

AS LEGUMINOSAS: DA OBSCURIDADE À CELEBRAÇÃO

por

José Manuel Sobral¹

Resumo: As leguminosas têm sido uma parte fundamental da alimentação humana ao longo de milénios. Todavia, ao menos nas sociedades ocidentais, elas estiveram associadas à pobreza e à rusticidade, não figurando nas mesas das classes dominantes. Com a subida dos rendimentos da população europeia ocidental, em que se insere a portuguesa, elas viram o seu consumo diminuir enquanto aumentava o de outros alimentos, como a carne, outrora em larga medida apanágio dos possidentes. Ao mesmo tempo surgiram associadas nas últimas décadas à redescoberta das cozinhas regionais e locais, um movimento que também encontra uma larga expressão em Portugal.

Este texto começa por fornecer algumas indicações sobre a importância histórica das leguminosas na alimentação dos portugueses, olhando para a dimensão social do seu consumo, para depois examinar sumariamente um dos festivais gastronómicos surgidos nas últimas décadas, que celebra uma delas: o chicharo.

Palavras-chave: leguminosas; comida; identidade.

Abstract: Beans have been a fundamental part of human food for millennia. Yet, at least in Western societies, they were associated with poverty and rusticity, not appearing on the tables of the ruling classes. With the increase in the incomes of the western European population, in which the Portuguese is included, its consumption decreased while that of other foodstuffs increased (e.g., meat, once only available on a regular basis to the well-off). At the same time, in recent decades, beans have been associated with the rediscovery of regional and local cuisines, a movement that also finds a wide expression in Portugal.

This text begins by providing some indications about the historical importance of beans in Portuguese food, looking at the social dimension of their consumption, and then briefly examining one of the gastronomic festivals that have emerged in the last decades, celebrating one of them: the grass pea.

Key-words: beans; food; identity.

¹ Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, jose.sobral@ics.ulisboa.pt

1. UMA PRESENÇA ANTIGA NA ALIMENTAÇÃO EM PORTUGAL

As leguminosas têm uma presença antiga na alimentação em Portugal, como de resto acontece em muitas outras sociedades na Eurásia, em África, no continente americano, e um pouco por toda a parte. Algumas delas seriam cultivadas no território que veio a ser o do país muito antes deste existir, e, por certo, na alimentação das suas populações. Na literatura sobre a agricultura no período medieval não deixa de se assinalar o papel preeminente dos cereais, com os quais se fabrica o pão, mas aponta-se para a importância de leguminosas como as favas (*Faba vulgaris*) ou os chícharos (*Lathyrus sativus*), e para frutos secos como a castanha, como alimentos básicos da população de então (Marques, A. 1968). A estas e ao grão-de-bico (*Cicer arietinum*), às lentilhas (*Lens culinaris*), ao feijão-frade (*Dolichos monachalis*), juntar-se-ão a partir do século XVI os feijões (*Phaesolus*) originários do Novo Mundo, que, cultivados com o milho grosso, constituirão uma importante associação de cultivos até ao século XX (Albala 2007; Santos 2017).

Encontramos a reafirmação deste papel preeminente dos cereais, seguido do das leguminosas secas – e da castanha – na Beira Alta do século XVIII e da primeira metade do século XIX, uma época em que aí ocorre a disseminação da batata, longe ainda do papel que hoje tem. O feijão é a leguminosa mais importante, de um conjunto de que fazem parte as favas, ervilhas (*Pisum sativum*), o grão-de-bico, as lentilhas e os tremoços (*Lupinus albus*) (Oliveira 2002: 104-120). O feijão era também a leguminosa mais importante do conjunto em que se incluíam o grão, as ervilhas, as favas e os chícharos, no rancho dos detidos nos presídios militares em Portugal no primeiro quartel do século XIX, numa época em que a batata ainda ocupava um lugar secundário (Mapa 1823). Aparecem igualmente em obras dedicadas à agricultura, como o *Livro de Agricultura...* (1749), de João António Garrido, que menciona as favas, ervilhas, os feijões, o grão-de-bico, as lentilhas e os tremoços. Ou na *Flora Pharmaceutica e Alimentar Portuguesa...* (1825), da autoria de Jerónimo Joaquim de Figueiredo, um tratado científico de botânica, em que figuram diversas espécies de feijões e de favas, o feijão-frade, o grão-de-bico, as ervilhas, as lentilhas, os tremoços e duas espécies de chícharos, uma das quais – chícharos miúdos – se diz abundar nos arredores de Coimbra, nas Beiras, na Estremadura e no Alentejo.

No século XX, o *Inquérito Económico-Agrícola* dirigido por Lima Basto proporciona-nos informações sobre a importância das leguminosas na agricultura e na alimentação em Portugal. Há, no entanto, uma hierarquia entre elas, pois só as produções da fava, do feijão e do grão são objeto de informação estatística detalhada, prova da sua importância por comparação com as restantes. Nesta

época – anos 30 – o feijão havia atingido um máximo na produção com quase 59 milhões de litros (1931), a fava – empregue na alimentação animal – de mais de 71 milhões (1934) e o grão de mais de 14 milhões (Basto 1936: 219-221). O mesmo inquérito permite estabelecer uma geografia diferenciada da produção destas leguminosas. Enquanto a produção de feijão se concentrava no Entre Douro e Minho (44,5%) e nas Beiras (37,5%), a de fava ocorria na Estremadura (38%) e no Alentejo (54%), e a de grão-de-bico no Alentejo (68,7%) e na Estremadura (15,8%). Esta distribuição encontraria correspondência ao nível do consumo, a avaliar pelo que comia a população rural. Em Celorico de Basto, como parte do salário, os criados de lavoura comeriam ao almoço feijão com arroz, enquanto na Beira Transmontana comiam sopa de feijão e feijão com carne. Em Penamacor, já perto do Alentejo, comiam, na época das ceifas, ao almoço – o pequeno almoço atual – feijão-frade temperado com azeite e vinagre. Já na região de Elvas, comiam uma olha, um cozido de grão com carne (Idem: 309-315).

