas do campesinato brasileiro”. *XX Encontro Anual da ANPOCS*. Gt 17. Processos Sociais Agrários. Caxambu, Mg. Outubro, 1996, (21 p).

WOLF, Eric R., 1976 (1966) *Sociedades Camponesas*, 2ª edição, [trad. de Oswaldo Caldeira C. da Silva, revisão técnica de Gilberto Velho], Brasil, Zahar Editores.

WORLD RESOURCES Institute (WRI), The World Conservation Union (IUCN) e United Nations Environment Programme (UNEP), 1992. *Global Biodiversity Strategy: guidelines for action to save, study, and use Earth's biotic wealth sustainably and equitably* (em colaboração com a FAO e a UNESCO). Washington: WRI.

ZEVEN, A.C. 1998. "Landraces: a review of definitions and classifications". *Euphytica*, 104: 127–139.

ZONABEND, Françoise (1991). "A Memória Familiar: do individual ao colectivo". *Sociologia - Problemas e Práticas*, nº 9, 1991, 179-190.

REFERÊNCIAS SOBRE LEGISLAÇÃO

DECRETOS-LEI:

Decreto-Lei n.º 154/2004, de 30 de Junho

Decreto-lei n.º 144/2005, de 26 de Agosto

Decreto – Lei n.º 257/2009, de 24 de Setembro

Decreto-Lei n.º 88/2010, de 20 de Julho

DGADR- Direcção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural

“Parâmetros de Distinção, Homogeneidade e Estabilidade e Critérios de Avaliação”. In <http://www.dgadr.pt> [Variedades: regulamentos técnicos].

“Direito de Obtentor e Recursos Genéticos: registo de variedades protegidas”. In <http://www.dgadr.pt>

“Produção e certificação de sementes” [Sementes]. In <http://www.dgadr.pt>

“Procedimentos a aplicar na produção de semente *Standard* de variedades de espécies hortícolas”. In <http://www.dgadr.pt> (24 de Março de 2011)

DIRECTIVAS COMUNITÁRIAS

Directiva n.º 66/401/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1966, relativa à comercialização de sementes de espécies forrageiras;

Directiva n.º 66/402/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1966, relativa à comercialização de sementes de cereais;

Directiva n.º 2002/55/CE, do Conselho, de 13 de Junho de 2002, relativa à comercialização de sementes de produtos hortícolas;

Directiva n.º 2002/57/CE, do Conselho, de 13 de Junho de 2002, relativa à comercialização de sementes de espécies oleaginosas e fibrosas;

Directiva n.º 2004/117/CE, do Conselho, de 22 de Dezembro de 2004, relativa aos exames realizados sob supervisão oficial e à equivalência de sementes produzidas em países terceiros;

EUROPEAN COMMISSION (6 de Maio de 2013). *Proposal for a REGULATION OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL, On the production and making available on the market of plant reproductive material (plant reproductive material law)*. COM(2013) 262 final, 2013/0137 (COD) [147 pp.]. Brussels.

MADRP/DGADR, *Catálogo Nacional de Variedades 2010*, Paula Cruz de Carvalho (coord.).

(coord.). *Catálogo Nacional de Variedades 2011*, Paula Cruz de Carvalho

(coord.). *Catálogo Nacional de Variedades 2012*, Paula Cruz de Carvalho

OUTRAS REFERÊNCIAS:

Batata doce de Aljezur- Indicação Geográfica protegida (caderno de especificações) 2008 (54pp.).

[Acedido em 20/04/13 em <http://www.gppaa.min-agricultura.pt/valor/consultapub/batata docealjezur.pdf>]

CÂMARA MUNICIPAL DE CANTANHEDE

http://www.cm-cantanhede.pt/xsite_cantanhede/CantanhedeOnline/Economia/Agricultura.jsp?CH=525&PCH=523 [consultado a 30 de Julho de 2012]

“Carta Aberta ao presidente da CE para rejeitar a proposta para Lei das Sementes”, 2 de Maio de 2013 (subscrita por 30 organizações portuguesas e publicada em gaia.org.pt a 2013-05-02)

[Acedida em <http://gaia.org.pt/node/16486>, consultada a 3 de Maio de 2013].

(1952). *CATÁLOGO GERAL DE SEMENTES*. José Afonso Duarte Lda. Loures-Flamenga: Tip. Agrícola (imp.).

(1950). *CATÁLOGO GERAL DE SEMENTES*. José Afonso Duarte Lda. Lisboa: Soc Astória, Lda.

