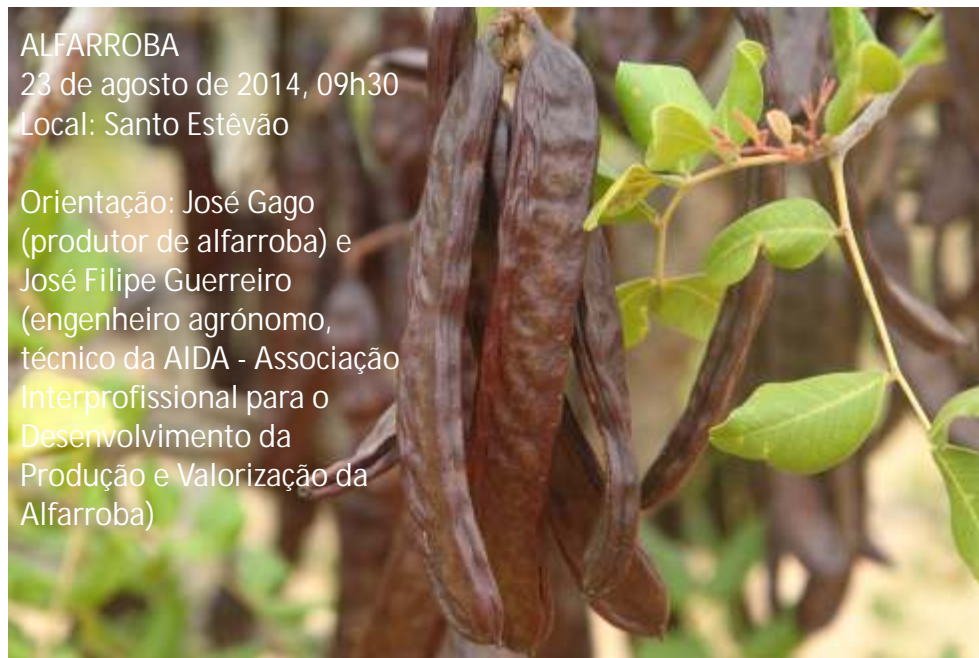


## Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica Passeio (Folheto de apoio)

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA 2014  
www.museumunicipaldetavira.tavira.pt

Atividade integrada no ciclo de passeios e oficinas sobre os saberes-fazer da cozinha mediterrânica "Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica", desenvolvido no âmbito da exposição "Dieta Mediterrânica- Património Cultural Milenar". O que é a Dieta Mediterrânica? A exposição responde a esta questão dando a conhecer as suas múltiplas dimensões: o conceito de espaço cultural e de estilo de vida mediterrânico milenar, um património cultural imaterial transmitido de geração em geração e os seus aspetos sociais e religiosos, os alimentos sagrados e as suas simbologias, os produtos do mar e da terra que dão suporte a um regime alimentar de excelência reconhecido pela OMS Organização Mundial de Saúde.

A *Dieta Mediterrânica* integra a Lista Representativa de Património Imaterial da Humanidade, tendo sido inscrita em 4 de dezembro de 2013. Tavira é a comunidade representativa de Portugal. Subscreveram esta candidatura transnacional, sete Estados com culturas mediterrânicas milenares: Portugal (Tavira), Chipre (Agros), Croácia (Hvar e Brac), Grécia (Koroni), Espanha (Soria), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen).



ALFARROBA  
23 de agosto de 2014, 09h30  
Local: Santo Estêvão

Orientação: José Gago (produtor de alfarroba) e José Filipe Guerreiro (engenheiro agrónomo, técnico da AIDA - Associação Interprofissional para o Desenvolvimento da Produção e Valorização da Alfarroba)

### A ALFARROBA E ALFARROBEIRA

A alfarrobeira, juntamente com a figueira, a amendoeira e a oliveira, é uma das árvores do tradicional pomar de sequeiro algarvio. Este surge no barrocal e litoral algarvios, frequentemente sob a forma de povoamento misto, disperso, em consociação com outras culturas. No entanto, com a valorização do fruto- a alfarroba- através de estratégias institucionais, temos vindo a assistir à plantação de pomares estremos (com uma cultura única) de alfarrobeiras e, conseqüentemente, a uma mudança na paisagem produtiva (DRAPALg 2007, 2007b) e também ao seu estudo (veja-se o projecto da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve de recolha e caracterização de algumas das fruteiras autóctones da região algarvia, onde já foram identificadas 44 variações de alfarrobeiras (Rodrigues 2014).

