



“...o quartzítico morro onde o castelo se ergue...”





# Prefácio

## Para a história da alimentação no concelho de Marvão

**N**os estreitos vales, entre o quartzítico morro onde o castelo se ergue e o cavado leito do Sever, souberam as gentes de Marvão, com arte e engenho, tirar o seu sustento. As terras leves e bem drenadas, encaixadas nas formações graníticas, que se expandem para norte, contrastam com os solos escuros que do Porto da Espada se prolongam para lá da Escusa. Nesta diversidade de paisagens soube o homem domesticar as terras e os animais e aqui construir espaços de vivência.

Na serra, apascentou pequenos rebanhos de cabras e ovelhas, sob as largas copas de sobreiras e raras azinheiras, aí soltou farroupos e marrãs.

Posfácio: Manuel

Fialho

2º Ediçãoira, galega ou cordovil, para além do dourado azeite, enchia as tarefas de retalhadas e salgadas azeitonas com que se

enganava a fome em tempos mais difíceis.

Mas foram, e ainda hoje são, as hortas que mais sustentam estas gentes. Os estreitos mas férteis vales, a abundância de água e a arte de bem amanhar os campos complementam, com vegetais, a mesa destas gentes. Da “despedrega” dos campos muram-se as hortas, que de animais e ventos protegem as plantações e modelam a paisagem que de Marvão se avista num emaranhado de cinzentas paredes. São muros milenares, erguidos principalmente desde a chegada dos romanos e da consequente massificação da agricultura de arado. Foi também com eles que uma maior selecção de espécies vegetais e animais reordenou e voltou a antropizar estas paisagens. Espécies autó-ctones, de



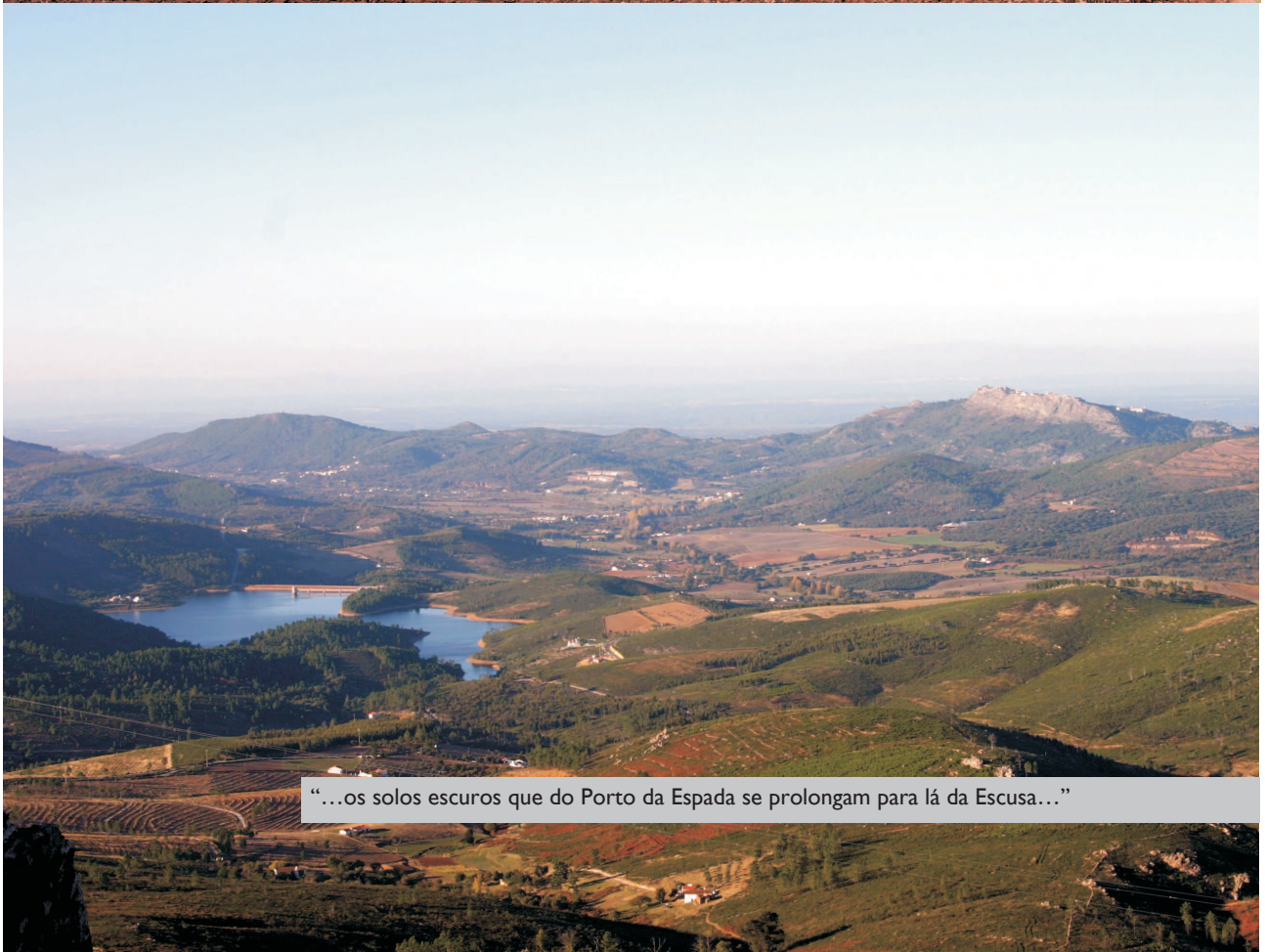
“As terras leves e bem drenadas, encaixadas nas formações graníticas, que se expandem para norte...”

