

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-fazeres 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).



MEL E ABELHAS

07 de junho de 2014, 09h30

Local: zona do barrocal e cidade

Orientação: Manuel Francisco

Apoio: MelGarbe- Associação de Apicultores do Sotavento Algarvio



As abelhas de Manuel Francisco

Rosmaninho, flor de laranjeira, tomilho, medronheiro, alfarrobeira, ... são o pasto das abelhas de Manuel Francisco. Tem malhadas em vários sítios do concelho de Tavira, desde o litoral até à serra, passando pelo barrocal. São méis com cores, sabores e cheiros diferentes. Feitos em temporadas diferentes. Tem ainda uma melaria na cidade equipada para extrair mel e prensar cera.

Manuel Francisco nasceu em 1959, no sítio do Castelão, freguesia de Cachopo, no concelho de Tavira. Desde pequeno que se habituou a lidar com abelhas. Com cinco anos, já ajudava os padrinhos e os pais no campo, o que implicava tratar dos cortiços que produziam mel para gasto familiar.

Com quinze anos lançou-se ao mundo e foi para França. Voltou com dezanove anos. No entanto, o seu gosto pelas abelhas e pelo mel não foi esquecido. Atualmente possui cerca de 450 colmeias- "não dá para ter mais, o trabalho é muito e não se pode ser ganacioso".

O ciclo do mel

Há trabalho a fazer durante todo o ano. Segundo Manuel Francisco, a cresta (recolha) do mel decorre entre final de junho e meados de agosto, no entanto também se cresta em dezembro (mel de medronheiro) e em outubro, a "cresta de S. Francisco" (mel de alfarrobeira). Durante o resto do ano, há várias tarefas a cumprir: manutenção das colmeias- colocação das alças, limpeza de ceras, desinfeção de quadros, limpeza do mato ao redor, ...; enxameamentos (ou "desdobramentos")- entre fevereiro e maio, entre outras.

Se antes se usavam cortiços, agora estes vão sendo cada vez mais raros, dado que é menos rentável para produção de mel. Atualmente usam-se caixas de madeira, as colmeias. Uma colmeia é formada pelo ninho e depois colocam-se as alças. Cada alça tem entre oito a dez quadros. O ninho, fica em baixo, separado das alças por uma grade, de forma que a abelha-mestra não migre para estas. No entanto, os cortiços são melhores para fazer enxameamentos (criar um novo enxame partir do desdobramento de um inicial), dado que são mais quentes. O enxameamento ou "fazer abelhas" é uma atividade bastante rentável (atualmente, um enxame pode custar cerca de 50 €).



Colmeias e quadros marcados com o nº de registo de apicultor e com as iniciais "MV" de Manuel (Francisco) Viegas.



Mel de rosmaninho e mel de flor de laranjeira.



Favo artificial (canto superior esquerdo). Favos naturais, feitos pelas abelhas.

As abelhas são extremamente importantes para a polinização das culturas. Uma grande parte da alimentação humana deve-se ao seu trabalho de fecundação das plantas através do transporte de pólen. Em certos países é paga uma determinada quantia aos apicultores para estes colocarem as suas colmeias nas zonas de cultivo (Imhoof 2012). Para além do mel há outros produtos resultantes da criação de abelhas: cera (muito valorizado em tempos idos devido às suas propriedades isolantes e para fins de iluminação), pólen, própolis, geleia real e ainda o próprio "veneno" (Noronha 2006).

Polinização de culturas



©Patricia Gonçalves



Um das malhada de abelhas (apiário) de Manuel Francisco, localizada no barrocal algarvio.



Cortiços, propriedade de Manuel Francisco. Na base dos mesmos pode-se observar uma zona mais escura que corresponde ao própolis, substância resinosa produzidas pelas abelhas que serve para proteger a colónia dos intrusos e do frio e para desinfetar o ninho.



Objetos em exposição "Dieta Mediterrânica- Património Cultural Milenar" patente no Museu Municipal de Tavira. Cortiço, quadro e equipamentos para cresta: fumigador (para "atordoar" as abelhas, de forma picarem menos) e escova para retirar cera.



Ninho e alças.

História(s) do mel

O mel foi, desde sempre, um produto muito apreciado. Na Bíblia, no Antigo Testamento, a Terra Prometida "mana leite e mel"; no paraíso islâmico, correm rios de água cristalina, vinho, leite e mel. A extração e consumo deste produto remontará à Pré-História. Posteriormente, com a domesticação das abelhas para produção de mel e de cera, temos o início da apicultura, havendo alguns registos e achados arqueológicos sobre esta prática.

Sobre este assunto, e no que diz respeito ao Algarve e a Tavira, existem vários testemunhos sobre a prática da apicultura para produção de mel e cera e do consumo do primeiro.

