

Utilização de alimentos de substituição nos montados do Alentejo no segundo e terceiro quartis do século XX¹

Use of Substitute Foods in the “Montados” of Alentejo during the Second and Third Quarters of the Twentieth Century

Ana Fonseca²

Universidade de Évora³

anafonseca@uevora.pt

Filipe Themudo-Barata

Universidade de Évora⁴

fbarata@uevora.pt

Resumo

Ao longo da sua história, o montado e as populações que viveram na sua área de influência passaram por períodos críticos, devido a guerras, conjunturas económicas ou climáticas adversas, entre outras situações. Nestes períodos, e conforme os alimentos disponíveis, as populações adaptaram a sua alimentação, utilizando recursos que vulgarmente não são aproveitados e que estão disponíveis na natureza, usualmente denominados por alimentos de substituição. Um dos exemplos mais conhecidos é o da bolota, amplamente utilizada em Portugal, ao longo de diferentes períodos, mas também outros como sorvas, mançanilhas e soromenhos, pilritos, murtinhos, pútegas, medronhos, funcho, amoras silvestres, cardos, espargos bravos eram utilizados. Um trabalho prévio de prospecção junto de utilizadores destes produtos revelou existir, no património oral das populações, um conjunto significativo de receitas e práticas que permitiam um aproveitamento muito mais sistemático e efectivo dos mesmos.

O conceito de alimentos de substituição surgiu associado aos períodos restritivos da primeira e segunda guerras mundiais, em que o racionamento severo de alguns produtos alimentares levou, com frequência, à sua substituição por outros usualmente não utilizados. Alguns destes não substituíam completamente os alimentos originais, mas outros ganharam estatuto próprio devido às suas características distintivas. Nesta apresentação pretendemos mostrar resultados preliminares sobre a utilização de alimentos de substituição nos montados do Alentejo, no segundo e terceiro quartis do século XX. Os objectivos deste texto vão, pois, ao encontro da proposta inscrita na Convenção de 2003 da UNESCO, que apela à Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, que inclui, simultaneamente, não só a salvaguarda, como também a sensibilização das instituições e das comunidades.

Palavras-chave: montado, alimentos de substituição, crise, bolota, recursos

Códigos JEL: Q57; N54

Abstract

Throughout its history, the “montado” and the populations that live in its area of influence have gone through critical periods, due to wars, economic cycles, or adverse weather conditions, among other situations. In these periods, and depending upon the available foods, the populations adapted their food habits, consuming different natural resources that they would not use ordinarily, commonly named substitute foods. We are talking about acorns, widely used in Portugal, over different periods, but also about sorb tree, jujube and wild pears, hawthorn and myrtle fruits, *Cytinus hypocistis*, wild mushrooms, fennel, wild brambles, thistles, brave asparagus, among others. A preliminary survey with consumers of these products revealed that there was a significant set of practices in the oral heritage of the populations that allowed them to be used more systematically and effectively in times of shortage. The concept of substitute foods arose associated with the restrictive periods of the First and Second World Wars, where the severe rationing of some foodstuffs often led to their substitution by others, which were not regularly consumed. Some of these did not completely replace the original foods, but others gained their own status due to their distinct characteristics. In this presentation, we intend to show preliminary results on the use of substitute foods in the “montado” of Alentejo in the second and third quarters of the 20th century. The objectives of this text are therefore in line with the proposal contained in the 2003 UNESCO Convention, which calls for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, which includes not only safeguarding but also the awareness of institutions and communities.

Keywords: montado, substitution foods, crisis, acorn, resources

Jel Codes: Q57; N54

1 Artigo recebido em 17/07/2017. Aprovado em 10/09/2018

2 ICAAM - Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas. Universidade de Évora. Apartado 94. 7006-554 Évora

3 ICAAM – Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Investigadora pós-doutorada. Ana Fonseca é Investigadora no Grupo Operacional “ECOMONTADO XXI - A Agroecologia aplicada ao design do Montado Novo”. Doutorada em Gestão Interdisciplinar da Paisagem, mestre em Ecologia Humana e licenciada em Ciências do Ambiente. Além da investigação dedicou-se também ao trabalho mais aplicado à prática, na Herdade do Freixo do Meio, exploração de agricultura biológica, tendo desenvolvido produtos alimentares à base de bolota.

4 Cátedra UNESCO em Património Imaterial e Saber-Fazer Tradicional/CIDEHUS - Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades, Professor Catedrático (Departamento de História).

Introdução

O montado é um sistema silvo-pastoril que se distribui essencialmente pelo sul de Portugal e de Espanha (onde é nomeado por Dehesa), ocupando, em Portugal, uma superfície que ronda os 1.2 Mha (Godinho et al. 2014). A componente arbórea deste sistema é ocupada por duas espécies principais, o sobreiro e a azinheira, às quais se juntam outras, em menor quantidade. Devido à reduzida tolerância do sobreiro a grandes amplitudes térmicas e ao facto deste se dar melhor em solos arenosos e frescos, distribui-se por uma região mais próxima do litoral-sul de Portugal. Já a azinheira tolera uma maior amplitude térmica e solos mais pesados de barros e calcários, estendendo a sua área de distribuição para o interior-sul do país. Os montados de sobreiro tendem a apresentar maior rentabilidade comparativamente com os de azinheira, devido à venda de cortiça, à qual se podem juntar alguns rendimentos complementares como pecuária, recolha e venda de cogumelos ou caça. Já os territórios por onde o azinheira se expande encontram, como via quase exclusiva para a sua valorização, a pecuária, onde se conjuga o aproveitamento da bolota com o de pastagens naturais. Desta forma os montados de azinheira, mais do que os de sobreiro, têm vindo a sofrer uma redução gradual que foi de 0.14 % ha por ano entre 1990 e 2006 (Godinho et al./2016).