MARVÃO — à mesa com a tradição





“Mas foram, e ainda hoje são, as hortas que mais sustentam estas gentes.”



“...os solos escuros que do Porto da Espada se prolongam para lá da Escusa...”





elevado interesse económico, como o castanheiro, a oliveira, o carvalho, o trigo e algumas variantes de vinha, foram resseleccionadas e, sobretudo, com a chegada dos romanos e especialmente com o desenvolvimento da cidade de Ammaia, intensificada a sua produção.

Diz-se que foram as gentes do Norte de África, quando chegaram à Península Ibérica, que nestas terras intensificaram o uso das denominadas plantas aromáticas. Sabe-se, contudo, que já os romanos e outros povos autóctones a elas recorriam, quer para aguçar o paladar, quer para conservar alimentos. Se na tradição dos sabores mediterrânicos elas estão continuamente presentes, nestas terras do interior alentejano serviram, sobretudo, para ofuscar repastos menos nutritivos.

Escrever e descrever os sabores que ainda hoje se conservam por estas serras é tarefa obrigatória porque urgente se torna. A massificação das comidas rápidas chega hoje a todos os recantos, por isso urge que se guardem estes saberes de sabores fazer antes que seja tarde.

Infelizmente, não se conhecem para o concelho de Marvão muitas referências documentais históricas, ou arqueológicas, às tradições alimentares. Contudo, sustentando-nos nos poucos e dispersos elementos disponíveis, poderemos reconhecer algumas evidências. Vejamos alguns apontamentos:

Estudos polínicos e antracológicos, elaborados a partir de terras recolhidas em antas, demonstram-nos que, pelo menos, no Neolítico, nos 3º e 4º milénios antes de Cristo, o sobreiro, a azinheira e o castanheiro já existiam na área da Serra de S. Mamede e seguramente os seus frutos eram consumidos. Na Anta da Cabeçuda, situada na freguesia da Beirã, identificaram-se várias bolotas torradas, que, submetidas a datação por radiocarbono, forneceram a data de 2274 a 2252 anos antes de Cristo. Este conjunto de bolotas torradas configurava uma oferenda aos mortos aí tumulados, in-



“...conhecemos abundantes moinhos de vaivém, recolhidos nas mamoas de antas e em povoados...”



“...a presença do denominado “lustre” na maioria dos instrumentos de sílex, indiciador da sua utilização no corte de vegetais...”