(1958). *CATÁLOGO GERAL, PRIMAVERA DE 1958*. Soares & Rebelo, Lda. Lisboa.

(1953). *CATÁLOGO GERAL, PRIMAVERA DE 1953*. Soares & Rebelo, Lda. Lisboa: Imprensa Artística, Lda.

(1950). *CATÁLOGO GERAL, Março de 1950*. Soares & Rebelo, Lda. Lisboa: Soc. Astória.

(1952). *CATÁLOGO GERAL, PUBLICAÇÃO ANUAL, 1 de Fevereiro de 1952*. Jerónimo Pereira Mendes & C^a. Lisboa: Gráfica Monumental Lda.

(1950). *CATÁLOGO GERAL, PUBLICAÇÃO ANUAL, 1 de Fevereiro de 1950*. Jerónimo Pereira Mendes & C^a. Lisboa: Tip. Silvas, Lda.

(1949). *CATÁLOGO GERAL, PUBLICAÇÃO ANUAL, 1 de Fevereiro de 1949*. Jerónimo Pereira Mendes & C^a. Lisboa: Tip. Silvas, Lda.

(1948). *CATÁLOGO GERAL, PUBLICAÇÃO ANUAL, 1 de Fevereiro de 1948*. Jerónimo Pereira Mendes & C^a. Lisboa: Gráfica Boa Nova.

(1944) *CATÁLOGO DE SEMENTES*. Jerónimo Pereira Mendes & C^a. Lisboa: Tip. Inglesa Lda.

DICIONÁRIO PRIBERAM DA LÍNGUA PORTUGUESA

[<http://www.priberam.pt/dlpo/>].

2013 (Abril). “**Diversidade das sementes em risco! Não a uma lei europeia que beneficie a indústria das sementes**” (petição aos membros da Comissão Europeia, Conselho Europeu e Parlamento Europeu)

[Acedida em: [https://www.openpetition.de/petition/online/diversidade-das-sementes-em-risco-no-a-uma-lei-europeia-que-beneficie-a-industria-das-sementes#googtrans\(de%7Cpt\)](https://www.openpetition.de/petition/online/diversidade-das-sementes-em-risco-no-a-uma-lei-europeia-que-beneficie-a-industria-das-sementes#googtrans(de%7Cpt))].

EUROPEAN PHASEOLUS DATABASE/ European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources (ECPGR), no seguinte endereço electrónico:

http://www.infoland.at:7778/pls/www_gen/phas_sem1?i_species=1&i_subtaxa=&i_inst code=&i_sampstat=&i_select1=&i_field1=&i_select2=&i_field2=&i_select3=&i_field3=&page=553

JUNTA DE FREGUESIA DA CORDINHÃ

<http://www.freguesiadecordinha.eu/>

(acedido a 30 de Julho de 2012).

PLANTA EUROPA

<http://www.plantaeuropa.org/> (consultado em 15/07/12]

REFÓIAS

<http://www.refoias.net/glossarioI.htm>

SIC-NOTÍCIAS

<http://sicnoticias.sapo.pt/cultura/2010/12/16/mude-abre-ex-cofres-do-bnu-com-exposicao-de-sementes3>

UNIVERSIDADE DE COIMBRA. FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA. DEPARTAMENTO DE BOTÂNICA

Biblioteca Digital de Botânica: Autores e Personalidades, em

<http://bibdigital.bot.uc.pt/index.php?menu=2&language=pt&tabela=geral>

GLOSSÁRIO

ALGUNS CONCEITOS ESTATÍSTICOS⁹⁰²:

AGRICULTOR – Entidade singular ou colectiva que exerça uma actividade agrícola, com ou sem recurso a trabalho assalariado e utilizando factores de produção próprios e/ou de terceiros.

ANO AGRÍCOLA – O período de tempo em que se realizam as operações culturais necessárias à produção agrícola e que se inicia a 1 de Novembro do ano n-1 e termina em 31 de outubro do ano n.

BALDIOS – Terrenos possuídos e geridos por comunidades locais, consistindo estas, para efeitos da lei, o universo dos compartes. São compartes os moradores de uma ou mais freguesias ou parte delas que, segundo os usos e costumes, têm direito ao uso e fruição do baldio.

[Nota: Os compartes estão constituídos em Assembleia que elege o seu Conselho Directivo. Consideram-se os baldios administrados exclusivamente por compartes, por compartes e o Estado ou directamente pelas Juntas de Freguesia ou Câmaras Municipais.