Uma das referências sobre a importância, desta feita, não do mel, mas da cera, é-nos dada por Damião de Vasconcelos, no século XV. Diz respeito à aquisição de uma malhada de colmeias na serra, pela Confraria de Santa Maria, para suprir o enorme gasto de círios (velas), e aos benefícios concedidos ao tratador das ditas colmeias, nomeadamente a isenção de quaisquer taxas e pagamentos:

Por bem da qual confraria lhe dizem cada segunda feria uma missa ofertada, tendo todos os confrades círios nas mãos, afora outros grandes que estão sempre acesos, enquanto se diz a dita missa: e que por quanto despendiam muita cera, compraram na serra um lugar, em que, tem uma malhada de colmeias, de que ha para os ditos círios. E por que não acham homem, que lhe tenham cargo das ditas colmeias, e isso mesmo outro que seja mordomo da confraria; que lhe é muito cumpridouro, salvo se lhe outhorgamos para ello um privilegio, porque os escusemos de todos os nossos encargos, servidões, e do Concelho: nos pediam por mercê, que lhe outhorgassemos o dito privilegio. (Vasconcelos 1999:132-133)

O Foral Manuelino, datado de 1504, fixa o pagamento de portagens pela transação/passagem de vários produtos, entre os quais figuram o mel e a cera. (Silva 2004: 76-77). Ainda no século XVI, relata assim Frei João de São José (prior no Convento de Nossa Senhora da Graça, em Tavira):

Há também por estas serras muitas silhas* de colmeias de que se tira cada ano grande quantidade de mel e cera com que moradores destas partes, se nisto são solícitos, granjeiam bem sua vida. (1983: 54)

*Nota: "Silhas" seriam construções em pedra, circulares, fechadas- uma espécie de muros apiários- que se destinariam a proteger as colmeias de animais selvagens (ursos, texugos,...). Estas construções ainda subsistem na Serra do Gerês, no norte de Portugal. Terão existido ursos (urso pardo) na Península Ibérica, no entanto, no final do século XX, já estavam em vias de extinção.

Já no século XIX, João Baptista de Silva Lopes, relaciona a flora da zona de determinadas zonas de Tavira (barrocal e serra) com a qualidade do mel que aqui se produz:

Mel. Cera. Nos corgos, entre as serras, bastantes colmeias ha em cortiços de soveiros ou azinheiras, que produzem excellente mel pela abundancia de plantas aromaticas: exporta-se algum, assim como a cera; fabricando-se outra em varias terras. Não ha porém maior abundancia senão em as freguezias da serra de Tavira e Alcoutim. O de superior qualidade cresta-se na beira-mar e barrocal. (1988: 156)

Ainda neste século, Charles Bonnet, geólogo, retoma o assunto:

Os algarvios possuem uma grande quantidade de abelhas, que vivem em colmeias feitas de cortiça, as quais produzem muita cera e mel que daqui se exporta. O gosto deste mel é muito agradável, mas tem um odor muito acentuado, devido provavelmente à grande quantidade de plantas aromaticas que existem nos montes e que servem de alimento a estes insectos.

As colmeias existem em todas as partes montanhosas, principalmente na zona Este. O melhor mel é produzido pelas abelhas que vivem na planície. (Bonnet 1990: 109)

Fontes: Observação/entrevistas com Manuel Francisco (maio de 2014).Bibliografia:

- BONNET, Charles. 1990 [1850]. *Memória sobre o Reino do Algarve: Descrição Geográfica e Geológica*. Vila Real de Santo António: Delegação Regional do Sul da S.E.C.

- IMHOOF, Markus. 2012. *Abelhas e Homens - E Se as Abelhas Desaparecessem?*. Documentário. Alambique.

- LOPES, João Baptista de Silva. 1988 [1841]. *Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve*. Vol. 1º. Faro: Algarve em Foco Editora.

- NORONHA, Maria Teresa, e Ana Paula Vieira. 2006. *O Mercado Do Mel. Situação Internacional e Perspectivas Para o Algarve*. Coleção Nordeste / Apicultura. Lisboa: IDS- Instituto de Desenvolvimento Social.

- SÃO JOSÉ, Frei João de. 1983 [1577]. "Corografia do Reino do Algarve." In *Duas descrições do Algarve do século XVI. Frei João de S. José, Corografia do Reino do Algarve (1577); Henrique Fernandes Sarrão, História do Reino do Algarve (circa 1600) (Apresentação, leitura, notas e glossário de Manuel Viegas Guerreiro e Joaquim Romero Magalhães)*, ed. Manuel Viegas Guerreiro and Joaquim Romero de Magalhães, 211-32. Cadernos da Revista de História Económica e Social 3. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

- SILVA, Manuela Santos, ed. 2004. *O Foral de Tavira de 1504: Estudo e Transcrição*. Tavira: Câmara Municipal de Tavira.

***Elaborado por Luísa Ricardo (Antropologia/ CMT) para o Inventário do Museu Municipal de Tavira, junho de 2014. || Imagens: © Município de Tavira / Luísa Ricardo