Ao longo de sua história recente, segundo e terceiro quartis do século XX, o montado e as populações que vivem na sua área de influência passaram por circunstâncias económicas, ambientais e políticas difíceis, que levaram a uma adaptação do sistema, mas também das suas populações. Um dos maiores esforços adaptativos ocorreu na alimentação dos seus habitantes devido a um conjunto de circunstâncias que provocou uma fome relativamente generalizada junto

das populações mais frágeis. Famílias com numerosos filhos eram vulgares. As remunerações eram muito reduzidas, esporádicas, e nos meses de Inverno o chefe da família chegava a ficar 3 ou mais meses sem ter qualquer rendimento, e isto quando estava presente.

Por outro lado, muitas das crianças das povoações percorriam grandes distâncias para ter acesso à escola, a pé e sem a companhia de nenhum adulto. A escassez de alimento em casa e a grande proximidade da natureza e do montado fizeram com que estas crianças, que agora nos respondem aos questionários com idades na ordem dos 80-90 anos, aproveitassem os recursos deste sistema da melhor forma que conseguiam. As mães, grandes responsáveis pela alimentação da família, desdobravam-se em transformar os recursos que estavam à mão e que chegavam a casa, em alimentos que aplacassem a fome. Pais e filhos dedicavam-se à caça, pesca e à recolha de tudo o que fosse comestível.

Os recursos disponíveis no montado, paisagem envolvente das povoações alentejanas, foram em parte integrados no receituário tradicional gastronómico do Alentejo, mas noutros casos a sua utilização cessou quase totalmente.

Estes recursos terão desempenhado, em muitos casos, a função de alimentos de substituição daqueles que eram cultivados. O conceito de alimentos de substituição surgiu associado aos períodos de carência impostos pela primeira e pela segunda guerras mundiais, como aconteceu no passado com outros conflitos, em que o racionamento severo de alguns géneros alimentares levou, com frequência, à sua substituição por outros usualmente não utilizados. Temos o exemplo dos catacuzes que substituíam os espinafres, as alabaças ou azedas que serviam de salada fresca, as túbaras consideradas as batatas dos pobres, a bolota que servia de farináceo; e outros comple-

tamente diferentes comidos como fruta, como os murtinhos, os pilritos ou pirulitos, os frutos da figueira de palma, as sorvas, as pêras e os pêros bravos, as mançanilhas, entre outros. Alguns destes não substituíam completamente os alimentos originais, mas outros ganharam estatuto próprio devido às suas características distintas. É o caso da alfarroba, utilizada como sucedâneo do chocolate, mas também incluída na composição de papas infantis (a farinha das sementes), de rações animais e como espessante em diversos alimentos processados. Desta forma os alimentos de substituição utilizados no passado, em situações muito específicas, são potenciais candidatos para futuras utilizações, domesticações e inovação alimentar, para além de representarem, conjuntamente com o conjunto de práticas associadas à sua conservação e transformação, um património imaterial inestimável das populações que vivem nos territórios ocupados por montado.

Estes produtos de substituição estão também frequentemente associados a sistemas com elevado valor natural uma vez que a sua exploração, dadas as características dos alimentos em causa, sempre foi feita de forma pouco intensiva. Daí que a sua identificação, levantamento e registo das práticas associadas ao seu uso possam vir a possibilitar uma nova utilização e desta forma a obtenção de um rendimento extra a partir destes sistemas, favorecendo assim a sua protecção.

A recolha deste saber-fazer tradicional revela-se urgente na medida em que os detentores desta informação são muito idosos, regra geral não tem documentos escritos sobre estes conhecimentos e, ao desaparecerem, levam consigo de forma definitiva e irrecuperável um património imaterial que é também um factor identitário da cultura dos territórios.

Neste estudo debruçamo-nos essencial-

mente sobre o período do segundo e terceiro quartis do século XX que correspondeu ao período da Guerra Civil Espanhola, ao racionamento imposto pela segunda guerra mundial e a uma deterioração extrema nas condições de vida de muitos alentejanos. Neste trabalho pretendemos mostrar os resultados preliminares de 21 entrevistas efectuadas a pessoas que viveram este período de fome e partilharam as suas experiências, receitas e práticas.

O objetivo deste estudo é identificar um conjunto de recursos que, embora não tendo persistido no receituário das populações da região até aos dias de hoje, possam ser usados em tempos de crise ou servir de base à inovação alimentar.

Pensamos que este caso não só poderá abrir caminho para uma investigação com mais amplitude histórica, como é um bom exemplo para estudos centrados neste tipo de assuntos e na metodologia aqui desenvolvida.

2. Material e métodos

Para esta abordagem prévia recorreu-se à entrevista semiestruturada de cerca de 21 inquiridos nos concelhos de Montemor-o-Novo e Évora, geralmente idosos, que sabíamos serem detentores destes conhecimentos tradicionais. Foi também visitado o lar da Santa Casa da Misericórdia de Lavre e outras pessoas idosas indicadas por terceiros.

Foi feita a gravação das entrevistas e atribuído um número utilizado para referenciação, permitindo assim que o entrevistado não seja identificado. Nas entrevistas foi pedido que os inquiridos nomeassem os produtos silvestres que consumiram, excluindo plantas medicinais e aromáticas e produtos cultivados. Alguns produtos referidos, como as romãs e as alfarrobas, são produtos que se adaptaram bem à região pelo

que é possível encontrá-los também dispersos na paisagem tendo sido referidos esporadicamente.

A informação das entrevistas foi ainda complementada com alguma constante de fontes bibliográficas que abordam o mesmo período e a mesma região.

3. Resultados

Como resultado das entrevistas efectuadas foram identificados diversos produtos entre plantas, cogumelos e animais que podem ser encontrados na tabela 1 por ordem alfabética, dentro de cada um dos grupos anteriores. Indicam-se também as diversas denominações correntes utilizadas para cada produto, a respectiva denominação científica e as entrevistas nas quais foram referidas.

Tabela 1 – Produtos identificado pelos entrevistados com as diferentes denominações correntes utilizadas e correspondentes nomes científicos e entrevistas nas quais foram referidas.