As práticas agrícolas estarão na base desta distribuição, pois o feijão era muito cultivado nas zonas de regadio do Norte e do Centro, em associação com o milho (Santos 2017: 36), e as favas, grão-de-bico e o feijão-frade, cultivados no sequeiro, eram-no no Alentejo, onde tinham uma importância secundária para os lavradores em relação aos cereais. As leguminosas – favas, feijão-frade, grão e chícharos –, que entravam na remuneração dos empregados articulavam-se com os cereais, pois eram semeadas nas terras de alqueive, para beneficiarem os solos para as sementeiras de cereais no Outono, em virtude de permitirem a fixação do azoto (Idem: 40-44). Mas não se pode descontar o papel de práticas culturais. O facto de as últimas serem produzidas e consumidas sobretudo no Portugal mediterrânico está em consonância com a sua utilização nas cozinhas do Mediterrâneo, islâmicas, judias e cristãs.

2. AS LEGUMINOSAS, UMA ALIMENTAÇÃO DOS POBRES, POPULAR

As leguminosas estão historicamente associadas aos pobres no contexto europeu, pois neste a carne é o alimento mais prestigioso. Como já se assinalou, “enquanto a maioria das pessoas, os cultivadores, se alimentavam de cereais sob a forma de pão ou de cerveja, complementados por leguminosas e vegetais, os mais abastados comiam mais carne e podiam permitir-se o luxo do consumo da caça” (Albala 2007: 12). Na Índia, a situação era, e é, diferente, com o culto da vaca e com a assunção pelos brâmanes do vegetarianismo e de outras práticas ascéticas,

que lhes permitiram manter a superioridade moral e social (Idem: 105-107). Este tipo de conotações não era inteiramente estranho à Europa cristã, pois também o consumo de leguminosas era prescrito no seio das primeiras ordens monásticas, que, norteadas por um ideal de pobreza individual e de celibato, evitavam a carne, alimento que aquecia o corpo e ativava a libido (Idem: 46).

Encontramos amplo testemunho da relação entre leguminosas e pobreza na documentação histórica, que confirmam as do Inquérito Económico-Agrícola já citado. A preeminência do pão nas dietas populares verifica-se tanto no Minho como no Alentejo. Há diferenças, no entanto, pois a carne está mais presente – embora escassa e, consistindo, sobretudo, de toucinho – no Sul, enquanto o bacalhau e as sardinhas o fazem a Norte, tal como a batata. As leguminosas encontram-se presentes, feijão exclusivamente no Minho, grão e feijão no Alentejo (Correia 1951: 156-159). Numa síntese global sobre a alimentação do trabalhador rural português no imediato pós-guerra, afirmava-se: “O nosso camponês não consome certos alimentos de que é produtor, tais como carne, leite e seus derivados, ovos, etc., não por não gostar deles, mas sim porque com a sua venda obtém dinheiro indispensável para satisfazer uma despesa premente: a *compra do pão* (...) O trabalhador rural alimenta-se à base de pão, batatas, hortaliças e legumes” (Correia 1951: 196). A maior deficiência na alimentação provinha das proteínas de origem animal (Idem, p. 193). Se recordarmos, entretanto, que a população agrícola, maioritariamente constituída por trabalhadores e muito pequenos proprietários, ainda representava em 1950 44% da população ativa (Santos 2017: 67), teremos uma ideia genérica do que foi durante muito tempo a alimentação da maior parte da população portuguesa.

A associação das leguminosas ao mundo popular é corroborada pelo facto de só lentamente emergirem nos livros de cozinha, destinados às elites. Quase não existem no primeiro livro de cozinha português, *A Arte de Cozinha* (1693), do cozinheiro real Domingos Rodrigues, mas já aparecem, embora escassas, no *Cozinheiro Moderno* (1785) de Lucas Rigaud, outro cozinheiro da aristocracia. Terão uma presença maior na *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* (1841) do Visconde de Vilarinho de S. Romão – ervilhas, favas, feijão, lentilhas – e no *Cozinheiro dos Cozinheiros* (1905) de Paulo Plantier. Mas, mesmos os últimos, ainda são livros para públicos restritos, os que podiam ler e aceder a uma mesa variada.

Aparecem de modo mais desenvolvido no século XX, quando a cozinha nacional e regional é exaltada num contexto de “nacionalização culinária”, como ocorre com a *Culinária Portuguesa* (1936), de Oliveira Bello, que pretende estabelecer um cânone culinário português em sintonia com o nacionalismo do Estado Novo (1933-1974), com receitas de ervilhas, favas, feijão, grão – quase inexistente antes

– e feijão verde (Sobral 2017). Recupera, assim, para integrarem esse cânone, alimentos que eram a base da alimentação dos mais pobres, mas que se encontrariam também em sectores mais abastados, como o comprovam pratos enriquecidos com carnes variadas, como as feijoadas. Aliás, a ligação das leguminosas ao universo rural, camponês, e à identidade portuguesa é vinculada nas páginas de *A Cidade e as Serras* (1901) de Eça de Queirós. O personagem Jacinto, que vegeta na cosmopolita Paris, e a quem a comida sofisticada não abre o apetite, acorda para este – e para a vida – no regresso à sua quinta no Douro, onde descobre deliciado a cozinha simples de pratos como o arroz de favas.

