

NOTAS E RECENSÕES

ABASTECIMENTO DE LISBOA EM HORTALIÇAS
E FRUTAS. O CONTRIBUTO ALGARVIO

INTRODUÇÃO

A expansão da população, nomeadamente a das grandes capitais, a do consumo de produtos alimentares e, de um modo particular, de alimentos frescos, o alargamento das áreas de abastecimento das cidades, são aspectos geográficos desde há muito estudados, correlacionados e discutidos. Através do exemplo de Lisboa, a presente nota foca alguns deles. Ela resultou, em parte, da tentativa de actualização do estudo de M. DE LOURDES SANTOS PEREIRA — *Abastecimento de Produtos Hortícolas a Lisboa* ⁽¹⁾. Colaboraram as alunas de Geografia Aplicada do ano lectivo de 1971-1972, com inquéritos na região de Loures e no mercado abastecedor da Avenida de 28 de Maio e com alguns gráficos e mapas.

A concentração antiga, nesta cidade, de população não ligada directamente a actividades agro-pecuárias ⁽²⁾ constituiu um estímulo, pela sua capacidade de consumo, para a especialização agrária das áreas arrabaldinas. Efectivamente aqui se desenvolveram sistemas agrícolas orientados para a comercialização, em equilíbrio com a sua procura quantitativa (dimensão populacional) e qualitativa (estrutura económica e social) de alimentos. Quando esta se expande, a área agrícola imediata, trabalhada intensivamente, de Inverno e de Verão, pela população saloia, estende-se por superfícies superiores às que pouco a pouco vêm sendo ocupadas pelo casario urbano. Permanecem assim, por mais ou menos tempo, células reliquias de horticultura, ameaçadas pela vaga da urbanização, que continuam a sustentar a venda directa a retalho, com as vantagens que daí advêm para o produtor (maiores lucros porque sem intermediários) e para o consumidor (menor custo ou, pelo menos, legumes mais frescos). Entretanto,

⁽¹⁾ Junta Nacional das Frutas, 1949, 209 pp. Neste trabalho, a autora estuda primariamente a composição do consumo global e as proveniências dos diferentes produtos hortícolas e em seguida as hortas da região de Loures.

⁽²⁾ Com isto não queremos dizer que, pela posse da terra, as classes lisboetas aristocratas e burguesas, ainda hoje senhoras de muitas das quintas da periferia da cidade, não contassem as produções destas entre os respectivos consumos caseiros, com abastecimentos organizados com maior ou menor frequência, segundo as distâncias a que aquelas se situavam.

crecem tentáculos periféricos apoiados nas condições naturais (fundos de vales com aluviões e disponibilidades de água de rega) ⁽³⁾ ou pelos mercados. Estes últimos, frequentemente com base em culturas de sequeiro, e portanto de Inverno e Primavera, valorizam terrenos anteriormente votados a mato ou ao cultivo de cereais e leguminosas clássicas para secar, de que são exemplos a fava e o feijão. Assim sucedeu, na verdade, em Montemuro ⁽⁴⁾; contudo, noutras áreas dos concelhos de Mafra e de Loures, a expansão da horticultura fez-se em detrimento das vinhas — uva de vinho e uva de mesa — e de pomares, que se tinham tornado pouco rendíveis.

No abastecimento de Lisboa intervêm, porém, desde há muito, regiões horto-frutícolas mais afastadas do que a saloia, mas servidas pela cabotagem fluvial e costeira. Contam-se entre elas as ribeirinhas do Tejo, na margem direita até Vila Franca e Santarém, e, na esquerda, a que vulgarmente é designada por Outra Banda. O contributo destas foi-se modificando em função do próprio mercado, sendo possível indicar-se uma sucessão de ciclos cada vez mais especializados — trigo, vinho, frutas e hortaliças ⁽⁵⁾. Se tradicionalmente as hortaliças de folha tinham, em geral, proveniência saloia, estas áreas ribeirinhas, servidas pelas fragatas, e onde também se cultivavam aquelas, especializaram-se na produção de raízes e tubérculos, favas, ervilhas e repolhos. Estes, no entanto, como certas variedades de couve de enrolar, batata-doce e citrinos, apresentavam ainda outras origens: uma parte vinha do Algarve, sobretudo durante o último quartel do século XIX, quando esta província passou a ser servida pela navegação a vapor; outra, conjuntamente com batatas redondas e cebolas, provinha de