Podemos observar que, enquanto alguns dos produtos são referidos por quase todos os entrevistados, do que podemos pressupor que seriam de utilização generalizada, outros são referidos apenas por um ou dois inquiridos.

Na tabela 2 apresenta-se a frequência com que cada produto era utilizado, algumas estratégias de utilização e/ou correspondentes partes utilizadas do mesmo recurso.

Tabela 2 – Produtos ou partes utilizadas, estratégias de utilização e frequência com que eram consumidos.

Considerou-se uma frequência de utilização elevada quando o produto é referido por mais de três inquiridos e se percebe que o consumo era feito numa base regular. Temos como

exemplo as seguintes citações da entrevista 20 “Pirlitos comia-se muito, era o que a gente mais comia.” e “Ouriços comíamos muitos”, ou a citação da entrevista 6 “comíamos murtinhos, não escapava nenhum”. E ainda na entrevista 5 “Pêra brava comíamos, chamávamos Saramenhos. Havia muita pessoa que comia como se come uma fruta qualquer”, e ainda “a gente comia tantos cardos, nunca fazia um cozido sem ter cardos. A minha mãe punha sempre cardos no cozido e cardos com feijão” (E1).

A frequência de utilização considerou-se média se foi referido por três ou menos inquiridos, mas o consumo por estas pessoas era feito numa base regular. Temos como exemplo de um consumo considerado médio a entrevista 20 onde o inquirido refere: “gato doméstico, tantos que a gente comeu”, ou “Apanhávamos silarcas (Portel, Amieira) ... Ia uma remessa de malta de bicicleta, o meu pai e mais 4 ou 5 traziam de lá uma arroba de silarcas. Era um petisco muito bom”. Na entrevista 4 refere-se a respeito da sorva “Quase todos os montes tinham sorveiras para comer ao pequeno-almoço.” Relativamente à mançanilha de África também se refere, na entrevista 11

Eu lembro-me em miúda, no pronto a comer “Avis”, desde o pronto a comer até à loja, havia umas casinhas velhas e numa delas havia uma senhora que vendia mançanilhas de África. Eu comprei lá uma data de vezes. Entrávamos na casa dela e na entrada tinha as sacas e havia mançanilhas em verde e vermelhas. Ela tinha um púcaro e o preço era ao litro e nós levávamos aos 5 tostões num cartuchinho como das castanhas e comíamos à gulodice. (E11)

Por fim considera-se uma frequência de utilização reduzida quando se tratam de eventos esporádicos, correspondendo a uma ou duas vezes na vida do inquirido ou a quantidades muito pequenas. Temos como exemplo a entrevista

Tabela 1 – Produtos identificados pelos entrevistados com as diferentes denominações correntes utilizadas e correspondentes nomes científicos e entrevistas nas quais foram referidas.

Produtos (denominações correntes utilizadas)	Denominação científica da espécie de origem	Entrevistas nas quais foram referidos
Plantas		
Acelgas bravas	Beta vulgaris L. subsp. Macrocarpa	E1, E4, E5, E6, E15, E18, E20
Agrião selvagem, rabaças	Apium nodiflorum Lag.	E1, E4, E15, E18
Alcachofra rasteirinha	Cynara cardunculus L. var. scolymus	E5
Alfarrobas	Ceratonia siliqua L.	E4
Ameixa brava	Prunus spinosa L.	E1, E4, E10, E15
Amoras de silva	Rubus ulmifolius Schott 1818	E1, E4, E5, E6, E10, E15, E19, E20
Azedas, leitugas	Rumex acetosa L.	E5, E6, E15, E18, E20
Beldroegas	Portulaca oleracea L.	E6, E20
Bolota	Quercus rotundifolia Lam.	E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E15, E16, E19, E20
Bolota da variedade castanhola	Quercus rotundifolia Lam.	E3, E4, E6
Cardos, cardos da ribeira, tengarrinhas, cagarrinhas	Scolymus hispanicus L.	E1, E4, E5, E13, E15, E17, E18, E20
Catacuzes, alabaças	Rumex crispus L.	E1, E4, E5, E6, E15, E18, E20
Cereal selvagem	Avena sterilis L.	E19
Chaputas	Cytinus hypocistis (L.) L.	E19
Espargos	Asparagus acutifolius L.	E5, E8, E13, E15, E17, E18, E20
Figo-da-Índia, pite, pita, figo de palma, figo de pála	Opuntia ficus-indica (L.) Mill.	E1, E4, E5, E10, E14
Figos	Ficus carica L.	E4, E5, E6
Funcho	Foeniculum vulgare Mill.	E6
Maças bravas, peros bravos	Malus sylvestris (L.) Mill.	E1, E8, E10, E15
Mançanilhas de África	Ziziphus jujuba Mill.	E4, E11
Marmelos	Cydonia oblonga Mill.	E1, E4, E6, E10
Medronhos, morangueiros grandes	Arbutus unedo L. 1753	E1, E4, E5, E6, E8, E20
Murtinhos	Myrtus communis L.	E1, E4, E5, E6, E15, E19
Pêras bravas, soromenhos, saramenhos, cagões, cagães	Pyrus communis L. var pyras-ter e/ou Pyrus bourgaeana Decne. (1871)	E1, E4, E5, E6, E8, E10, E15, E17
Pilritos, pirulitos, carapetos	Crataegus monogyna Jacq.	E4, E6, E15, E19, E20
Pinhões	Pinus pinea L.	E15
Romãs	Punica granatum L.	E4

Fonte: Elaboração própria a partir de dados recolhidos nos boletins de inquérito do Ficheiro de Pessoal da Mundet & Cª Lda. O quadro reflete a evolução e as diferentes categorias exercidas pelos trabalhadores, patentes no Boletim de Inquérito de cada trabalhador, ao longo do seu tempo de serviço na fábrica.

Tabela 1 – Produtos identificados pelos entrevistados com as diferentes denominações correntes utilizadas e correspondentes nomes científicos e entrevistas nas quais foram referidas.