Esta cultura tem sido desde sempre alvo de interesse por parte da comunidade científica devido às suas aplicações e ao valor comercial externo. Desde os finais do século XVIII, até aos nossos dias que vamos encontrar registos sobre os usos que a população lhe dava: num tempo em que a força animal era a base do trabalho agrícola, a alfarroba era alimento para os animais; era ainda usada no fabrico de aguardentes e xaropes; e, em épocas de carestia, como alimento para as populações mais desfavorecidas- segundo Leotte: "As sementes cozidas foram aproveitadas pelo homem nas grandes crises alimentícias, como foram de 1793, 1833 e 1876" (1901: 210). Se, antigamente, era consumida sem muitos preparos culinários, atualmente é o ingrediente principal de parte da doçaria algarvia. Acrescente-se ainda registos sobre o comércio e sobre as melhores formas de propagar a planta e outros procedimentos culturais- a este propósito veja-se os testemunhos de Silva Lopes, no século XIX:

Alfarroba, fructo que se consome muito no paiz; e hoje se exporta em abundancia para Gibraltar, e paizes do norte: serve para o sustento das cavalgadas e gado vacum, aos quaes se dao de ração, partida em pedaços, el logar da cevada: he muito nutritivo pela grande quantidade de sacarino que contém. Serve também de alimento à gente pobre, e torrada não deixa de ser saborosa. Della se faz boa aguardente, não tanto como de figo, porque não produz tanto, porém melhor em gosto, e para isso a empregão muito em o Norte. Valem hoje por bom preço, tendo chegado de 100 a 800 e 10000 rs. por sacco de 4 arrobas. A alfarrobeira prospéra no terreno mais ingrato, e sem cultura: propaga-se de estaca ou semente; a estaca he melhor que seja de arvore brava, mas que leve algumas raizes capilares: precisa ser enxertada passados dous ou tres anos. As de semente propéao semeando-se no logar em que devem ficar, porque a sua raiz fusiforme quebra-se facilmente na transplantação. Nasce mais depressa a semente depois de ter sahido do ventre dos animaes que comem o fructo. Colhe-se este em agosto: há de varias qualidades, a melhor chama-se mulata, que não he muito preta. A sua madeira he mui rija, e compacta; emprega-se nos engenhos dos moinhos, e noras de agua. Afóra a figueira he a arvore mais útil e productiva do paiz; dá fructo todos os anos, e só he ofendida pelos gelos e ventos frios em fevereiro ou março: conserva sempre a sua bella folha verde escura. (1)

(1) De huma espécie, a que no Algarve chamão galhosa, há alfarrobeiras na ilha de Chipre, cujo fructo he muito mimoso, tenro, bastante sacarino, e de hum gosto delicado; menos comprido porém mais largo e chato. Desta alfarroba se faz um commercio consideravel em toda a Italia. Grande serviço faria ao seu paiz aquelle que promovesse a introdução desta espécie, que medraria bem no Algarve por meio da enxertia. (Lopes 1988 [1841]: 146)

Constantino Lacerda Lobo, professor da Universidade de Coimbra, numa prédica sobre a agricultura algarvia, depois da sua viagem por este território em 1790, faz referência à pouca exigência da cultura da alfarrobeira, ao seu elevado valor comercial nas exportações "d'aquelle Reino", e descreve com algum pormenor a forma como se fazia aguardente deste fruto em Tavira:

Além de as Alfarrobeiras fazerem hum importante ramo de Commercio no Algarve também d'ellas com muita vantagem se póde fazer agoardente O processo que adoptavão em Faro, e Tavira no anno de 1790, era o seguinte: pisavão muito bem os cotyledones das alfarrobas; depois era lançada toda amassa d'elles em huma tina de madeira, e juntamente aquella quantidade d'agoa quente ou fervendo percisa para ficar toda coberta: seguia se logo huma fermentação vinhosa e logo que esta acabava, e muitas vezes depois de começar a azedar, fazião a destillação do líquido, bem como se faz do vinho: o producto d'esta operação he huma agoardente que vulgarmente chamao de prova d'azeite. Os habitantes do Algarve não tinham n'aquelle tempo huma agoardente das alfarrôbas de melhor qualidade, porque 1.º não escolhião aquellas que tinham os cotyledones mais doces: 2.º muitas vezes a agoa, que lhe lançavam, não era a percisa e proporcionada á massa que devia entrar na fermentação vinhosa: 3.º também ordinariamente começavão a destillação, quando no liquido havia já huma fermentação azeda: 4.º as mais das vezes não dirigião bem a operação da destillação porque a agoardente ora adquiria hum cheiro empyreumatico, ora conservava o da alfarroba e muitas vezes também tinha hum máo sabôr. Devem pois os Algarvios regular as duas operações da fermentação, e destillação das alfarrôbas pelos princípios chymicos como adiante direi quando fallar dos figos. (Lobo 1812: 320)