⁽³⁾ É o caso da várzea de Loures, cuja evolução agrícola foi favorecida pela existência de uma grande bacia aluvionar que se prolonga pelos vales dos afluentes do Trancão. No entanto, algumas limitações naturais se verificam: o regime torrencial dos cursos de água, com grandes e perigosas cheias, como a de Novembro de 1967, pelo que as margens são protegidas com canaviais e nos anos de trinta se realizaram obras de regularização dos leitos das ribeiras de Pombais e Loures e do Trancão; a presença, na baixa de Loures, de águas subterrâneas salgadas, que não servem para rega; a penetração ao longo daquele afluente do Tejo, durante as marés vivas, das águas salgadas do rio, até à confluência com a ribeira de Loures (antigas salinas da Quinta do Monteiro-Mor); a segura do Estio, que obriga a regas (por vezes mesmo em Novembro), com consequentes reflexos nos custos de produção (trabalho e, sobretudo nos nossos dias, energia eléctrica e gásóleo consumidos pelos motores de elevar a água); a frequência de geadas durante o Inverno; e a dos ventos do primeiro quadrante, no Inverno e na Primavera, que conjuntamente com aquelas limitam às menos sensíveis a diversidade das espécies cultivadas. A interferência destas condições adversas foi, porém, compensada pelas vantagens derivadas da proximidade do grande mercado de consumo, nomeadamente depois da difusão da camionagem e da abertura de novas estradas. Veja o *Inquérito Agrícola e Florestal, Concelho de Loures*, de JOSÉ GABRIEL CORREIA DA CUNHA e ANTÓNIO C. DE SOUSA, 1954 (Junta de Colonização Interna, dactilografado); MARIA DE LOURDES SANTOS PEREIRA, *ob. cit.*, e LÍDIO DO AMARAL, «As inundações de 25/26 de Novembro de 1967 na região de Lisboa», *Finisterra*, III-5, Lisboa, 1968, pp. 79-84.

⁽⁴⁾ Aldeia da freguesia de Santo Estêvão das Galés (concelho de Mafra), que foi estudada durante o ano lectivo de 1971-1972 pelas alunas de Etnologia Regional, sob a orientação de M. Viegas Guerreiro.

⁽⁵⁾ MARIA ALFREDA CRUZ, *A Margem Sul do Estuário do Tejo. Factores e Formas de Organização do Espaço* (inédito), demonstra minuciosamente a gestão de formas diferenciadas de economia rural induzidas pela capital — mercado directo e mercado apoiado pelo comércio marítimo externo.

áreas da fachada atlântica do país, situadas a norte do Tejo e do mesmo modo servidas pela navegação que as colocava a poucos dias de distância do mercado lisboeta.

O custo do transporte, ainda baixo no geral, pouco influía no de artigos alimentares fundamentais, desde que o mercado não fosse suficientemente abastecido ⁽⁶⁾ por produções com proveniência mais próxima ou, pelo contrário, de importação, o que frequentes vezes sucedia com a batata comum. O esquema global do abastecimento anterior aos transportes terrestres modernos e rápidos nada tinha de aureolar, quando apreciado em quilómetros, salvo no que respeita à zona imediata, a mais intensivamente cultivada por hortaliças a consumir em verde, mas descontínua e fortemente influenciada pelas condições naturais. Em termos de distância-tempo, qualquer que seja o meio de transporte, as áreas fornecedoras apresentam diferentes especializações, conforme se situam numa ou noutra das auréolas separadas pelas isócronas da época; mas a correlação dessas especializações com as auréolas individualizadas por linhas de igual preço dos transportes seria menos forte do que hoje, já que a sensibilidade dos custos do transporte de barco às distâncias quilométricas dependia, sobretudo, dos salários dos marítimos, outrora relativamente modestos.