Produtos (denominações correntes utilizadas)	Denominação científica da espécie de origem	Entrevistas nas quais foram referidos
Saramagos	Raphanus raphanistrum L.	E1, E4, E6, E18, E20
Soagem, rapazinhos, chupa-mel	Echium plantagineum L.	E1, E19
Sorvas	Sorbus domestica L.	E4, E6
Cogumelos		
Cogumelos da calcinha	Macrolepiota procera (Scop.) Singer	E4
Míscaros amarelos	Tricholoma equestre (L.) P. Kumm.	E12
Silarca	Amanita ponderosa Malençon & R. Heim, 1942	E20
Túberas	Terfezia arenaria (Moris) Trappe (1971)	E1, E6, E13
Animais		
Bogas	Iberochondrostoma lusitanicum Collares-Pereira, 1980	E1
Bordalos	Squalius alburnoides (Steindachner, 1866)	E1
Carpas	Cyprinus carpio (Linnaeus, 1758)	E1
Cágado	Emys orbicularis (Linnaeus, 1758)	E21
Cegonha	Ciconia ciconia (Linnaeus, 1758)	E20
Cobra alimentar, cobra azulada	Malpolon monspessulanus (Hermann 1804) (?)	E20
Coelho-bravo	Oryctolagus cuniculus (Linnaeus, 1758)	E20
Coruja	Strix aluco (Linnaeus, 1758)	E15
Corvo	Corvus corax (Linnaeus, 1758)	E17
Enguias	Anguilla anguilla (Linnaeus, 1758)	E1
Gato doméstico	Felis catus (Linnaeus, 1758)	E20
Lagarto	Timon lepidus (Daudin, 1802)	E20
Ouriços	Erinaceus europaeus (Linnaeus, 1758)	E2, E10, E15, E20
Passarinhos	Várias	E1, E18, E19
Rã	Pelophylax perezi (López-Seoane, 1885)	E18, E20
Rolas	Streptopelia decaocto (Fridvaldszky, 1838) ou S. turtur (Linnaeus, 1758)	E20

Tabela 2 – Produtos ou partes utilizadas, estratégias de utilização e frequência com que eram consumidos.

Produtos	Partes utilizadas	Entrevistas nas quais foram referidos	Entrevistas nas quais foram referidos
Plantas			
Acelgas bravas	Folhas	Cozinhadas	Elevada
Agriões selvagens	Folhas	Cruas	Elevada
Alcachofras rasteirinhas	Inflorescência imatura	Cozinhada	Reduzida
Alfarrobas	Vagem	Crua	Média
Ameixas bravas	Frutos	Sorvada ou murcha	Elevada
Silvas	Fruto, rebentos frescos	Fruto fresco e em licores, rebentos em fresco	Elevada para os frutos
Azedas	Folhas	Cruas em saladas	Reduzida para os rebentos
Beldroegas	Folhas e parte dos caules	Cozinhadas	Elevada
Bolotas	Fruto	Crua, cozida, assada, avelada, fumada, em receitas	Média/Elevada
Cardos	Nervuras das folhas	Cozinhados, no cozido ou com feijão	Elevada
Catacuzes	Folhas	Cozinhadas com feijão ou outra preparação	Elevada
Cereal selvagem	Extremidades tenras das palhas	Trincada em verde, a porção tenra	Reduzida
Chaputas	Néctar	Chupadas	Reduzida
Espargos	Extremidades não fibrosas	Cozinhados com ovos ou nas migas	Elevada
Figos-da-Índia	Frutos, palmas	Frutos frescos, folhas em xarope ou em vianda, para os animais	Elevada
Figos	Frutos secos	Secos ou frescos	Média/Elevada
Funcho	Sementes e extremidades floridas e caules	Sementes e flores como tempero, caules ripados e cozinhados como os cardos	Reduzida
Maças bravas	Frutos	Frescos e cozinhados	Elevada
Mançanilhas de África	Frutos	Frescos	Média
Marmelos	Frutos	Frescos e cozinhados	Elevada
Medronhos	Frutos	Frescos e em licores	Elevada
Murtinhos	Frutos	Frescos	Elevada
Pêras bravas	Frutos	Sorvados, avelados e cozinhados	Elevada
Pilritos	Frutos	Frescos	Elevada
Pinhões	Frutos	Frescos e em pinhoada, envolvidos em calda de açúcar	Média

Legenda: Frequência de utilização elevada quando o produto é referido por mais de três inquiridos e se percebe que o consumo era feito numa base regular; média se foi referido por três ou menos inquiridos, mas o consumo por estas pessoas era feito numa base regular; reduzida quando eventos esporádicos, correspondendo a uma ou duas vezes na vida do inquirido ou a quantidades muito pequenas.

Tabela 2 – Produtos ou partes utilizadas, estratégias de utilização e frequência com que eram consumidos.

Produtos	Partes utilizadas	Entrevistas nas quais foram referidos	Entrevistas nas quais foram referidos
Romãs	Frutos	Frescos	Média
Saramagos	Folhas	Frescas e cozinhadas	Elevada
Soagem	Néctar	Chupado	Reduzida
Sorvas	Frutos	Sorvados	Média
Cogumelos			
Cogumelos da calcinha	Frutificação	Grelhado	Média
Míscaros amarelos	Frutificação	Guisados	Média
Silarcas	Frutificação	Grelhadas	Médio
Túberas	Frutificação	Fritos como as batatas	Elevada
Animais			
Bogas	Todo, desviscerado		Médio
Bordalos	Todo, desviscerado		Médio
Carpas	Todo, desviscerado		Médio
Cágados	Patas	Como as perninhas de rã	Reduzida
Cegonhas	Toda, desvisceradas		Reduzida
Cobras alimentares	Toda	Frita aos bocados, como a enguia	Média
Coelhos-bravos			Médio/Elevado
Corujas	Depenada e desviscerada		Reduzida
Corvos	Depenado e desviscerado		Média
Enguias	Todo	Frita	Elevada
Gatos domésticos	Sem pêlo, desviscerado	Estufado	Média
Lagartos	Pernas	Cozinhadas com alho e vinagre	Média
Ouriços	Sem picos, desviscerado	Grelhado, estufado, com um fio de azeite, vinagre e alho	Elevada
Passarinhos	Depenados e desviscerados	Bem fritos	Elevada
Rãs	Pernas	Cozinhadas com alho e vinagre	Médio
Rolas	Depenados e desviscerados		Média