MARVÃO — à mesa com a tradição





diciando que seria uma prática recorrente o consumo deste fruto. A torrefacção da bolota seria uma forma de eliminar grande parte do tanino que este fruto conserva e, ao diminuir a sua toxicidade, possibilitava o seu consumo em quantidades acrescidas. Provavelmente, depois de torrada, a bolota poderia ser consumida directamente ou farinada, podendo ainda voltar a ser transformada em papas ou cozida. Na memória popular do concelho de Marvão ainda se refere o denominado “café dos pobres”. Com os frutos da azinheira, depois de torrados e triturados, produzia-se uma infusão que



“A presença de lagaretas simples nas imediações dos abrigos pré-históricos de Vidais ...”



“...moinhos rotativos nos povoados da Idade do Ferro desta região...”

era consumida, por norma, logo no início do dia de trabalho. Eventualmente ainda estaremos em presença de uma tradição que remonta ao Neolítico. Mas destas primeiras comunidades de agricultores e pastores, com mais de 5000 anos de idade, conhecemos abundantes moinhos de vaivém, recolhidos nas mamoa de antas e em povoados contemporâneos, como os de Vidais ou Pombais. Pela abundância destes pequenos moinhos, ainda não rotativos, haverá que reconhecer que a farinação, provavelmente de grãos de trigo, seria uma prática diária e recorrente. Acresce a estes artefactos a presença do denominado “lustro” na maioria dos instrumentos de sílex, indiciador da sua utilização no corte de vegetais. Estamos, portanto, em presença de consumo continuado de trigo e, pelo menos, de bolotas torradas, nesta região, desde os alvares da sedentarização.

A presença de lagaretas simples nas imediações dos abrigos pré-históricos de Vidais levam-nos a concluir que a transformação da azeitona e, provavelmente, também da uva seria prática usual entre as comunidades neolíticas e calcolíticas que habitaram nos abrigos sob rocha dos Vidais.





Pesos de pesca neolíticos.

15  
MARVÃO — à mesa com a tradição



“...identificam-se várias lagaretas mais complexas...”





Embora sem informações complementares que nos ajudem a melhor interpretar estas evidências arqueológicas, poderemos deduzir que, seguramente, o azeite e, provavelmente, o vinho já eram consumidos desde o Neolítico na área do concelho de Marvão.

A presença de um fragmento de cincho, em cerâmica, recolhido nos abrigos de Vidais mostra-nos como a produção de queijo era já uma realidade desde o Neolítico. A existência de queijo pressupõe a domesticação, possivelmente, da ovelha ou cabra e o seu consequente consumo.

Também num destes abrigos pré-históricos, recolheu-se uma espátula, obtida em corno de veado que, provavelmente, indicará, igualmente, a caça e consumo destes animais.

Parece, assim, que as comunidades neolíticas do actual concelho de Marvão teriam uma dieta diversificada, onde o leite, o queijo, eventualmente a manteiga, o azeite e talvez o vinho, o pão ou papas de trigo, as bolotas torradas e provavelmente farinadas e a carne de veado e de ovelha fariam parte da alimentação destas gentes. A identificação de uma vértebra de porco, provavelmente selvagem, num destes abrigos sob rocha também nos possibilitará afirmar que o javali seria igualmente consumido desde o Neolítico, nas terras do actual concelho de Marvão.

Se para a Pré-História possuíamos alguns elementos que nos possibilitam conhecer alguns dos hábitos alimentares das gentes das terras de Marvão, os testemunhos proto-históricos, porque ainda não foram estudados, são muito mais reduzidos. A presença de abundantes moinhos rotativos nos povoados da Idade do



Cerâmicas de fogo do povoado da Idade do Ferro de Vidais

Ferro desta região indica que a farinação, provavelmente de grãos de trigo, seria prática recorrente. Igualmente, identificam-se várias lagaretas mais complexas, como as que se conhecem em Vidais, nas imediações do povoado da Idade do Ferro. Estas estruturas transformadoras informam-nos como a produção de azeite, e seguramente de vinho, seria habitual entre as comunidades que aqui habitavam.

Com a chegada dos romanos e a emergência da cidade de Ammaia, a alimentação nesta região terá sofrido alterações significativas, não tanto em relação aos ingredientes, mas, sobretudo, na sua confecção. Naturalmente que estas alterações não se terão feito sentir em todos os grupos da estratificada sociedade romana. Seguramente, a elite cidadina da Ammaia e os titulares das mais





importantes *villae* introduziram novos paladares na área do actual concelho de Marvão.