A construção dos caminhos-de-ferro não modificou nas linhas gerais a forma da área abastecedora, que continuou a estender-se pela Estremadura e a abranger o Algarve: embora afastados, os campos destas províncias gozavam de condições naturais (nomeadamente de topografia, os solos, o clima, de Invernos pouco frios e Primavera amena, sem geadas, granizos ou rudes nortadas) e humanas (preços da terra e da mão-de-obra e abundância desta) que permitiram produções iguais e simultâneas das saloias e a custos competitivos, embora chegassem aos mercados já elevados pelos dos transportes. Mais recentemente, sobretudo depois da última guerra, a difusão da camionagem possibilitou, por sua vez, a densificação, multiplicação e dilatação das áreas de abastecimento: as mais afastadas especializam-se, porém, em certas produções e em variedades temporãs e serôdias das de mais persistente procura.

Conjugam-se, portanto, actualmente, no abastecimento dos mercados de Lisboa ⁽⁷⁾, as regiões de agricultura suburbana e outras de província. Os produtores das primeiras beneficiam de menores custos de transporte, de sistemas de venda mais directos e de contactos frequentes com o mercado, logo do possível conhecimento das suas capacidades de absorção e das flutuações da concorrência e dos preços. Os provincianos organizam-se de modo a corresponderem à procura

⁽⁶⁾ A análise que se segue apenas diz respeito ao abastecimento, à cidade, de alimentos frescos de origem vegetal. Os problemas repetiam-se e repetem-se, por exemplo, nos casos do leite, carne e peixe.

⁽⁷⁾ Referimo-nos aos que servem o comércio de retalho da grande aglomeração, incluindo o dos núcleos da Costa do Sol. Eles servem ao mesmo tempo também o de muitas aglomerações situadas a norte de Lisboa, entre elas o Porto, por neles (como na feira da Malveira) actuarem, com correntes compensatórias, negociantes lá estabelecidos.

em épocas de ofertas menos volumosas, escassas ou até inexistentes; mas interferem também com aqueles sempre que custos menores de produção permitem, para níveis semelhantes de preços de venda, compensar as despesas inerentes a transportes mais longos e a circuitos de comercialização mais complexos. No entanto, os legumes mais delicados e de consumo mais geral, talvez porque mais baratos (couve portuguesa), têm, na sua quase totalidade, origem nas regiões próximas; os menos sensíveis provêm, pelo contrário, em grande parte, das outras. A elevação dos salários agrícolas regionais, processando-se a ritmos desiguais, pode alterar espacialmente as condições de produção ⁽⁸⁾ e, consequentemente, a marginalização ou o desenvolvimento económico das explorações da província. Nos mesmos sentidos jogam, por vezes, as inovações técnicas, que reduzem as vantagens derivadas das épocas de produção, como sejam as de conservação pelo frio, ou as de cultivo em ambientes artificiais, de que a mais generalizada tem sido a de estufas aquecidas em função da insolação. Neste caso, contudo, acentuam-se as próprias divergências naturais, com desvantagem das regiões atlânticas, de atmosfera húmida e de elevada nebulosidade.

O ABASTECIMENTO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS

1 — *Evolução do consumo nos últimos decénios.* — As curvas correspondentes à evolução das diferentes quantidades de hortaliças vendidas anualmente nos mercados abastecedores de Lisboa ⁽⁹⁾ (fig. 1) podem-se agrupar da forma seguinte:

- evolução crescente mas irregular (casos das alfaces, folhas de couve, cebolas e cenouras);
- evolução com tendência decrescente, exemplificada pela couve portuguesa, pela couve lombarda e ainda pelos grelos, favas e ervilhas;
- evolução irregular, com acelerações que parecem compensar-se, como sucede com o feijão verde, o tomate e as nabijas.