3. PERDA DE IMPORTÂNCIA DAS LEGUMINOSAS NA ALIMENTAÇÃO

A população rural continuaria a diminuir rapidamente, emigrando não só para as cidades, como também para os países da Europa central, à medida que o crescimento económico do país no pós-guerra se acentuava, o que se traduzia no aumento do seu nível de vida, que era em 1970 pelo menos quatro vezes superior ao de 1940 (Valério 1999: 603-605). A mudança teve reflexos diretos na sua dieta, que se traduziram nomeadamente numa perda drástica da importância das leguminosas na alimentação, também acompanhada pelo desinteresse pela sua produção por parte dos produtores, pois os adubos químicos tinham vindo a substituí-las como fertilizantes. A queda na produção, desde os anos 50, é sobretudo notória no que se refere à fava no Alentejo e ao feijão no Minho, pondo neste caso fim ao seu cultivo associado ao do milho. A queda no consumo das leguminosas secas faz-se pela sua substituição por alimentos mais ricos, em especial carne, ovos e leite (Santos 2017: 69). A mudança na situação alimentar – medida em termos agregados que não têm em conta a diferenciação social no consumo – teve uma tal dimensão, que existe hoje um excesso, em termos da alimentação recomendada, de carne e de pescado, e um défice de hortícolas e leguminosas secas (INE 2014, 2017a).

4. DA (QUASE) INVISIBILIDADE À CELEBRAÇÃO: O FESTIVAL DE ALVAIÁZERE, A CAPITAL DO CHÍCHARO

Embora se tenham tornado pouco importantes para o conjunto da população, as leguminosas são parte de um processo de revivalismo dos alimentos locais, de âmbito muito amplo. De facto, se a época atual se caracteriza por um certo cosmopolitismo alimentar e pela globalização de certas culinárias ou preparados – como a *fast-food* de matriz norte-americana, a *pizza*, ou o *sushi* – ela também é marcada pelo renovar da importância das cozinhas locais e dos produtos em que aquelas assentam, movimento muitas vezes representado como uma reação às ameaças de homogeneização culinária, parte de uma uniformização cultural e de estilos de vida mais global (Poulain 2005; DeSoucey 2010; Crowther 2013; Geyzen 2014).

Existem múltiplos agentes envolvidos e diversas dimensões a ter em conta nestes processos. Há, desde logo, que ter em conta o impacto da ação de organismos internacionais, como a UNESCO, que inscreveu recentemente a alimentação como património imaterial da humanidade. Ou a da União Europeia, que regula as classificações de produtos alimentares em função dos locais, dos ingredientes e das técnicas usadas na elaboração de alimentos, como os rotulados como DOP – Denominação de Origem Protegida – IGP – Indicação Geográfica Protegida – ou ETG, Especialidade Tradicional Garantida (Sobral 2017). A dimensão económica é uma parte fundamental destes processos, que trazem valor acrescentado ao que é comercializado, seja ele a comida francesa – transmutada em património com o “*repas gastronomique des français*” em 2010 – seja ele o queijo da serra da Estrela DOP, assim distinguido dos outros queijos de ovelha regionais, com um acréscimo substancial no seu valor comercial (pode ser superior a 50%). Além disso, há os ganhos que decorrem da sua articulação com a atividade turística. Estas dimensões – em que há interesses investidos não apenas da agricultura, mas dos sectores secundário e terciário – estão presentes na intervenção de atores públicos e privados, em parceria, como se vê em iniciativas como a Feira Nacional da Agricultura, da responsabilidade de uma associação nacional de agricultores (CAP), em que presta atenção ao sector de produção de alimentos, e o Festival Nacional de Gastronomia, organizado por uma associação local e pela autarquia (Santarém). São realizações já antigas, a feira com mais de meio século, o festival com perto de três décadas.

Porém, os aspetos económicos são indissociáveis dos significados simbólicos ligados a estes alimentos, que se reportam a dimensões como a autenticidade – ou genuinidade – que os ligam a espaços e a práticas enraizadas em determinados locais, sejam estes nações – como sucede com a classificação patrimonial da

UNESCO, norteadas por uma ideologia centrada na nação (Ichijo & Ranta 2016) – regiões ou localidades, como no caso dos produtos classificados pela EU. Por isso, tanto a promoção do que é nacional, como a do que é local, e a própria produção de marcas (*brands*) – a começar pela marca nação – jogam com o papel que os alimentos possuem enquanto signos de identidade. E as comidas dos pobres, como as leguminosas, acabaram por se inserir nestas mesmas dinâmicas. Disto mesmo são testemunho as celebrações festivas do feijão em Tomar ou Paços de Vilharigues, a da feijoca em Ferreira do Zêzere, a do grão em Vila Azedo (Beja) e a do chícharo em Alvaiázere. É sobre esta que iremos agora tecer algumas considerações, começando por caracterizar sumariamente o espaço concelhio em que ocorre e que tomou o chícharo como símbolo.