As ânforas vinárias, de importação da bacia mediterrânica, encontradas na Ammaia indiciam, só por si, outro grau de exigência à mesa das casas mais ricas. Ainda que estejam por estudar os restos da fauna identificada nos ambientes domésticos recolhidos nas escavações da Ammaia, po-



“...ânforas vinárias, da Ammaia...”

romanas,

poderemos reconhecer que, pelo menos numa parte da sociedade, foram introduzidas profundas alterações na variedade e, sobretudo, na forma de comer.

Embora reconhecendo que dificilmente poderemos imaginar a vulgarização dos requintados pratos romanos divulgados por Marcus Gavius Apício, no seu livro *De Re Coquinaria*, haverá, contu-

demos, contudo, referir que o porco doméstico e selvagem, o veado, o coelho, os ovicapríneos e vários tipos de aves foram cozidos, assados e consumidos nesta cidade. Paralelamente identificaram-se vários tipos de conchas de bivalves, marinhos e fluviais, assim como vértebras de peixe, e algumas de grande dimensão, indicando uma origem tendencialmente marinha. Se à diversidade de restos de fauna identificados na Ammaia associarmos os requintados serviços de mesa em *sigillata* e os finíssimos vidros que foram recolhidos, tanto na área da cidade, como em espaços de casas de campo







do, que reconhecer que a chegada dos romanos provocou profundas alterações na variedade da dieta e, sobretudo, na forma de confeccionar os alimentos. A plantação de oliveiras e vinhas, atendendo aos múltiplos vestígios de lagares romanos conhecidos na área do actual concelho de Marvão, terá sido intensiva, como intensiva terá sido a produção de cereais, reconhecida nos múltiplos testemunhos de moinhos que até hoje já foram encontrados. Foi, igualmente, com os romanos que o povoamento de castanheiros e cerejeiras na área da serra foi intensificado.

Com o fim da cidade da Ammaia e, principalmente, com a desorganização das redes comerciais por todo o território do antigo império, assiste-se ao regresso a uma economia maioritariamente de subsistência, à qual não foi alheio o território do actual concelho de Marvão. A pulverização da cidade de Ammaia, que ocorre a partir do século VI, promove a emergência de dezenas de casais agrícolas, em zonas de difícil acesso, ocupando solos leves e bem drenados, onde ocorrem, invariavelmente, estruturas e pesos de lagar. Estes povoados da denominação Alta Idade Média parecem reflectir uma economia fechada, em que cada pequena comunidade produziria o alimento necessário à sua subsistência. Trata-se, na verdade, de um período de forte instabilidade social, política e religiosa, que se irá reflectir, naturalmente, na economia e na alimentação. Pelo tipo de solos que estas pequenas aldeias ocupam, somos



“... os requintados serviços de mesa em “sigillata” da Cidade de Ammaia...”



Moinho romano da Ammaia

levados a deduzir que praticariam, maioritariamente, uma agricultura de enxada, nos estreitos vales que se situam nas imediações dos povoados. A pastorícia de pequenos rebanhos de ovelhas e cabras complementar a economia destas comunidades. A escavação arqueológica efectuada por Afonso do Paço, na década de 40 do século passado, num destes povoados, o do Monte Velho, nas imediações da Beirã, possibilitou a identificação de sementes de *Panicum Miliaceum L.*, vulgarmente conhecido por milho painço, que nada tem a ver com o milho introduzido na Europa após a descoberta da América.





Esta variedade de cereal, também conhecida por milho romano, poderá ter estado na base da alimentação com farináceos destas comunidades, que parece não terem desenvolvido uma agricultura em extensão, mas preferirem vales encaixados e mais húmidos, onde esta espécie melhor se desenvolve.