⁽⁸⁾ Em Janeiro de 1972, por exemplo, as jornas dos trabalhadores masculinos são superiores a 100\$00 na região de Loures, por vezes mesmo a 150\$00, enquanto no Algarve oscilam entre 80\$00 e 100\$00. A diferença destes valores não pode ser facilmente compensada pela mecanização, também ela cara, indirecta e incipiente na primeira região, já que as explorações são pequenas, parceladas, diversamente cultivadas ao longo do ano, mas sempre de forma intensiva e por vezes com culturas consociadas, pelo menos nos cômodos das regadeiras, habitualmente plantados de couve portuguesa e de milho. M. DE LOURDES PEREIRA, *ob. cit.*, calculou, para 1946, que 91 p. 100 das explorações hortícolas desta região tinham superfície inferior a 1 ha; delas, 73 p. 100 situavam-se na classe de 1500 m² a 10 000 m². Tratava-se de explorações familiares e indirectas, hoje igualmente predominantes, de rendas elevadas, de que damos alguns exemplos recolhidos em Dezembro de 1971: cerca de 1,5 ha e 3250\$00 anuais; cerca de 2 ha e 2000\$00; cerca de 2 ha e 4000\$00; 4 ha e 5000\$00. Delas se auferem lucros pouco satisfatórios para os cultivadores antigos e, sobretudo, para os mais jovens, desviados do campo pelas ofertas de trabalho nas fábricas da periferia de Lisboa, nomeadamente nas da margem norte do Tejo, de Moscavide à Póvoa de Santa Iria. O afastamento destes e o nível alto das jornas condicionaram o frequente emprego, nas lavouras principais e nas gradagens, de tractores, alugados à hora — 70\$00 a 80\$00 no primeiro caso e 100\$00 no segundo. Mas quase todos os outros trabalhos continuam a ser feitos à mão.

⁽⁹⁾ Fonte: *Estatística Agrícola*, publicação anual do Instituto Nacional de Estatística.