Alvaiázere situa-se no centro de Portugal, no maciço calcário ocidental que, nas palavras da geógrafa Suzanne Daveau, conservou quase até hoje um “acentuado carácter repulsivo”, por ser um espaço pouco penetrável devido ao relevo e caracterizado pela pobreza dos seus solos (Daveau 1995: 117). Trata-se de uma região pobre, onde a criação de ovinos e a indústria de lã não permitiam a manutenção da população todo o ano (Idem).

Esta situação era estrutural, como se pode ver pela leitura da *Topografia Médica das Cinco Vilas e Arega...* (Simões 2003), uma monografia publicada em 1860 sobre as condições de salubridade em dois antigos concelhos da zona, um dos quais, extinto pouco depois, seria integrado no de Alvaiázere. O estudo proporciona-nos um retrato da economia agrícola e da vida social local nessa época. Os géneros mais importantes em termos de rendimento eram o azeite, o vinho e o milho – a base principal do sustento – mas também se cultivavam muitos legumes como várias variedades de feijão, a ervilha, a fava, o chícharo, o grão-de-bico, a batata – em ascensão – e alguns tremoços. Colhia-se localmente também trigo, centeio, cevada, castanha, boleta – produto dos carvalhos e aproveitada para a engorda dos porcos – e algum linho. As leguminosas eram quase sempre semeadas com o milho (Simões 2003: 68-82).

Um dos elementos mais interessantes desta obra reside no “Mapa das profissões” dos dois concelhos, que nos fornece um registo da estrutura social de então. Assim, enquanto há apenas 2 bacharéis formados em direito, 1 médico, 1 farmacêutico, 5 professores de instrução primária e 11 eclesiásticos, 20 comerciantes e 84 lavradores que não trabalham diretamente a terra, ou 8 carpinteiros e 13 ferradores, já os “trabalhadores de enxada” formam a massa dominante: são quase 1700. Note-se que o autor não inseria nas suas contas as mulheres e as crianças, que fariam elevar muito mais o número dos que trabalhariam com a enxada. A ocupação principal e quase exclusiva era a agricultura, acompanhada da criação de

caprinos. Homens e mulheres saíam da região, eles para as ceifas no Alentejo e na Espanha, elas para a apanha da azeitona um pouco a Sul, em Tomar e na Golegã, trabalho que eles também faziam (Idem: 104-105). O retrato de uma população pobre é completado com a descrição da habitação – casas térreas de telha vã, “geralmente de má construção” – e da alimentação, definida como “geralmente má e quase exclusivamente vegetal” (Idem: 107, 95). A grande maioria sustentava-se de pão de milho ou de centeio, couve galega, legumes, nabo e nabiça, batatas, comprando-se muito pouca sardinha e bacalhau. Só os muito favorecidos podiam permitir-se o consumo de carne (Idem: 95). E os *ratinhos*, nome por que eram conhecidos no Alentejo os que migravam para as ceifas, tornaram-se famosos pela parcimónia com que se alimentavam para pouparem para as famílias, segundo um testemunho de inícios do século XX. Só não poupavam no pão (Picão 1983: 234).

A viver mal, por certo, o concelho da que hoje se proclama “capital do chicharo” atingiu em 1940 o efetivo máximo da sua população com um pouco mais de 15000 habitantes (“Alvaiázere”, *Wikipédia*). Tal como os seus vizinhos das pobres serras dos xistos centrais, ainda antes de se ter aberto a emigração para o exterior, também os daqui terão partido para Lisboa para exercer ofícios humildes (Santos 2017: 63, 67). A população concelhia conheceu um declínio acentuado, pois se em 2001 ainda se cifrava em 8.419 habitantes, em 2016 já os efetivos eram inferiores (6.842). Hoje é uma população fortemente envelhecida – 332 idosos por 100 jovens em 2015 –, com a população ativa concentrada no terciário e onde só uma parte mínima (4,2% em 2011) se ocupa na agricultura, num contraste total com a situação do século XIX (FFMS 2018). Em 2015, o poder de compra *per capita* era de 66,90%, bem inferior ao médio nacional e o mais baixo da região de Leiria em que está integrado (INE 2017b: 38).

O Festival Gastronómico de Alvaiázere teve o seu início em 2003 e na sua base encontra-se uma estratégia do poder autárquico, que apostou nele como uma forma de dinamizar a economia deste espaço local. Este procedimento parte da consciência da importância da comercialização das identidades no âmbito de uma economia capitalista global (Wilk 2006), que abrange conjuntos bem mais amplos como as nações (Aronczyk 2013) ou as etnicidades (Comaroff e Comaroff 2009). De acordo com a presidente da câmara, a entidade de quem depende a iniciativa, o chicharo foi escolhido como uma “marca” local, um “produto âncora”, em torno de cuja promoção estão depositadas expectativas de promoção de “produtos endógenos associados ao território e que são transversais a vários sectores económicos que vão desde o primário, como a produção agrícola, ao dos serviços, por exemplo, na área do turismo”. Nas suas palavras, “Alvaiázere capital do chicharo (...) tem permitido valorizar os recursos do território alvaiazerense, seja património