Espaço da exposição "Memória e Futuro", patente no Museu Municipal de Tavira, que aborda a produção e distribuição de frutos secos e a alargada geografia comercial destes produtos- vê-se uma instalação de moldes de estampagem de sacos de serapilheira para exportação, com nomes de várias capitais e portos europeus, bem como os respetivos sacos.

Em Portugal, a transformação industrial da alfarroba começou no final dos anos 40 do século XX. Nesta época há bastantes registos de empresas de transformação da alfarroba e outros frutos secos (amêndoa, figo,...) no Algarve. Algumas destas empresas mudaram de ramo de negócio ou "modernizaram-se", substituindo os equipamentos. Na coleção do Museu Municipal de Tavira há objetos, utensílios e máquinas que permitem reconstituir processos semi-industrializados de transformação e distribuição de de alfarroba e outros frutos secos- é o caso dos que figuram na imagem, doados por Teófilo Fontainhas Neto S.A. e por Ramiro Cabrita & Irmão Lda. (São Bartolomeu de Messines, Silves).





Apanha de alfarroba na exploração de José Gago (final de julho de 2014).

## A COLHEITA DA ALFARROBA

### Registos de trabalho de campo (I)

*Ceratonía siliqua* L. Nome científico dado à alfarrobeira. De comum, as pessoas referem-se ao fruto e à árvore, como “farroba” e “farrobeira”. O prefixo desaparece nas conversas do dia-a-dia; tal como encontrado no foral manuelino, onde o fruto é referenciado juntamente com outras leguminosas secas (Silva 2004).

A árvore desenvolve-se na bacia do Mediterrâneo desde a Antiguidade, em zonas com climas secos/moderados e solos pobres. Terão sido os gregos a trazer esta cultura do seu espaço nativo, o Médio Oriente, para a Grécia e para a Itália; os Árabes tê-la-ão feito propagar ao longo da zona costeira do norte de África, em Espanha e Portugal (Batlle *et al* 1997). Os vocábulos que denominam o fruto e a árvore nestas línguas testemunham a disseminação geográfica.

Em julho, observámos uma colheita de alfarroba num pomar estreme (de uma só cultura), relativamente novo- com cerca de 20/25 anos, explorado por José Gago. Nas extremidades da propriedade existiam ainda alfarrobeiras mais antigas, cultivares diferentes.

No Algarve, a colheita é feita entre final de julho e setembro. As alfarrobeiras são consideradas árvores bastante resistentes à seca, sem grandes exigências culturais. No caso observado, a colheita desenvolveu-se em três fases- limpeza dos terrenos, varejo e apanha no chão. Tradicionalmente procede-se ao “varejo” sem recurso a panos ou redes colocadas debaixo das árvores como é costume na amêndoa ou na oliveira (Brito de Carvalho 1989). A colheita observada também foi feita desta forma mas usando um trator para transportar os sacos para um contentor onde se despejava o fruto. O contentor, com capacidade para aproximadamente 3.500 kg, foi colocado pela empresa que procede à trituração da alfarroba.

A apanha do fruto no chão é, costumeiramente, feita pelas mulheres. Num contexto de agricultura familiar, juntam-se as crianças, aproveitando as férias escolares. O varejo, tarefa que requer mais “habilidade” e alguma força, é trabalho dos homens. Usam-se canas de tamanho e flexibilidade diferentes. Mais curtas para árvores mais baixas ou, para quando se sobe a uma árvore, de forma a dar-se pancadas eficazes; mais compridas (5 metros aprox.) para abanar, a partir do chão, os ramos das árvores maiores, mais altas. Em simultâneo, as mulheres vão apanhando a alfarroba do chão... “é um trabalho bom, dá é dores de costas e nas pernas”...dizem-nos elas.