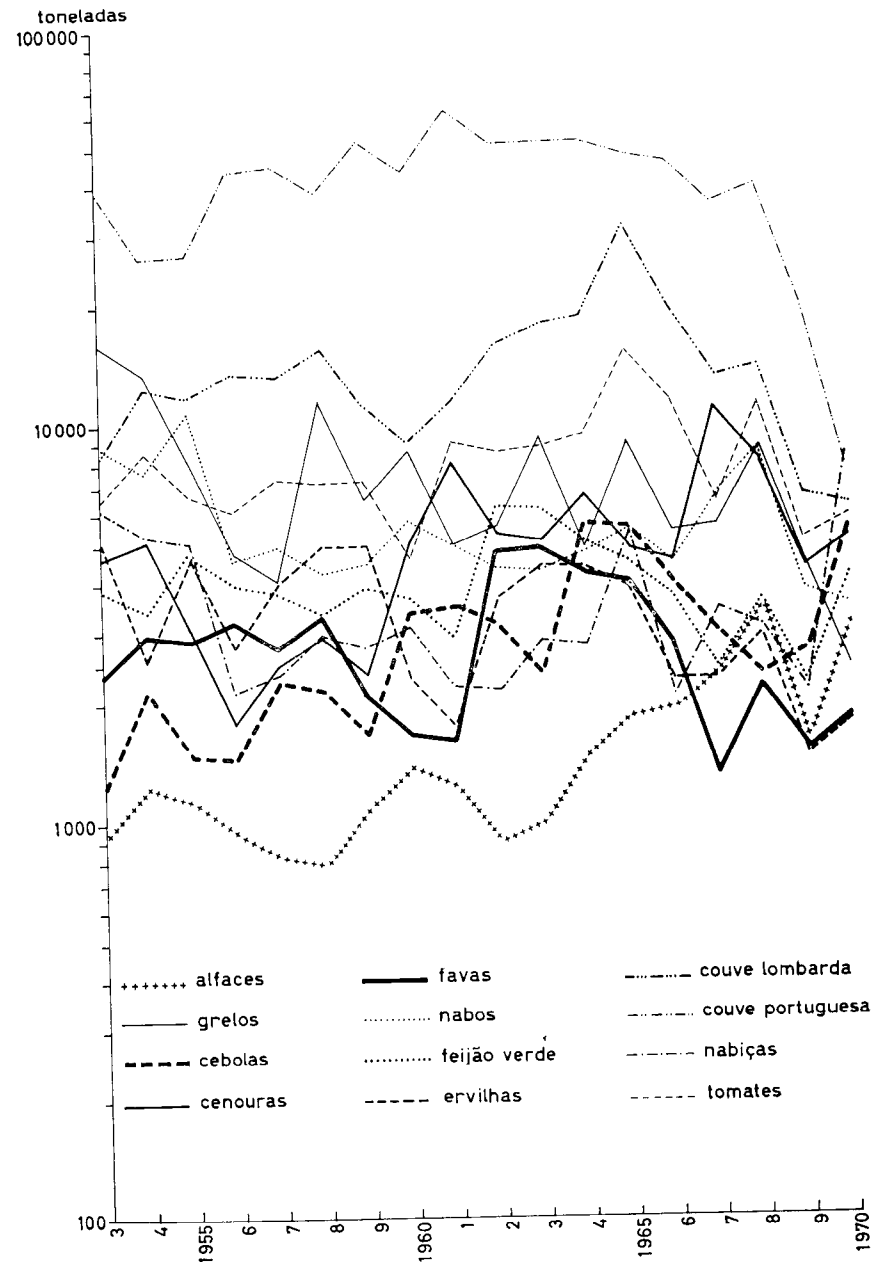


Fig. 1 — Evolução das quantidades dos principais produtos hortícolas vendidos nos mercados abastecedores de Lisboa.

Esta apreciação dos valores absolutos, fundamental para o conhecimento da capacidade real do mercado e da avaliação da sua elasticidade, que em parte norteia as mutações agrícolas regionais, deve

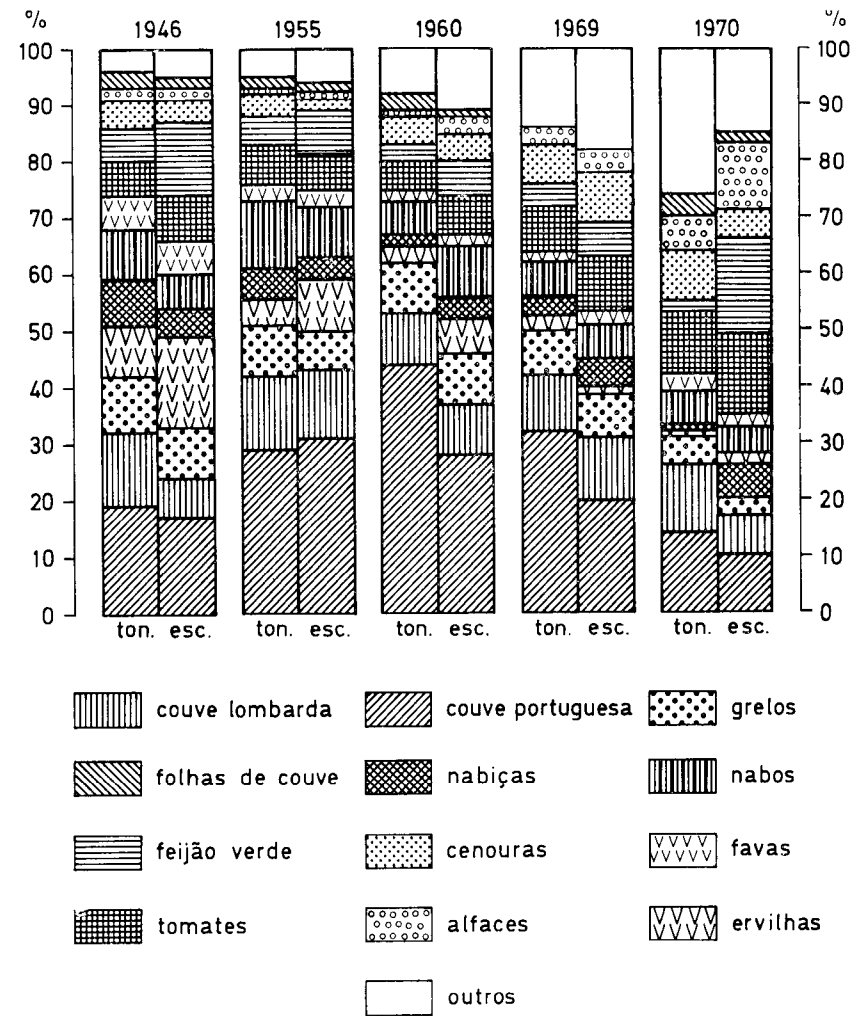


Fig. 2 — Estruturas comparadas das vendas de produtos hortícolas nos mercados abastecedores de Lisboa.