gastronómico, histórico, cultural, natural, entre outros”. Entre outras iniciativas, criou-se, em 2010, uma Confraria do Chicharo destinada, ainda segundo a autarca, “à promoção do estudo, preservação e divulgação do património gastronómico de Alvaiázere, bem como a sua ligação com a arte, artesanato, ciência e literatura” (Cruz 2016). As razões da escolha do chicharo – uma cultura que não era tida como muito importante pelo autor da *Topografia Médica* oitocentista mencionada – não são explicitadas. Terá obedecido a uma estratégia de diferenciação face à concorrência? É verdade que a vizinha e bem mais importante Tomar já celebrava o feijão, mas restavam outras leguminosas, como a fava, que viria a ser posteriormente celebrada em festivais nas também próximas Ferreira do Zêzere e Ourém. Alvaiázere, em contrapartida, iria apoiar-se nesta leguminosa, uma comida inequivocamente dos pobres e dos animais. E um alimento perigoso, se consumido em excesso ou exclusivamente, causador de uma doença, o latirismo. Este é causado por uma neurotoxina, só descoberta em 1964, que atinge a espinal medula e os membros inferiores, conduzindo à paralisia e, por vezes, à morte. Mas isso apenas sucede quando, em vez da ingestão ocasional, se consome quotidianamente durante vários meses – como sucedeu em Espanha na sequência das invasões napoleónicas e da Guerra Civil (Azcoytia 2012) e, ainda assim, a maioria dos que a comem não é atingida (Albala 2007: 90). Uma outra leguminosa, o tremoço (*Lupinus albus*), que se vendia no recinto do festival, utilizada outrora como fertilizante e alimento dos animais e também tóxica se comida fresca ou seca – é popularíssima em Portugal, como acompanhamento depois de cozida e curtida – é celebrada com um festival no concelho de Cantanhede, desde a mesma altura (Feira do Tremoço, ver Cadima 2018). Como o chicharo – mas reduzida a aperitivo para os humanos – também ela é uma comida dos rústicos e dos nostálgicos de zonas pobres do Sul de França, da Itália central (Albala 2007: 30, 90) e de Portugal.

O discurso da presidente da câmara explicita de um modo claríssimo os objetivos que levaram a autarquia a promover este festival e ganham todo o sentido quando consideramos a história do concelho, a envelhecer e a perder população e mais pobre do que a média em termos nacionais. Mostra claramente que o município foi o ator principal na génese deste festival. A edição de 2017 teve lugar durante cinco dias, de 9 a 13 de junho, na época que coincide em Portugal com as festividades dos santos populares. O festival, que ocupa espaços próprios, como um Pavilhão Multiusos, e uma zona central da vila, desdobra-se em múltiplas atividades em outros espaços, entre os quais a própria câmara. Essas atividades vão desde as que se prendem diretamente com a vida económica – havia uma mostra económica de produtos regionais, artesanato e pecuária e debates em torno da economia local – às exibições equestres, passeios de tratores, motas, charretes e

burros, representações teatrais, espetáculos musicais, música e dança, exposições de arqueologia e artes plásticas, comida e bebida. Dado coincidir com a festividade do Santo António, a 13 de junho, que é feriado municipal em Alvaiázere, durante o festival há marchas similares às lisboetas, organizadas pelas freguesias do concelho, que percorrem a vila ao cair da noite, ao som de bandas de música, bem como um arraial em que se come sardinha assada, o alimento ícone deste tipo de festividades (Câmara Municipal de Alvaiázere 2017).

Um dos núcleos centrais do festival em 2017 consistia em dois espaços contíguos, em instalações desmontáveis. No primeiro comercializavam-se produtos alimentares, uns locais – azeite, várias leguminosas, entre as quais o chicharro – outros de regiões próximas – queijos, enchidos – e mesmo distantes, como alheiras de Mirandela. O seguinte, mais amplo, era um espaço destinado a refeições, sob o signo culinário do chicharro. A zona central era ocupada com mesas e bancos corridos, e em um dos lados havia bares (tasquinhas), da responsabilidade de associações locais, que forneciam preparados em que o chicharro entra, num leque bastante amplo que ia das migas – chicharos, couve e pão de milho – aos “aveludados com chicharro”, aos chicharos com bacalhau, aos hambúrgueres em pão de chicharro, aos cogumelos salteados com chicharro, ao gelado de chicharro, etc. A um canto encontrava-se um espaço da Confraria do Chicharro, onde eram servidos pastéis, doces e biscoitos todos preparados com chicharro. Vendia-se, igualmente, um licor de chicharro, latas de conserva de atum e chicharro e chicharos numa embalagem própria em que eram designados como “produto tradicional” do concelho. Tanto a conserva – em que se juntavam a salicórnia, cujos usos culinários foram recentemente promovidos, o atum que se popularizou em Portugal ao longo do século XX, e o chicharro – como a embalagem eram o produto de uma firma do concelho, no primeiro dos casos em parceria com outros. Essa mesma firma produzia azeite – uma cultura local tradicional importante – embalado em garrafas.

Era um espaço acessível em termos económicos, com preços controlados – o copo de vinho a 50 cêntimos, a lata de cerveja a um euro – interclassista, na medida em que aí se encontravam membros da classe média – mas não exatamente da classe média alta – e das classes trabalhadoras. Era um espaço festivo, onde se comia, bebia, conversava, se reviam amigos, e muitos dos clientes eram conhecidos dos que estavam encarregados das tasquinhas. Havia animação a cargo de dois gaiteiros da região, que, acompanhados de um companheiro que tocava caixa, faziam soar a sua música, trajados de kilts a lembrar os escoceses. Neste espaço aberto, a comensalidade dos pequenos grupos não se encontrava inteiramente segregada dos outros, fechada sobre si, mas permitia fluidez e contacto, visual e auditivo, entre eles, situando cada um deles numa esfera mais ampla de comensais.