Legenda: Frequência de utilização elevada quando o produto é referido por mais de três inquiridos e se percebe que o consumo era feito numa base regular; média se foi referido por três ou menos inquiridos, mas o consumo por estas pessoas era feito numa base regular; reduzida quando eventos esporádicos, correspondendo a uma ou duas vezes na vida do inquirido ou a quantidades muito pequenas.

ta E20 onde é referido “a minha mãe uma vez matou uma cegonha com uma fígada e a gente cozinhou-a e comemo-la”, ou na entrevista 1, “Chupa-mel era uma erva que se provava”, ou na entrevista 15 “comi foi carne de coruja. Eram os tiradores de cortiça, mataram uma coruja e fizeram um petisco e depois toda a gente provou.”

Métodos de recolha

Como relatos de métodos associados à recolha destes produtos silvestres são indicadas as armadilhas para as rolas (E20) ou a necessidade de deixar sorvar os soromenhos ou pêras bravas antes de os colher para evitar a sua excessiva adstringência (E6). A mesma técnica se aplicava às ameixas bravas, pêros e sorvas (E4).

A descrição da forma de recolha dos figos de Palma ou da Índia é feita por diversos entrevistados. Uma vez que esta planta possui picos afiados que podem provocar grandes danos (E1 relata a ocorrência de uma morte como resultado dos picos da figueira-da-Índia) e também uma penugem de picos muito fininhos que podem provocar grande incómodo, diferentes estratégias foram desenvolvidas para fazer face a estas defesas da planta. Era usual utilizar um pau com um pico na ponta para fazer cair os figos (E1) e depois com um pauzinho com um bico espetava-se no meio e com uma navalha lá de ia descascando, abrindo (E1). Há várias referências relativamente ao horário no qual se devia fazer esta operação. Devia ser de noite ou de madrugada, para que os picos fininhos não voassem e ficassem menos agressivos (E1, E10). Também era possível pôr os figos dentro de água para retirar vestígios de picos (E1).

No que se refere às amoras silvestres encontramos várias referências ao modo como estas podiam ser transportadas até casa, na ausência de sacos de plástico e dada a capacidade das amoras deixarem nódoa em qualquer tecido

de saco ou roupa que se utilizasse. Assim havia o hábito de enfiar as amoras em palhinhas (E1), pastos (E4), que não devia ser muito seco (E6). “Era uma disputa a ver quem é que fazia as palhas maiores” (E1). Ainda havia quem enfiasse as amoras com uma agulha e uma linha (E15).

Método de conservação

No que diz respeito a métodos de conservação são descritas várias técnicas que por vezes se adaptavam a vários produtos. Um deles era conservar os marmelos, pêras bravas ou pêros em cima das tulhas do cereal (E1), em caixas cheias de palha (E8) ou mesmo na palha da coxeira (E15). Estes frutos podiam até ser apanhados ainda verdes e depois iam amadurecendo e aguentavam muito tempo sem apodrecerem.

Alguns produtos eram desidratados e conservavam-se assim muito tempo, como se passava com os figos, as ameixas bravas, as maçãs, as pêras ou o tomate (E4).

Havia uma técnica, utilizada sobretudo com produtos da horta, que permitia guardá-los também bastante tempo, que consistia em pendurá-los numa trave. Aplicava-se a melões, marmelos, uvas, tomate de inverno e eram variedades específicas as que aguentavam este tratamento, às quais se chamavam “uva de pendura” (E1, E6) ou “melão de pendura” (E6). Faziam-se inclusivamente redes em junco, para pendurar os melões, que duravam assim até ao Inverno (E1).

Outra forma de conserva consistia em mergulhar os frutos em aguardente e açúcar. Esta técnica utilizava-se com os murtinhos (E4, E5, E15) e também com os medronhos (E5, E20). A receita de licor de murtinhos era “Para 1 pote: 1 kg de murtinhos, 1 kg de açúcar e 1L de aguardente” (E4) e permitia guardar os murtinhos desde 3 meses a cinco anos, período durante o qual os murtinhos podiam ser comidos à colher, como sobremesa, enquanto o licor era bebido.

Relativamente à conservação da bolota existiam várias técnicas que podiam ser utilizadas em simultâneo, dada a grande quantidade de bolota produzida em poucos meses e a sua versatilidade como alimento. Uma dessas técnicas consistia em “avelar” as bolotas “Eram retalhadas e assadas na brasa sem queimar muito e depois pendurávamos num cesto azeitoneiro que é efeito com os rebentões da oliveira, e posto ao fumeiro” (E4). Para este fim só se aproveitava a bolota castanhola que segundo se refere na entrevista E6 “dava bolotas que pareciam castanhas”. Mas havia também quem as pusesse no fumeiro sem antes as retalhar ou assar (E5) e com esse objectivo eram postas dentro de um saco ou taleigo à chaminé e ficavam lá num período variável entre 15 dias (E9) ou todo o Inverno (E15).

Outra forma de “avelar” as bolotas era colocá-las numa arca em madeira (E6). Com este propósito deviam ser guardadas sem humidade, espalhadas e mantidas frescas. Desta forma amadureciam, ficavam muito doces e macias e davam para comer todo o ano. Os marmelos também podiam ser guardados na arca de madeira para amadurecerem ou até guardados na arca da roupa “para perfumar a roupa e quando se abria a arca era cá um cheirinho!” (E6).