ser completada pela das posições relativas dos consumos das diferentes hortaliças, apreciadas em termos de quantidades e de preços. Da figura 2 deduz-se:

a) A acentuação da diversidade da estrutura do abastecimento; em 1946, à couve portuguesa, à couve lombarda, aos grelos, às nabiças,

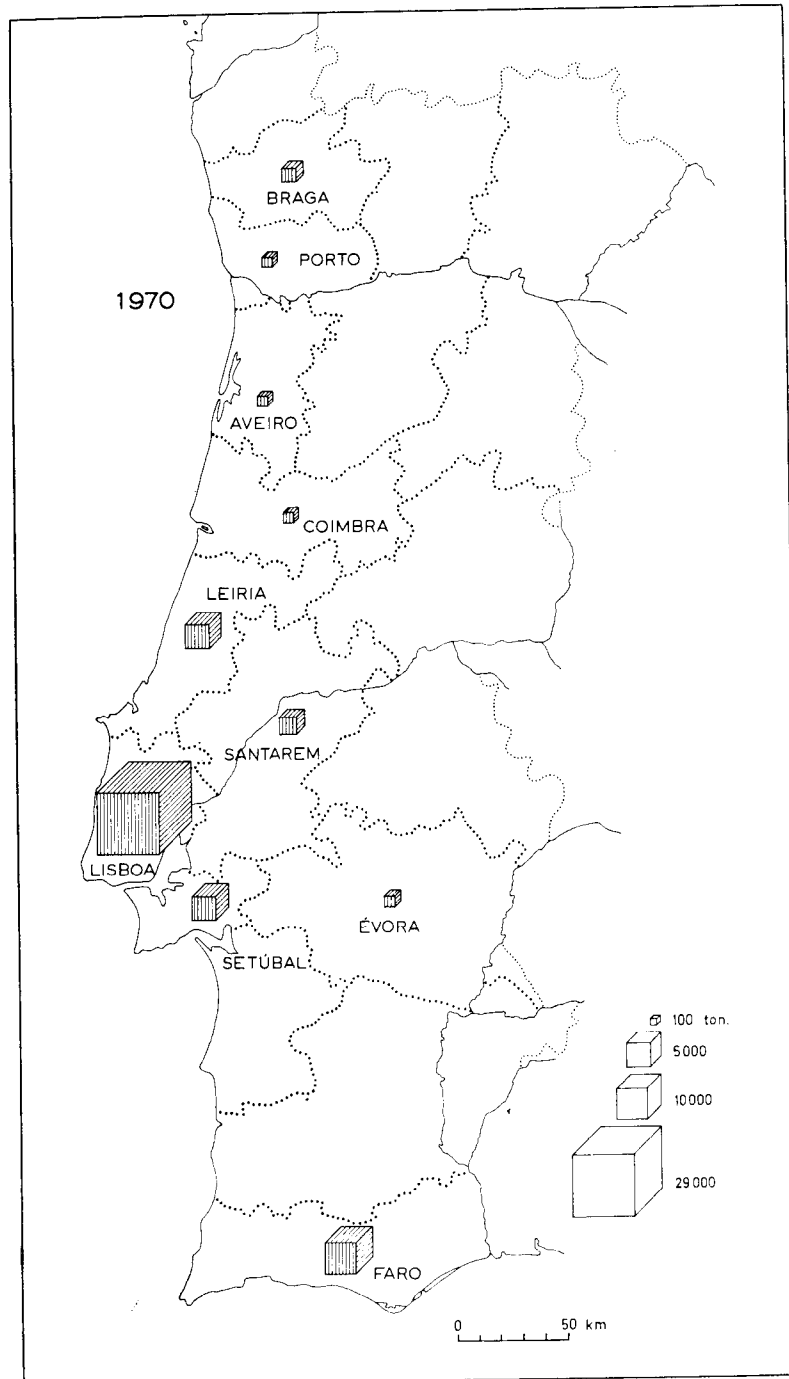


Fig. 3 — Volumes das contribuições distritais para o abastecimento dos mercados abastecedores de Lisboa em produtos hortícolas.