Como já se escreveu, as refeições são “interações estruturadas através das quais configuramos as nossas relações sociais, construímos a nossa identidade, e comemos a nossa história cultural (e a de outros)” (Crowther 2013: 162). Neste caso, os Alvaiazaresenses estarão aqui a reafirmar-se enquanto tais, e a evocar a sua ligação a um passado, em que um determinado alimento – o chícharo – opera tanto enquanto metonímia, a parte que evoca o todo da experiência local, como enquanto metáfora do “nós” coletivo, Alvaiázere (Kenji-Tierney e Ohnuki-Tierney 2012). Bem entendido, esta evocação festiva é tudo menos um ressurgir dos tempos em que a fome e a carestia compeliavam ao consumo da leguminosa. Os festivais são momentos excepcionais, claramente separados no calendário dos outros quotidianos, em que a comensalidade é muito mais ampla, que envolvem comidas especiais em grandes quantidades (Crowther 2013: 165-166). Em vez da necessidade quotidiana, o consumo voluntário. Em vez da cozinha da escassez, de que se notam traços em pratos como as “migas de chícharo”, a transformação destas em acompanhamento, e do chícharo em matéria-prima de uma cozinha muito mais rica, adaptada à melhoria das suas condições de vida, às suas aspirações, à procura própria do turismo culinário (Long 2012), à competição com outros atores rivais – outras localidades – no seio do que podemos designar, seguindo latamente a inspiração de Bourdieu, como “campo gastronómico da alimentação regional”, isto é, como um universo específico dotado das suas próprias instituições e regras (Ferguson 2004: 104). Contudo, ao debruçarmo-nos sobre estes eventos não podemos deixar de lado o papel emotivo, a dimensão sensorial da comida e os prazeres que lhe estão associados (Lupton 1996), pois estes são aspetos centrais de um festival deste tipo.

A estratégia “gastropolítica” (Appadurai 1981: 495) do executivo concelhio que temos vindo a expor, apostou, portanto, na exaltação desta comida pobre como símbolo local e património – como parte crucial de um movimento de revitalização, como tem ocorrido em outros locais. Aliás, a prova mais cabal do que o que aqui ocorre se inscreve em dinâmicas mais globais é proporcionado pelo facto da *Slow Food Foundation for Biodiversity*, uma organização não-governamental global dedicada à luta contra a estandardização alimentar e à defesa do património agrícola e culinário, e que conta atualmente com o apoio da União Europeia, ter inscrito o chícharo como um cultivo a preservar (*Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus* s.d.). Mas a ação do município em torno da leguminosa não se tem limitado ao festival, pois foi acompanhada pela promoção de ementas implicando o chícharo em restaurantes – que são escassos – e edição de livros de receitas (Gabinete de Turismo 2007). A comida, neste caso o chícharo e todas as práticas culinárias que o acompanham, revela-se, também aqui, um “facto social altamente condensado”, que incorpora sentimentos de solidariedade, comunidade

e identidade (Di Giovine, citando Appadurai, 2014: 89). E da política camarária faz parte uma grande aposta na história do espaço local, tanto ao nível da mais distante, quanto no que se reporta à que pode ser confrontada com as vivências dos mais velhos, como é patente no discurso objetivado no museu concelhio.

O Museu Municipal de Alvaiázere, inaugurado em 2007, conta com duas exposições históricas permanentes. Uma, de arqueologia, reúne artefactos desde o Paleolítico à Idade Média. A outra, pelo contrário, centra-se na história local relativamente recente – a do período do Estado Novo, quando este espaço atingiu o máximo em termos de população. O seu título “Tempo, Espaço e Memória” remete, portanto, para um passado e para experiências conhecidas dos mais antigos habitantes do município, para quem pode funcionar como um dispositivo mnemónico que ativa a recordação. Composta essencialmente por objetos e fotografias ampliadas, está centrada na atividade agro-pastoril, durante séculos e até há pouco a predominante na região. Arados e grades, enxadas ou manguais, recordam os trabalhos de outrora, também evocados nas imagens. À vida agro-pastoril está associada a atividade artesanal, também aqui recordada pelos objetos – como um grande tear – e pelas fotografias que se reportam aos ofícios das tecedeiras, do sapateiro, do carpinteiro, do ferreiro, do barbeiro, do canteiro ou da costureira. Aliás, refere-se numa legenda a respeito desta última, que este era um aprendizado apenas ao alcance das filhas dos agricultores abastados, o que, dado ser ofício relativamente humilde, nos dá uma ideia da modéstia da sociedade de que estamos a falar. No âmbito da exposição aparecem também algumas recriações de espaços importantes da vida social de então, como a taberna – mercearia – onde os copos de vinho e as cartas de jogar evocam o seu papel em termos de sociabilidade de lazer – e a sala de aula da instrução primária. Esta é uma reconstituição do ambiente da época – no quadro está inscrita a data de “8 de maio de 1945” – mas não é uma reconstituição acrítica. Os retratos na parede são os do presidente da República de então, o marechal Carmona, e do presidente do concelho de ministros e figura central do regime, Oliveira Salazar, que, com um crucifixo entre ambos, eram parte integrante de todas as salas de aula da escola primária em Portugal nos tempos do regime ditatorial. Os instrumentos punitivos – a régua e a cana – estão presentes, a par do material pedagógico. E, mais importante, as informações na sala de aula expõem os valores autoritários da ideologia que se procurava inculcar na escola, a importância desta instituição para a mobilidade social, o estatuto frágil da própria figura do professor primário nessa época.