Com a islamização da península, outras alterações alimentares terão ocorrido. As prescrições religiosas que proibem ao muçulmano, como ao judeu, o consumo de todo o tipo de animal necrófago ou predador do ser humano irão afastar da dieta alimentar dos seguidores de Maomé o consumo do porco, do javali, da lebre e, por precaução, do coelho, dos mariscos e dos peixes sem



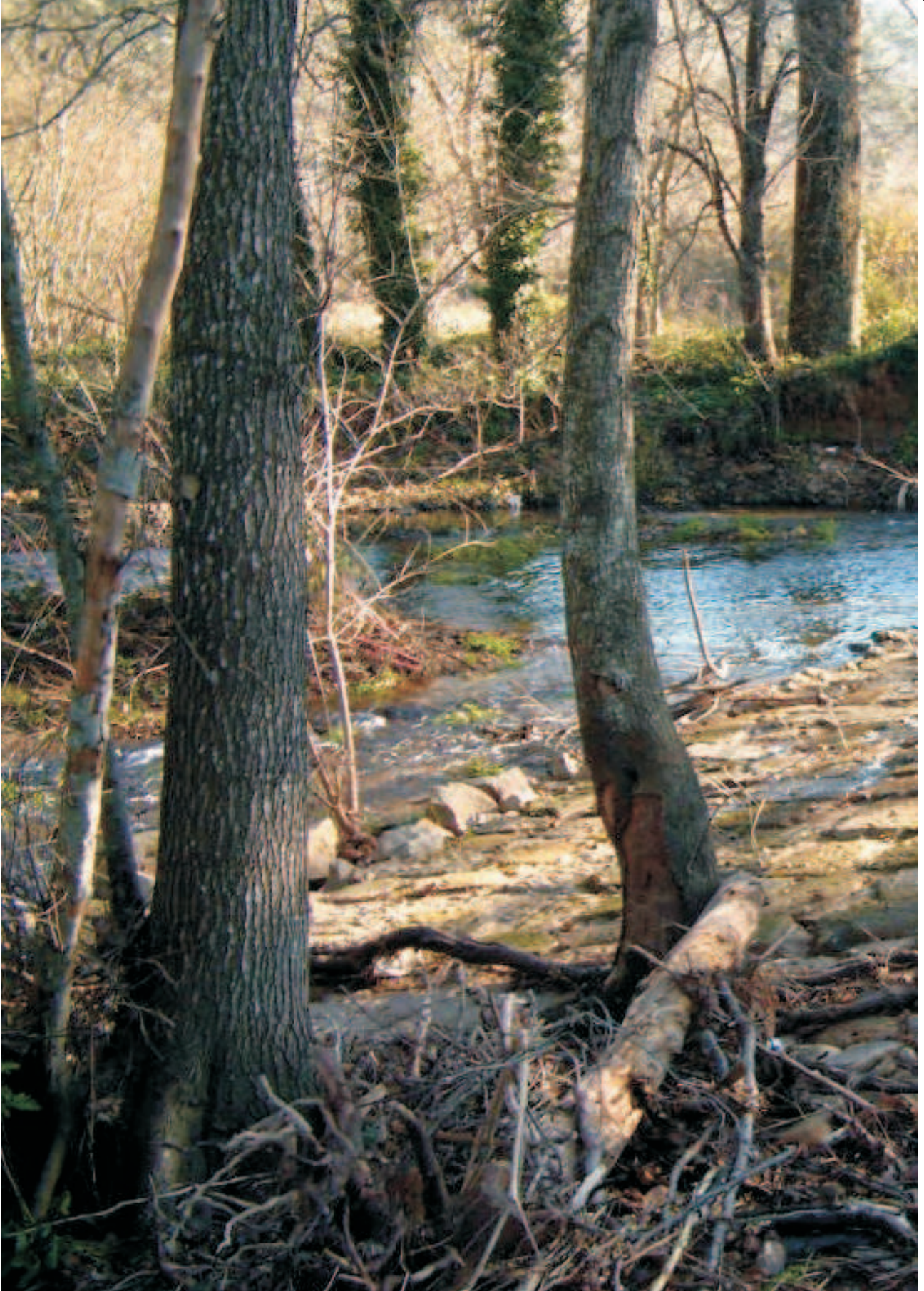
Anzol romano

escamas, como é o caso do cação. Contudo, a tolerância religiosa que caracterizou o domínio islâmico permitia aos cristãos a manutenção das suas tradicionais dietas.