Métodos de confecção

Relativamente à preparação final com vista ao consumo destes produtos, vários métodos eram utilizados. Os cardos, os catacuzes, os saramagos, eram escaldados e depois é que eram cozinhados “para tirar aquele amarujo.” (E20). Os catacuzes eram confeccionados com feijão (E5) como se costuma fazer ainda hoje no Alentejo. Os cardos podiam ser comidos com migas (E5), no cozido ou também com feijão (E1). Os espargos eram habitualmente consumidos com ovos (E5). Os saramagos eram cozinhados como se fossem grelos (E18). O funcho era ripado,

como se faz com os cardos e comia-se o talo cozinhado (E6). As alcachofras rasteirinhas eram descascadas e cozinhadas (E5), as azedas eram lavadas, temperadas com vinagre e consumidas como salada (E5).

No que se refere aos ouriços tiravam-se os picos e assavam-se no lume (E2) “Íamos a São Sebastião da Giesteira e vínhamos com, por vezes, 15 ouriços, aos quais tirávamos os picos, assávamos no lume e depois comíamos.” (E2), mas também podia ser feito de azeite, vinagre e alho (E20) ou guisado (E15). A carne de ouriço mereceu elogios particulares “A carne de ouriço é muito boa. Muito fina, muito fina!” (E15), ou “O couro do ouriço era o mais gostoso, era um couro rijo” (E20).

O corvo e o gato doméstico eram consumidos guisados (E17, E20) mas os passarinhos eram arrançados (depenados e desviscerados), deixados a marinar com muito alho, pimenta, sal, vinho branco, da manhã para a tarde ou de um dia para o outro e bem fritos. Depois comiam-se com arroz ou puré de batata. Se fossem bem fritos podia comer-se tudo incluindo os ossinhos. (E18)

As pernas de rã, de lagarto e de cágado eram temperadas com alho e vinagre e deixadas a marinar de um dia para o outro ou algumas horas e fritas (E20, E21).

A cobra alimentar e as enguias eram cortadas aos bocados, deixadas a marinar com alho e vinagre e fritas (E20). Também se podia fazer em ensopado (E1)

Os cogumelos eram usualmente grelhados com sal (E6), mas os mísscaros eram guisados (E12) enquanto as túberas eram geralmente fritas como as batatas, comidas com arroz, fritas com ovos ou adicionadas ao cozido (E13).

A versátil bolota era confeccionada das mais variadas formas, podendo ser consumida crua, com ou sem pão (E5), cozida com uma pedrinha de sal (E2), em sopa com couves (E2), ou com ervas doces (E4). Se secas podiam ser demolhadas e cozinhadas com arroz e feijão, para serem consumidas pela Páscoa (E4, E19). Podiam ser assadas no forno do pão, no final da cozedura (E5), ou no borralho. Também podiam servir para preparar pastéis de grão mas em que o grão era substituído por bolota (E19). “Cozia a bolota sem casca, com canela, ervas doces, e algum açúcar, uma casquinha de limão, cozia tudo e fazia o recheio do pastel de grão com bolota. Esta massa toda desfeita era o recheio.” (E16)

As bolotas de sobre também podiam ser consumidas da mesma forma que as de azinho se antes fossem colocadas em água corrente, retalhadas e em sacos, tal como se faz com as azeitonas e os tremçoços (E19).

Já a fruta era consumida fresca (murtinhos, medronhos, amoras, pilritos, pêras bravas, sorvas), mas a fruta mais adstringente como as pêras, pêros bravos e os marmelos, podiam ser cozinhados com um bocadinho de açúcar amarelo, canela, ervas doces em jeito de compota (E10, E15). Também se fazia geleia de marmelo (E4).

Os pinhões eram consumidos frescos ou cozinhados com calda de açúcar, de forma a preparar a pinhoadá (E15).

Tanto as chaputas como a soagem eram chupadas de forma a aproveitar o néctar doce que elas produziam, mas o resto da planta era rejeitado (E19, E1).

A alimentação dos animais

A própria alimentação dos animais domésticos (galinhas, porcos, perus, bois, cavalos

e muares) era feita com os produtos que estavam disponíveis. Para além da bolota que era pastada nos campos por porcos, perus e ovelhas, faziam-se grandes armazenamentos de bolota guardada em tanques com água e sal. Esta era, normalmente, apanhada nos locais que se destinavam à produção de cereal e onde, por essa razão, os animais não tinham acesso à bolota, sendo dada maioritariamente aos porcos durante o resto do ano:

mas como estava tudo semeado com searas de trigo e não só, os animais não podiam ir lá e por isso havia grupos de mulheres a apanhar bolota que era posta, depois, em tanques com água e sal. Lá no monte havia 3 tanques enormes (3x3m). Aqueles tanques eram cheios de bolota e depois de água e sal. A minha mãe não dava essas bolotas às galinhas, mas os porcos tinham bolota para quase todo o ano. (E1)

Para dar aos perus, as bolotas de azinheira ou sobreiro eram partidas com uma pedra. Os porcos conseguiam comê-las inteiras mas os perus não (E19). Também se misturavam as bolotas com rabaças, malvas, pálas do figo-da-Índia, para preparar uma vianda para os animais (E19).

Era ainda preparada a vianda⁵, com o farelo que sobrava de moer os cereais, ao qual eram adicionadas couves e/ou urtigões cozinhados. Os urtigões utilizavam-se sobretudo na preparação da vianda para os perus pequenos. À medida que cresciam começavam a comer couve em vez de urtigões. (E1)

Outro recurso utilizado eram as palas da figueira-da-Índia que eram recolhidas, raspadas, para retirar os picos e dadas aos animais, simples ou misturadas com farelos (E14). Também se davam os frutos da figueira-da-índia aos porcos (E1).

⁵ Do francês *viande*, trata-se de uma mistura de ingredientes, normalmente cozinhada ao lume, com vista à alimentação dos animais de criação. Para esta vianda eram normalmente aproveitados recursos silvestres, o farelo que sobrava de moer os cereais e/ou recursos muito baratos de produzir, como as couves.

É terrível pensar sobre o significado que uma parte substancial destes alimentos de substituição - na ausência dos alimentos normais, as carências obrigavam as comunidades e as pessoas a disputarem uma parte dos alimentos com os próprios animais. As condições de vida eram, muitas vezes, dramáticas.