(Fonte: Lei n.º 68/93, DR 208, SÉRIE I-A de 1993-09-04; alterada pela Lei 89/97, de 30-06)].

CULTURA DE INVERNO – Cultura cuja sementeira se realiza no Outono, podendo estender-se até ao Inverno, sendo a colheita realizada na Primavera ou Verão seguintes.

CULTURA DE PRIMAVERA – Cultura cujo ciclo vegetativo decorre principalmente durante a Primavera (sementeira) e o Verão/Outono (colheita).

CULTURAS ASSOCIADAS – Duas ou mais culturas que ocupam simultaneamente a mesma área durante toda ou a maior parte do seu ciclo vegetativo.

CULTURAS FORRAGEIRAS – Culturas destinadas ao corte para dar ao gado e que são colhidas antes de completarem o seu ciclo vegetativo (maturação), de modo a serem melhor digeridas pelos animais. Podem ser consumidas pelo gado em verde, depois de

⁹⁰² Fonte: Instituto Nacional de Estatística (INE).

conservadas como feno ou silagem, ou secas ao Sol ou desidratadas artificialmente.

CULTURAS HORTÍCOLAS EXTENSIVAS – Culturas hortícolas efectuadas como cultura única no ano agrícola ou cultivadas em parcelas destinadas que entram em rotação com outras culturas não hortícolas, não se sucedendo, em geral, várias culturas hortícolas na mesma parcela no ano agrícola.

CULTURAS HORTÍCOLAS INTENSIVAS – Culturas hortícolas efectuadas como cultura única no ano agrícola ou cultivadas em parcelas destinadas exclusivamente a culturas hortícolas, sucedendo-se também várias destas culturas na mesma parcela durante o ano agrícola.

CULTURAS PERMANENTES – Culturas que ocupam a terra durante um longo período e fornecem repetidas colheitas, não entrando em rotações culturais. Não incluem os prados e pastagens permanentes. No caso das árvores de fruto, só são considerados os povoamentos regulares, com densidade mínima de 100 árvores, ou de 45 no caso de oliveiras, figueiras e frutos secos.

CULTURAS REGADAS – Culturas que no ano de referência do inquérito foram efectivamente regadas pelo menos uma vez.

CULTURAS SACHADAS – Culturas que podem ser hortícolas, arvenses ou forrageiras, que necessitam de mobilizações frequentes do solo entre as linhas da cultura para controlo das ervas infestantes.

CULTURAS SECUNDÁRIAS – Culturas que proporcionam menor rendimento sob o ponto de vista económico, quando na mesma parcela de terreno se fazem sucessivamente várias culturas no mesmo ano agrícola, bem como as culturas efectuadas sob-coberto de culturas permanentes em compasso regular.

CULTURAS TEMPORÁRIAS – Culturas cujo ciclo vegetativo não excede um ano (as

anuais) e também as que são ressemeadas com intervalos que não excedem cinco anos (morangos, espargos, prados temporários, etc.).

EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA – Unidade técnico-económica que utiliza factores de produção comuns, tais como: mão-de-obra, máquinas, instalações, terrenos, entre outros, e que deve satisfazer obrigatoriamente as quatro condições seguintes: 1. produzir produtos agrícolas ou manter em boas condições agrícolas e ambientais as terras que já não são utilizadas para fins produtivos; 2. atingir ou ultrapassar uma certa dimensão (área, número de animais); 3. estar submetida a uma gestão única; 4. estar localizada num local bem determinado e identificável.

HORTA FAMILIAR – Superfície normalmente inferior a 20 ares, reservada à cultura de produtos tais como hortícolas, frutos e flores destinados fundamentalmente ao autoconsumo e não para venda.

PASTAGENS PERMANENTES – Plantas semeadas ou espontâneas, em geral herbáceas, destinadas a serem comidas pelo gado no local em que vegetam, mas que acessoriamente podem ser cortadas em determinados períodos do ano. Não estão incluídas numa rotação e ocupam o solo por um período superior a 5 anos.

SEMEADOR DE PRECISÃO – Semeador que garante a manutenção da distância de sementeira entre linhas e entre sementes na linha, bem como uma profundidade de colocação relativamente constante, respeitando certos limites de tolerância.