Com a denominada Reconquista Cristã e, sobretudo, com a estruturação da sociedade medieval e atribuição das cartas de foral, podemos reconstituir, em parte, as principais fontes alimentares da comunidade marvanense. Atendendo ao primeiro foral de Marvão, concedido por D. Sancho II, podemos identificar um conjunto de impostos de portagem que taxavam os principais alimentos transaccionados e, provavelmente, os mais vulgares.

Neste foral, refere-se a carne de cavalo, o peixe, sem se especificar a espécie, o coelho, o boi, o carneiro, a ovelha, o porco, o pão, o vinho, o azeite e o mel, ainda que indirectamente. Os cereais e o pão não aparecem directamente referidos neste documento, mas refere-se que não pagavam impostos os moinhos e os fornos, deduzindo-se, naturalmente, que os cereais estavam, obrigatoriamente, presentes na dieta medieval das gentes de Marvão.

Reduzida documentação chegou até nós sobre a alimentação no termo de Marvão durante a Idade Média. Seguramente que não seria muito diferente da que seria usual em terras pouco povoadas do interior sul. Os esparsos documentos medievais referem-se à pesca no rio Sever e na ribeira das Trutas, a varas de porcos, a ovelhas e cabras, ao trigo, moinhos, fornos, lagares de azeite e vinho, à caça de coelhos e à produção de mel. Com demasiada frequência, sobretudo nos documentos mais antigos, ocorrem referências à escassez de alimentos, especialmente de pão e vinho, e à necessidade de os obter nos termos vizinhos. Provavelmente, esta falta de alimentos prendia-se com a instabilidade política e militar em que esta zona viveu durante vários séculos, decorrente da constante





Açude romano da Aramenha





indefinição de fronteiras. Numa primeira fase, durante o tempo da Reconquista e, posteriormente, em relação a Castela, provocando contínuos episódios de destruição de culturas agrícolas. Esta instabilidade provocou o abandono dos campos e a fuga das populações para zonas mais tranquilas. O reduzido número de gentes neste concelho levou a que o rei D. Fernando, em 1378, declarasse a vila como Couto de Homisiados e que pudesse receber até 200 condenados, para com eles ser povoada e acrescentada, especificando-se que deveriam lavar as terras.