Condições de vida

Através da leitura das entrevistas é possível ter uma ideia sobre as condições de vida existentes na altura, que levaram ao incremento no consumo destes alimentos silvestres. Permitem-nos ainda perceber as diferentes perspectivas com que os diversos entrevistados descrevem uma mesma realidade.

Alguns casais tinham muitos filhos, como relatam E2 (7 irmãos para além do próprio) e E20 (5 irmãos para além do entrevistado). Na sucessão de trabalhos rurais anuais, o Inverno era um período crítico, por causa das chuvas, e estes trabalhadores viam a sua actividade impedida, bem como a remuneração correspondente, como relatam os entrevistados E5 e E20, respectivamente: “O meu tio trabalhava uma pedra olho-de-sapo mas no Inverno não conseguia trabalhar e a minha mãe é que ajudava”, “O meu pai chegava a estar três meses sem trabalhar e ganhar dinheiro.”

Para agravar a situação, as herdades estavam muitas vezes guardadas por guardas que zelavam pelas mesmas de forma a evitar que outros, que não os devidamente autorizados, fossem apanhar a bolota. Disto nos falam as mulheres, em Fonseca (2007), com passagens como: “Muitas vezes apanhávamos bolota às escondidas. Lembro-me de uma velhota que foi presa, quando levava num taleigo umas bolotas doces, que roubara para comer.” ou

Nesse tempo a miséria era muita. Fica-

va horrorizada, quando via os soldados da GNR conduzirem ao posto homens muito pobres, com um saquito ao ombro, onde guardavam umas bolotas ou umas azeitonas que tinham roubado para comer. (Fonseca, 2007)

Encontramos, nos relatos das entrevistas várias menções à fome que se passava então:

havia grande fome no Alentejo e toda a gente, sobretudo as crianças iam apanhar bolotas. (...) Não havendo comida iam à bolota, iam ainda à fila do pão mas muitas vezes chegavam a casa sem pão porque este tinha sido roubado e ainda levavam dos ciganos. (...) Havia muita gente muito pobre e o que lhe valeu foi a bolota e era só cozida e assada e ouriços. (E2).

“com 10, 12 anos a fome era mais que muita e então chegávamos a casa e não havia que comer. Comíamos bolota e azeitona. Não havia mais nada e as pessoas não ganhavam e tinham muitos filhos” (E6), “Na aldeia dos meus tios passava-se fome” (E5), “Naquele tempo as refeições era muito pouco” (E20).

Muitas crianças iam para a escola a pé percorrendo, por vezes, longas distâncias, em geral por meio do montado. Sabendo que pouco encontrariam em casa para comer aproveitavam o percurso para complementar a parca refeição que os esperava em casa:

Íamos para a escola, quilómetros a pé e pelo caminho comíamos de tudo. (...) Morávamos num monte nas Cortiçadas de Lavre, 3 a 4 Km a pé para a escola, muitas crianças íamos para a escola sozinhos a pé. 6 anos. Um bocado de pão, marmelada, fruta só da época e azeitonas e quando vínhamos da escola, comíamos essas coisas todas e bolotas e rebentos das silvas e amoras. Soagem (rapazinhos), canilhas do cereal, a parte tenrinha. (E19)

E em jeito de conclusão, um dos entrevistados remata: “A maioria das pessoas não

acredita no que se fez e se passou nessa altura” (E20).

4. Discussão

Neste trabalho foram inventariados 50 itens que correspondem a recursos encontrados nos montados alentejanos. Apesar da pouca frequência com que alguns seriam consumidos, é possível que esta aumente caso o número de entrevistados venha também a aumentar.

Dada a situação económica e de carestia generalizada das famílias a postura era a de experimentar tudo o que havia disponível no meio envolvente para averiguar da sua palatabilidade. Um dos inquiridos descreve esta postura (E20): “A mãe ia ao campo e colhia e depois cozinhava e depois havia coisas que não seguiam. Tinha de deitar fora”.

O que se pode observar no período aqui retratado, é que se deu um agravamento nas condições de vida dos habitantes do Alentejo devido à conjugação de diversas circunstâncias negativas, como o racionamento provocado pela segunda guerra mundial e a guerra civil em Espanha.

Embora agravadas nesta altura, as condições de vida dos trabalhadores rurais no Alentejo nunca foram fáceis. Estes sempre estiveram muito dependentes do que a natureza dava e de uma produção variável proveniente da horta. Desta forma, a atitude de experimentação sobre as diferentes formas de consumir os diferentes recursos oferecidos pela natureza terá sido uma constante desde períodos pré-históricos até uma época bastante recente.

Neste contexto, os alimentos de substituição corresponderão a uma expansão no leque de escolhas disponíveis, que ocorre quando o homem se apresenta face a crises que vêm limitar

o conjunto de alimentos aos quais pode recorrer. A crise ocorrida nos segundo e terceiro quartis do século XX foi um destes períodos, tal como ocorreram outros, anteriormente.

A mudança de hábitos no sentido de recorrermos essencialmente às mercearias e mais recentemente aos supermercados como fonte principal e quase exclusiva para a obtenção dos nossos alimentos só se deu em Portugal, a partir dos anos 60 (Noronha/ 2016), num crescendo gradual até aos nossos dias.

Apesar da organização actual do sector agroalimentar permitir alimentar um número crescente de pessoas, sinais são dados diariamente, de que este sistema pode ser demasiado grande, desadaptado, uniformizado, suportado por insustentáveis níveis de consumo de energia e de produtos fitofarmacêuticos e por uma utilização predatória do solo e da água (Foley et al./2011). O crescimento das doenças da modernidade, associadas ao consumo de alimentos cada vez mais vazios de nutrientes tanto devido à sua formulação como à pobreza crescente dos solos em nutrientes, é só mais um sinal de alerta sobre a insustentabilidade deste modelo de produção de alimentos.