Duas pequenas frases inscritas no museu tornam bem claro o sentido da exposição. A primeira, “Regressar ao afago das coisas da terra”, está na base da fotografia central – um pastor apoiado num cajado, junto ao seu rebanho –, da

exibição sobre o passado recente, “Tempo, Espaço e Memória”. A segunda, num outro local, é um resumo dos objetivos do projeto museológico: “(Re)conquiste a memória das nossas raízes”. Estas frases revelam, ao mesmo tempo, uma nostalgia pelo tempo passado, com uma terra idealizada, que proporciona afago – e não o sofrimento e pobreza, que levaram à emigração ... – e a que a própria exposição proporciona um regresso na imaginação, e também a ideia de que esta memória é indispensável à identidade presente dos Alvaiazerenses. Mas, além das exposições permanentes, o museu também está envolvido de um modo direto na estratégia delineada em torno do chícharo, promovendo formações profissionais de cozinha criativa, mas que utilizam produtos endógenos sazonais, e ações pedagógicas, como as destinadas às crianças do pré-escolar, em que os “aprendizes de agricultor” são educados na importância do “rei chícharo”, uma leguminosa definida como saudável em termos nutricionais, e que desde tempos remotos faria parte da “gastronomia local” (*O Alvaiazerense* 2016: 11).

Tanto o Festival do Chícharo como o museu obedecem à tentativa explicitada de dinamizar a vida local, mobilizando o passado, simbolizado na leguminosa e na história, que interage, por certo, com a memória e as recordações dos mais velhos. Aqui cuidámos de analisar estas iniciativas, deixando de lado uma abordagem aprofundada do seu impacto, nomeadamente económico, em que se aposta. Os últimos dados disponíveis sobre o concelho, que referimos atrás, mostram que este continua a envelhecer e a despovoar-se, uma prova de que este tipo de intervenção não tem alterado as dinâmicas que estão a desertificar regiões rurais como esta. Os produtos ligados ao chícharo não são muitos, por ora. Os réditos da atividade turística, em que se aposta, também não serão relevantes, fora dos dias das festividades, e as próprias instalações hoteleiras locais, ainda são diminutas. Mas, ainda assim, o festival e as manifestações que o acompanham não deixam de ser importantes em termos sociais, como se pode ver pelo entusiasmo e pelo ambiente de festa que reina no evento. Alvaiazer é notícia, e o atual presidente da República – que obteve aqui uma vitória esmagadora – visitou-a por ocasião do Festival de 2017, trazendo consigo os meios de comunicação, e consagrando, com a sua presença, o acontecimento e os seus atores principais. Às iniciativas da autoridade política, corresponde a adesão da população. O festival celebra, antes do mais, Alvaiazer, isto é, o espaço e as pessoas. Tomando como símbolo a mais obscura das leguminosas, o chícharo, sinal eloquente de um passado difícil, os locais festejam-se também a si próprios, enquanto representam – e reconstróem – a sua história e a sua identidade como coletivo.

FONTES MANUSCRITAS

Mappa extraído dos Mappas parciais, e demonstrativo dos trabalhos em que se empregarão os Prezos Sentenciados existentes nos diversos Prezídios do Reino... 28-7-1823, PT-AHM-DIV-1-18-086-56_m0012

FONTES IMPRESSAS

BASTO, E. A. Lima (1936), *Inquérito Económico-Agrícola*, 4.º vol., “Alguns Aspectos Económicos da Agricultura em Portugal”, Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa.

BELLO, António Maria M. Oliveira (1936), *Culinária Portuguesa*, Lisboa: Edição do Autor.

CÂMARA MUNICIPAL DE ALVAIÁZERE (2017), *Alvaiázere Capital do Chicharo, Festival Gastronómico, 9 a 13 junho 2017, 15º Festival Gastronómico*. Retirado em 10 de maio de 2018 de https://www.cm-alvaiazere.pt/attachments/article/325/Programa_ACC_2017.pdf

FIGUEIREDO, Jerónimo Joaquim de (1825), *Flora Pharmaceutica e Alimentar Portuguesa, ou Tractado Daquelles Vegetaes Indigenas de Portugal, e Outros Nelle Cultivados Offrecida à Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Lisboa: Na Typographia da Academia Real das Sciencias.

GARRIDO, João António (1749), *Livro de agricultura em que se trata com clareza, e distincão do modo, e tempo de cultivar as terras de pão, vinho, azeite, hortaliças, flores dos jardins, e pumares de fruta, como também da criação dos animaes domesticos, e da cassa dos bravios. Com muitos segredos, e importantes avizos, para que os homens do campo recolhaõ mais copiozo fruto do seu trabalho nas obras da agricultura. Devidido em nove repartimentos que se apontaõ no segundo prologo* / Lisboa: Na Officina Alvarense.

INE (2014), *Balança Alimentar Portuguesa 2008-2012*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística.

INE (2017a), *Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística.

INE (2017b), *Estudo sobre o Poder de Compra Concelhio 2015*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, I. P.

O ALVAIAZERENSE (2016), Notícias de 31 janeiro de 2016, pág. 11, n.º 403, ano XXXIV.

PLANTIER, Paulo (1905), *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, Lisboa: Paulo Plantier Ed.

RIGAUD, Lucas (1999) [1785], *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, Lisboa: Colares editora.

RODRIGUES, Domingos (2001) [1680], *Arte de Cozinha*, Lisboa: Colares editora.

VILARINHO DE S. ROMÃO, visconde (1841), *Arte do Cozinheiro e do Copeiro...* Lisboa: Tipografia da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis.