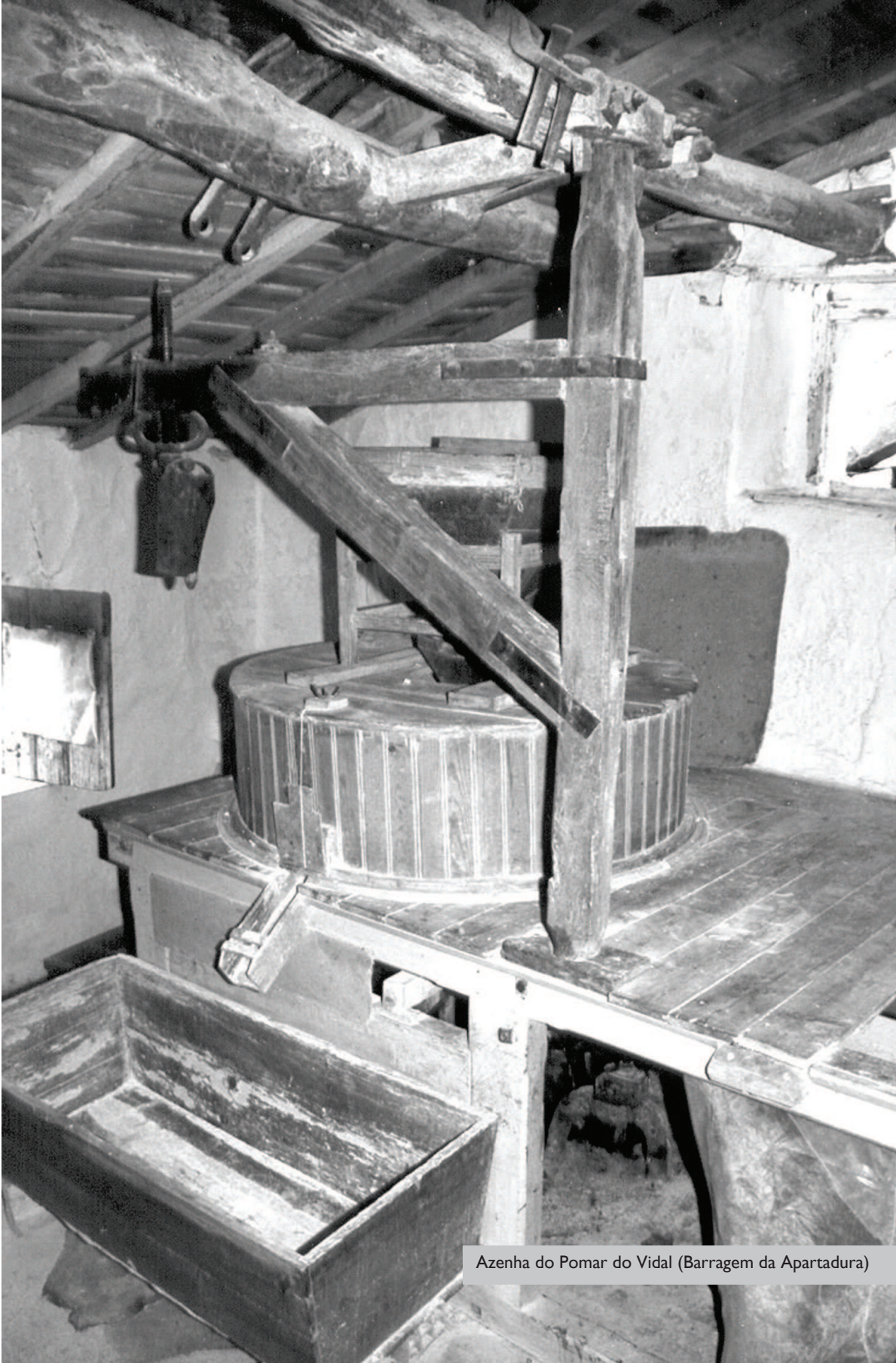
A importância da pesca de trutas no rio Sever e ribeiras suas afluentes mereceu da parte do rei D. Manuel I a confirmação de uma já antiga coutada de trutas, localizada desde o ribeiro da Madalena até à Portagem. Para além da proibição de pescar nesta zona, era também proibido abater árvores nas margens que pudessem colocar em perigo a reprodução desta espécie de peixe. Memória da presença de trutas, que se mantiveram neste rio até aos alvores do século XX, está também atestada no topónimo ribeiro das Trutas, pequeno afluente do Sever, junto à Portagem.

Se algumas alterações na dieta local aconteceram até à introdução e vulgarização de espécies exógenas, como a batata e o milho, elas terão ocorrido aquando da entrada e alguma fixação de judeus provenientes de Castela, decorrente do Édito de Expulsão promulgado pelos Reis Católicos, Fernando e Isabel. As prescrições religiosas da religião judaica e sobretudo o poder económico que grande parte dos judeus detinha terão contribuído para que, nesta região, se tivesse enraizado mais o consumo do cabrito em detrimento do porco. Provável será que a tradição judaica tivesse, igualmente, influenciado a confecção de bolos como os que, por norma, se consomem pela Páscoa, na qual o fermento deveria estar totalmente ausente.

Foi, contudo, com a introdução e democratização do consumo do arroz, do milho e, sobretudo, da batata que se processou uma autêntica revolução na dieta europeia, à qual não ficou alheia a região de Marvão. A vulgarização destes alimentos com a sua alta rentabilidade coincide, de um modo geral, com um período de pacificação da zona raiana. Torna-se interessante verificar que é a partir de meados do século XVIII que se assiste a um substancial aumento populacional no concelho de Marvão, ao qual, obviamente, não é estranha a pacificação da raia, tal como a utilização de novos alimentos, como o arroz e a batata, que terão contribuído para uma melhor alimentação e, consequentemente, uma maior esperança de vida.