Como resultado da confiança no actual modelo de produção agroalimentar, o conhecimento cimentado durante séculos sobre os produtos mais adequados para consumo e as técnicas mais apropriadas para a sua recolha, conservação e confecção, estão a perder-se. Somos cada vez menos autónomos, menos resilientes, menos capazes de tirar o nosso sustento da terra.

Isto não constituiria um problema se o actual modelo de produção não apresentasse sérios riscos de falência. No entanto, os sinais apontam-nos graves falhas no sistema actual. A energia disponível para o sector da produção

e distribuição de alimentos, extremamente exigente neste recurso, é cada vez em menor quantidade (Murray & King/2012). A superfície de solos aráveis tem vindo a reduzir-se (Steinfeld et al./2006). As condições climáticas em mudança já provocaram e poderão provocar de novo forte instabilidade nas produções alimentares, bem como a expansão de doenças e secas agravadas. As guerras comerciais entre países, num mercado alimentar extremamente globalizado, deixam-nos extremamente vulneráveis.

Neste contexto, a recuperação e preservação da cultura alimentar ligada ao nosso território, para além de permitir reforçar a nossa identidade num mundo globalizado e cada vez mais uniforme, fazendo jus às distintivas do Alentejo, da sua gastronomia e produtos a ele associados, permitirá manter níveis saudáveis de resiliência desta região, face aos desafios que se poderão vir a colocar no sector agroalimentar e noutros sectores com influência mais ou menos directa sobre este.

Considerações finais

A proposta desde trabalho é conhecer melhor os produtos de substituição utilizados no montado alentejano bem como os métodos associados ao seu consumo, com vista à preservação do conhecimento e identidade regionais, por outro lado, investigar a partir daqui, quais os produtos que poderão ser alvo de um aproveitamento nos nossos dias. Uma vez que, no estado natural, as plantas e cogumelos estudados proliferam sem qualquer rega, aplicação de produtos fertilizantes ou controlo de pragas, o seu cultivo ou recolha para consumo na região será muito menos exigente no que se refere à utilização destes recursos mas também de energia. Por outro lado, face aos desafios a que o sistema agroalimentar está sujeito e à necessidade de alimentar uma população crescente, o desenvolvimento de novos

produtos a partir daqueles utilizados no passado permite alargar de forma sustentável, o leque de escolhas disponíveis no presente, bem como reforçar a economia e resiliência regionais. Na realidade, a proposta é a de tirar partido de recursos que sempre estiveram ao dispor do ser humano e, ao longo do tempo, têm sido utilizados por este, de acordo com a maior ou menor necessidade ou vantagem de o fazer: menor em períodos históricos de intensificação do comércio internacional e de disponibilidade de alimentos alternativos aos que cada país ou região produz espontaneamente, maior quando, devido a conjunturas desfavoráveis a esse comércio e à circulação de produtos que ele possibilita, essa disponibilidade diminui.

Voltamos também a uma das ideias enunciadas no início deste texto: este tipo de investigação não é uma mera curiosidade. É preciso enquadrá-la nas preocupações de organizações internacionais, como a UNESCO, que lutam para não deixar desaparecer este tipo de saber-fazer na corrente esmagadora do “main stream”.

6. Agradecimiento

Queremos agradecer a todos os entrevistados que partilharam connosco momentos nem sempre fáceis das suas vidas, a sua disponibilidade, alegria e simpatia.

À Joana Godinho e ao Centro Social e Paroquial de Santo António de Lavre, agradecemos a amabilidade e disponibilidade para identificar potenciais entrevistados e nos recebe .

Aos meus pais Teresa e Jorge Fonseca, à Marta Laranjo e à Ana Cristina Agulheiro, pela leitura atenta do texto e sugestões preciosas.

Bibliografia:

COSTA, Augusta, MADEIRA, Manuel, SANTOS, Jaime, & Oliveira, ÂNGELA. Change and dynamics in Mediterranean evergreen oak woodlands landscapes of Southwestern Iberian Peninsula. *Landscape and Urban Planning*, v.3 n.102, p.164-176. 2011.

FOLEY, Jonathan., RAMANKUTTY, Navin., BRAUMAN, Kate, CASSIDY, Emily, GERBER, James, JOHNSTON Matt, MUELLER, Nathanie, O'CONNELL, Christine, RAY, Deepak, WEST, Paul, BALZER, Christian, BENNETT, Elena, CARPENTER, Stephen, HILL, Jason, MONFREDA, Chad, POLASKY, Stephen, ROCKSTRÖM, Johan, SHEEHAN, John, SIEBERT, Stefan, TILMAN, David, Zaks David. Solution for a cultivated planet. *Nature*, v.478 (7369), pp.337-342. 2011 doi:doi:10.1038/nature10452

FONSECA, Maria Teresa. *A Memória das Mulheres - Montemor-o-Novo em tempo de ditadura*. Edições Colibri. 2007

GODINHO, Sérgio, GUIOMAR, Nuno, MACHADO, Rui, SANTOS, Pedro, SÁ-SOUSA, Paulo, FERNANDES, João Paulo, NEVES, Nuno & PINTO-CORREIA, Teresa. Assessment of environment, land management, and spatial variables on recent changes in montado land cover in southern Portugal. *Agroforestry systems*, v.1 n.90, pp.177-192. 2016

NORONHA, Teresa de, *Setor Agroalimentar em Portugal – Conjunturas e abordagens recentes*. Edições Sílabo. 2016

MURRAY, James, KING, David. Climate policy: Oil's tipping point has passed. *Nature*, v. 481, p. 433-435. 2012. doi:10.1038/481433a.

SILVA, João. Parte II A azinheira, ícone da paisagem alentejana, Introdução. In *Os montados: muito para além das árvores*. Volume 3 de *Árvores e florestas de Portugal*. Editora Fundação Luso-Americana, pp. 117. 2007

STEINFELD, Henning, GERBER, Pierre, WASSENAAR, Tom, CASTEL, Vincent, ROSALES, Mauricio, de HAAN, Cees. *Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options*. Food & Agriculture Org.; Business & Economics - 390 pages, 2006.