Indústria de 1ª transformação da alfarroba (trituração): separação da polpa e semente. Em 1º plano vê-se um moinho. Empresa “Madeira e Madeira, Lda”, situada na Alfandanga (Olhão), julho de 2014.



Derivados da indústria de 1ª transformação de alfarroba (1) Derivados da indústria de 2ª transformação- (separação em polpa e semente (grainha)): (2) triturado grado (3) triturado médio (4) triturado fino (5) farinha de alfarroba torrada (6) xarope de alfarroba (7) semente de alfarroba pelada (8) endosperma (9) farinha de endosperma (10) germen (granulado) (11) farinha de germen (12) semente de alfarroba em endosperma e germe:



Indústria de 2ª transformação da alfarroba: separação da semente em endosperma e germe. Panorama geral da empresa “Industrial Farenses Lda”, situada em Faro (esq.) e testes da goma da semente (direita).

Refira-se ainda o “Alfaetílico”, um projeto pioneiro no nosso país, desenvolvido pela Universidade do Algarve, que visa produzir bioetanol a partir de resíduos de polpa de alfarroba, provenientes da indústria de transformação da região do Algarve. Este componente é necessário na produção de biocombustível cujo uso será obrigatório na União Europeia dentro de pouco tempo. Segundo Maria Emília Costa, coordenadora do projeto, o bioetanol é, atualmente, produzido essencialmente a partir do milho, nos EUA, e a partir de cereais, na Europa, e com este processo não se colocam problemas relativos à competição alimentar (mais informação em <http://www.cima.ualg.pt/ALFAETILICO/>).

Fontes: Observação/entrevistas com José Gago, Maria do Rosário Mendonça e Rui Martins. Agradece-se aos proprietários e colaboradores das empresas Industrial Farenses Lda. e Madeira e Madeira Lda. e a Maria do Rosário Cavaco Afonso pela colaboração na preparação do passeio.

#### BIBLIOGRAFIA:

- BATLLE, I. e J. TOUS. 1997. Carob tree. *Ceratonía siliqua* L. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 17. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.
- BRITO DE CARVALHO, J. H., e Maria Amélia Loução. 1989. A cultura da alfarrobeira. Lisboa: Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.
- [DRAPALg] Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve. 2007. Programa de Desenvolvimento Rural 2007-2013. Relatório. Lisboa. Disponível em <http://www.drapalg.min-agricultura.pt/downloads/pdralgarve/PDRDocPrinc.pdf>; consultado em 1-08-2014.
- [DRAPALg] Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve. 2007 (b). Programa de Desenvolvimento Rural 2007-2013 (Fileira da Alfarroba e Amêndoa). Relatório. Faro. Disponível em <http://www.drapalg.min-agricultura.pt/downloads/pdralgarve/fileira-estrat/PDRFileirAlf-Amen.pdf>. Consultado em 1-08-2014.
- LEOTTE, Francisco Corrêa de Mello. 1901. Arboricultura Algarvia: Figueira, Amendoeira e Alfarrobeira. Lisboa: José António Rodrigues-editor.
- LOBO, Constantino Botelho de Lacerda. 1812. “Memória Sobre a Agricultura do Algarve, e melhoramento que pôde ter.” *Jornal De Coimbra* volume I: 240253; 405420.
- LOPES, João Baptista de Silva. 1988. Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve. 1ª edição: 1841. Vol. 1o. Faro: Algarve em Foco Editora.
- RODRIGUES, Elisabete. 2014. “Coleção de Fruteiras de Tavira é tesouro da biodiversidade da agricultura algarvia”. *Jornal digital. Sul Informação*. Disponível em <http://www.sulinformacao.pt/2014/05/colecao-de-fruteiras-de-tavira-e-tesouro-da-biodiversidade-da-agricultura-algarvia/>. Consultado em 24-05-2014.
- SILVA, Manuela Santos. 2004. *O Foral de Tavira de 1504: Estudo e Transcrição*. Tavira: Câmara Municipal de Tavira.

\*\*\*\*Folheto elaborado por Luísa Ricardo (Antropóloga/ CMT) para o Inventário do Museu Municipal de Tavira, agosto de 2014 (2ª versão) | | Imagens: © Município de Tavira / Luísa Ricardo