Foi, contudo, com a chegada da linha de caminho-de-ferro, do denominado ramal de Cáceres e, especialmente, com a instalação da estação terminal na Beirã que a diversidade alimentar no concelho de Marvão regista um aumento substancial. Com a paragem do comboio nas terras de Marvão, começa a ser vulgarizado o consumo de peixe fresco de origem marinha. Até esta data, o residual consumo de peixe, não fluvial, nesta região, assentava ou no peixe seco, ou no peixe salgado. Este, maioritariamente composto por sardinhas, era guardado em “tarefas” de barro, onde o alimento se





23  
MARVÃO — à mesa com a tradição

Azenha do Pomar do Vidal (Barragem da Apartadura)





conservava, algo ressequido, por vários dias e por vezes semanas. Em menos de vinte e quatro horas após a sua captura, começou a chegar à estação dos caminhos-de-ferro da Beirã peixe fresco, no denominado “comboio sardinheiro”. Uma a duas vezes por semana, mas especialmente aos sábados, para abastecimento do principal mercado do concelho, em Santo António das Areias, os vários peixeiros que entretanto se começaram a profissionalizar neste recanto do Alentejo distribuíam várias espécies de peixe, sendo as mais comuns a sardinha, o carapau, o peixe-espada e sobretudo o cação. Nos primeiros tempos, as caixas de peixe descarregadas do comboio eram colocadas nas



“...com a chegada da linha de caminho de ferro à Beirã a diversidade alimentar no concelho de Marvão regista um aumento substancial.”

albardas dos burros e circulavam por todo o concelho ao som de um pregão que o *Ti* Carlos e a *Ti* Perpétua, da Beirã, imortalizaram: “Sardinha, carapau e peixe quase dados!”

Com o passar dos tempos e a idade avançada da *Ti* Perpétua, outros

peixeiros, agora já de motorizada, distribuíam o peixe. O som estridente, provavelmente intencional, do escape da velha Zundap ofuscava a corneta que por vezes também se utilizava, substituindo o velho pregão dos peixeiros da Beirã.

Mas se o comboio propiciou a chegada de novos sabores ao concelho, também estimulou o mercado para produtos de origem local. A manteiga produzida na casa agrícola do Penedo da Rainha, na Beirã, que, numa primeira fase, se reduzia ao mercado local, conseguiu, através do comboio, ser comercializada em Lisboa. Embalada em caixas de lata redondas estampadas a vermelho, a manteiga de vaca do Penedo da Rainha, nos princípios do século XX, era possível ser encontrada nas principais casas comerciais de Lisboa. Paralelamente, o queijo de produção local e sobretudo o coelho bravo e a perdiz eram, por via do comboio, exportados para a capital, sendo, maioritariamente, os ferroviários os principais agentes destas permutas de produtos alimentares.

Quando, na vizinha Espanha, em Valência de Alcântara, o comércio do peixe congelado, pelos finais dos anos sessenta do século XX, se começou a generalizar, as gentes do concelho de Marvão rapidamente aderiram a essa novidade, iniciando o consumo, preferencialmente, da pescada.





Lata de manteiga do Penedo da Rainha inícios do séc. XX

Foi também por essa altura que se assistiu a um forte incremento na economia local, resultante da instalação de várias indústrias em Santo António das Areias. A grande oferta de trabalho estimulou, pela primeira vez, em larga escala, o trabalho assalariado feminino, não sazonal, com o conseqüente aumento do rendimento das famílias. Na vizinha Espanha, a economia também florescia e a procura de locais de lazer, aos fins-de-semana, sobretudo nas margens do Sever, na zona da Portagem, despertou a emergência do “fenómeno do frango assado”, alterando, substancialmente, as tradições alimentares.

Estas alterações são ainda mais estimuladas à medida que os restaurantes se vão instalando por todo o concelho, especialmente na Portagem e em Marvão. Com a instalação de restaurantes, novos paladares são introduzidos na dieta tradicional, originando permutas de sabores e, sobretudo, renovando os métodos de confecção. Paralelamente, alguns destes restaurantes, maioritariamente vocacionados para servir o turista, ávido dos denominados sabores tradicionais, procuram recuperar paladares já esquecidos ou reinventar receitas com o rótulo de tradicional. Mas foi principalmente através das denominadas feiras de gastronomia, inicialmente promovidas pelas regiões de turismo, que muitos paladares que durante séculos fizeram as delícias dos marvanenses foram recuperados, conseguindo sobreviver à comida pré-cozinhada que a voragem dos tempos actuais nos impõe.

Jorge de Oliveira