aos nabos, às ervilhas, às favas, ao feijão verde, ao tomate e às cenouras correspondiam 90 p. 100 das quantidades e dos valores de produtos hortícolas movimentados nos mercados abastecedores de Lisboa, posição que se mantinha em 1955 e, até certo ponto, em 1960; em 1969 corresponderam-lhes apenas 83 p. 100 e 78 p. 100 e, em 1970, 64 p. 100 do peso e 72 p. 100 do valor;

b) A diminuição da importância relativa das quantidades de couve portuguesa (que compreendia um forte aumento entre 1946 e 1960), talvez pela desvalorização das sopas nas ementas burguesas; a de grelos, nabiças, nabos, feijão verde, favas e ervilhas, podendo os dois últimos casos correlacionarem-se com a generalização do consumo do produto congelado; e o aumento do consumo de cenouras, tomates e alfaces, pelo desenvolvimento do de saladas;

c) Algumas espécies apresentam preços superiores à média (bem definidos nos casos das ervilhas, do tomate, do feijão verde e das alfaces) e com tendência a elevarem-se relativamente, dada a acentuação das diferenças das respectivas percentagens em quantidades e dos correspondentes valores, mas outras, pelo contrário, têm valores normais (favas) ou baixos (couve portuguesa, folhas de couve, couve lombarda); estas posições desfavorecidas nos preços são no geral flutuantes (grelos, couve lombarda, nabos) e respondem frequentemente à variação da produção, muitas vezes devida às condições do tempo, decorrentes em certas épocas de cultivo.

2 — *As principais regiões abastecedoras.* — Os produtos hortícolas consumidos em Lisboa, ou, pelo menos, negociados através dos mercados da capital, durante 1970⁽¹⁰⁾, tiveram origem, predominantemente, nas regiões próximas (fig. 3): distritos de Lisboa e Setúbal. Estes foram secundados pelos de Leiria e Faro, e ainda por todos os da fachada atlântica, com excepção do de Viana do Castelo, e pelo de Beja.

Esta repartição espacial sugere: por um lado, a expansão e modernização do regadio nas várzeas hortícolas tradicionais; por outro, as potencialidades das regiões de clima atlântico, de curto Verão e valores constantemente elevados da humidade atmosférica, onde a horticultura se processa durante larga parte do ano sem rega; e, ainda, a beneficiação dos distritos alentejanos pelas barragens.

A análise da função abastecedora das diferentes regiões do país deve ser completada pela da proveniência das batatas (fig. 4). Ela permite perceber como se estende a influência dos mercados de Lisboa aos distritos interiores do Norte, embora a batata nacional vendida neles tenha origens de produção muito diversas: Outra Banda, concelhos de

⁽¹⁰⁾ *Estatística Agrícola*, I N E. A análise que se segue subordina-se às divisões espaciais consideradas nas publicações estatísticas oficiais, que foram quase sempre as administrativas — províncias e mais tarde distritos —; porém, no caso da batata, in *Frutos, Boletim Anual de Hortofruticultura* — 1966, Junta Nacional das Frutas (J. N. F.), pp. 208-209, referem-se os fornecimentos por concelhos; nos apuramentos diários e mensais daquele organismo consideram-se as regiões agrícolas, como, por exemplo, o Barlavento e Sotavento algarvios, a Outra Banda, a região de Oeste.