SEMEADORES MECÂNICOS – Máquinas móveis que realizam uma operação de sementeira, a qual consiste em colocar, no solo devidamente preparado, a quantidade conveniente de sementes, segundo a disposição desejada. Podem ser semeadores a lanço ou semeadores em linha. Diferem do semeador de precisão por não poderem oferecer o mesmo grau de confiança na manutenção das distâncias e da profundidade.

SEMENTE CERTIFICADA – Lote de sementes embalado, selado e portador de

etiquetas oficiais de certificação, produzido segundo as normas definidas por legislação, relativas à espécie e variedade, aos níveis admissíveis de pureza, faculdade germinativa e estado sanitário, quando aplicável. Face à legislação nacional e comunitária, apenas se encontra autorizada a venda de sementes certificadas.

SEMENTEIRA DIRECTA – Método que implica a ausência de qualquer passagem da máquina antes de sementeira e a mobilização apenas na linha, sendo o próprio semeador que mobiliza a faixa de terreno mínima necessária a criar as condições próprias ao desenvolvimento da semente, deixando a entrelinha não perturbada de modo a manter os resíduos da cultura anterior a fim de proteger o solo contra a erosão.

SUPERFÍCIE AGRÍCOLA NÃO UTILIZADA – Superfície da exploração anteriormente utilizada como superfície agrícola, mas que já o não é por razões económicas, sociais ou outras. Não entra em rotações culturais. Pode voltar a ser utilizada com auxílio dos meios geralmente disponíveis na exploração.

SUPERFÍCIE AGRÍCOLA UTILIZADA – Superfície da exploração que inclui: terras aráveis (limpa e sob-coberto de matas e florestas), horta familiar, culturas permanentes e pastagens permanentes.

ALGUNS CONCEITOS PROPOSTOS PELA FAO⁹⁰³:

CENTRO DE DIVERSIDADE DE CULTIVOS – Uma zona geográfica que contém um elevado nível de diversidade genética para as espécies cultivadas em condições *in situ*.

CENTRO DE ORIGEM – Uma zona geográfica onde uma espécie vegetal, domesticada ou silvestre, adquiriu pela primeira vez as suas propriedades (características) distintas.

COLEÇÃO EX SITU – Uma coleção de recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura que se mantem fora do seu *habitat* natural.

CONSERVAÇÃO IN SITU – A conservação dos ecossistemas e *habitats* naturais e a manutenção e recuperação de populações viáveis de espécies nos seus meios naturais e, no caso das espécies domesticadas e cultivadas, nos meios em que tenham desenvolvido as suas propriedades específicas.

CONSERVAÇÃO EX SITU – A conservação de recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura fora do seu *habitat* natural.

MATERIAL GENÉTICO – Qualquer material de origem vegetal, incluindo o material reprodutivo e de propagação vegetativa, que contém unidades funcionais da herança genética⁹⁰⁴.

RECURSOS FITOGENÉTICOS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA – Qualquer material genético de origem vegetal de valor real ou potencial para a alimentação e a agricultura.

⁹⁰³ FAO (2009) *Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura*, Parte 1, pp.2-3.

[Acedido em www.planttreaty.com, consultado a 11 de Julho de 2012].

⁹⁰⁴ No original: “*que contiene unidades funcionales de la herencia*”.

VARIEDADE – Um grupo de plantas pertencente a uma mesma categoria taxonómica (ou *taxón*⁹⁰⁵) botânica da ordem mais baixa conhecida, que se define pela expressão reprodutível das suas características distintivas e outras de carácter genético⁹⁰⁶.

⁹⁰⁵ Unidade do sistema de classificação científica dos seres vivos de Lineu.

“As categorias taxonómicas integram um sistema hierárquico de classificação (hierarquia taxonómica), proposto por Lineu. Este é um sistema de ordenação em que os seres vivos são agrupados numa série ascendente.

Da espécie ao reino aumenta o número de organismos agrupados em cada nível taxonómico, mas o grau de parentesco entre eles vai diminuindo.

Os principais taxa (plural de táxon) são, regra geral, sete: a espécie, o género, a família, a ordem, a classe, o filo e o reino”.

[categoria taxonómica. In *Infopédia* [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2012. [Consult. 2012-11-14]. Disponível na www: <URL: [http://www.infopedia.pt/\\$categoria-taxonmica](http://www.infopedia.pt/$categoria-taxonmica)>].

⁹⁰⁶ No original: “una agrupación de plantas dentro de un taxón botánico único del rango más bajo conocido, que se define por la expresión reproducible de sus características distintivas y otras de carácter genético”.