FONTES ELETRÓNICAS

Alvaiázere, <https://pt.wikipedia.org/wiki/Alvaiázere> (retirado em 10 maio 2018)

Feira do Tremoço – Cadima (2018, março 12). Apresentação da riqueza gastronómica da Feira do Tremoço na apresentação de eventos Gastronómicos do Concelho de Cantanhede! [Facebook status update]. Retirado de <https://www.facebook.com/feiradotremoco/> (10 maio 2018)

FFMS (2018), Números dos municípios e regiões de Portugal Quadro – Resumo Alvaiázere. *PORDATA – Estatísticas, gráficos e indicadores de Municípios, Portugal e Europa*. Retirado a 10 maio 2018 de [https://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Alvai%C3%A1zere+\(Munic%C3%ADpio\)-230806](https://www.pordata.pt/Municipios/Quadro+Resumo/Alvai%C3%A1zere+(Munic%C3%ADpio)-230806).

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS (s.d.). *Cicerchia di Serra de' Conti*. Retirado em 10 maio 2018 de <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/>.

REFERÊNCIAS

ALBALA, Ken (2007), *Beans: A History*, Oxford e New York: Berg.

APPADURAI, Arjun (1981), “Gastro-Politics in South India”, *American Ethnologist*, 8 (3), pp. 494-511.

- ARONCZYCK, Melissa (2013), *Branding the Nation: The Global Business of National Identity*, Oxford: Oxford University Press.
- AZCOYTIA, Carlos (2012), *Historia de la almorta o el veneno que llegó con el hambre tras la Guerra Civil española | Historia de la Cocina y la Gastronomía* (<https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-almorta> – último acesso a 6 maio 2018)
- COMAROFF, John L. & COMAROFF, Jean (2009), *Ethnicity Inc.*, Chicago: The University of Chicago Press.
- CORREIA, António Augusto Mendes (1951), *A Alimentação do Povo Português*, Lisboa. Centro de Estudos Demográficos.
- CROWTHER, Gillian (2013), *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*, Toronto: University of Toronto Press.
- CRUZ, Elisabete (2016), “Alvaiázere redescobriu o chicharo para dinamizar a economia”, <http://www.30anoslusa.pt/alvaiazere-concelho-redescobriu-chicharo-dinamizar-economia/> (último acesso a 3 maio 2018).
- DAVEAU, Suzanne (1995), *Portugal Geográfico*, Lisboa: Edições João Sá da Costa.
- DESOUCEY, Micaela (2010), “Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union”, *American Sociological Review*, 75(3): 432-455.
- DI GIOVINE, Michael A. (2014), “The Everyday as Extraordinary: Revitalization, Religion and the Elevation of Cucina Casareccia to Heritage Cuisine in Pitrelcina, Italy”, in Ronda L. Brulotte e Michael A. Di Giovine (eds.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Surrey, England e Burlington, EUA: Ashgate, 77-92.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst (2004), *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago & London: The University of Chicago Press.
- GABINETE DE TURISMO (2007), *Gastronomia Tradicional de Alvaiázere*, tomo I, Alvaiázere: Município de Alvaiázere.
- GEYZEN, Anneke (2014), “Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire”, *Food & History*, 12 (2): 67-96.
- ICHIJO, Atsuko & RANTA, Ronald (2016), *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, Houndmills, Basingstoke: Palgrave MacMillan.
- KENJI-TIERNEY, R. & OHNUKO-TIERNEY, Emiko (2012), “Anthropology of Food”, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Culinary History*,

Oxford: Oxford University Press, 117-134.

LONG, Lucy M. (2012), “Culinary Tourism”, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Culinary History*, Oxford: Oxford University Press, 389-405.

LUPTON, Deborah (1996), *Food, the Body and the Self*, Londres: Sage.

MARQUES, A. H. Oliveira (1968), *Introdução à História da Agricultura em Portugal*, Lisboa: Edições Cosmos.

OLIVEIRA, João Nunes de (2002), *A Beira Alta de 1700 a 1840: Gentes e Subsistências*, Viseu: Palimage.

PICÃO, José da Silva (1983), *Através dos Campos: Usos e Costumes Agrícola-Alentejanos*, Lisboa: Publicações Dom Quixote.

POULAIN, Jean-Pierre (2005), *Sociologies de l’Alimentation*, Paris: PUF.

QUEIRÓS, José Maria de Eça de (1901), *A Cidade e as Serras*, Porto: Livraria Chardron.

SANTOS, Henrique Pereira dos (2017), *Portugal: Paisagem Rural*, Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.

SIMÕES, António Augusto da Costa (2003) [1860], *Topografia Médica das Cinco Vilas e Arega ou dos Concelhos de Chão de Couce e Maçãs de D. Maria em 1848*, Coimbra: Minerva.

SOBRAL, José Manuel (2017), “O Revivalismo da Alimentação Tradicional e Local e as Estratégias de Desenvolvimento Rural”, in Pedro Tomé Martín (ed.), *Reflexiones Rayanas*, vol. II, Ávila: Asociación de Antropología de Castilla y León Michael Kenny, 199-220.

VALÉRIO, Nuno (1999), “Nível de vida”, in António Barreto e Maria Filomena Mónica (coord.), *Dicionário de História de Portugal*, Lisboa e Porto: Livraria Figueirinhas, 603-605.

WILK, Richard (2006), *Home Cooking in the Global Village*, Oxford e New York: Berg.