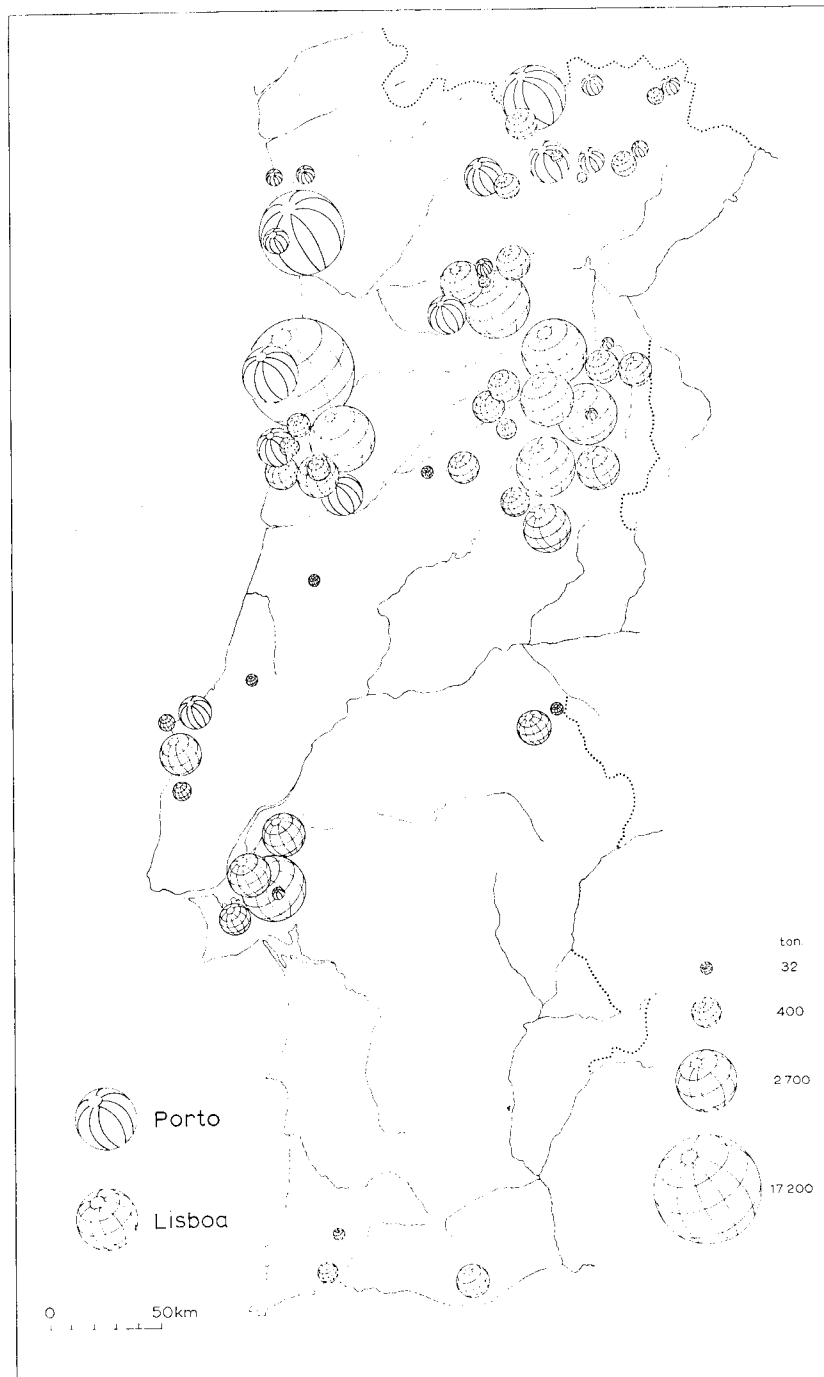


Fig. 4 — Principais proveniências (por concelhos) da batata nacional vendida em Lisboa e no Porto (1966).

Portimão e Faro ⁽¹⁾, Portalegre, as regiões de Peniche e sobretudo a de Aveiro, os planaltos das Beiras e os de Trás-os-Montes. Nestes últimos, porém, interferem conjuntamente as atracções dos grandes mercados do país — os de Lisboa e do Porto.

3 — *Estruturas das contribuições provinciais e sua evolução.* — Os diferentes produtos hortícolas vendidos, durante 1970, nos mercados grossistas de Lisboa não apresentam proveniências em equilíbrio com a importância abastecedora das diferentes regiões.

Pela figura 5 se verifica que a couve portuguesa foi quase exclusivamente fornecida pelos distritos de Lisboa (região de Loures) e Setúbal (Outra Banda), enquanto o fornecimento de couve lombarda coube a estes dois, e também, em quantidade pouco inferior, aos de Santarém e Leiria; as folhas de couve identificam-se na origem com a couve portuguesa, mas os grelos, fornecidos muito embora, fundamentalmente, pela região de Loures, provieram também, em quantidades apreciáveis, dos distritos de Coimbra, Aveiro e Porto.

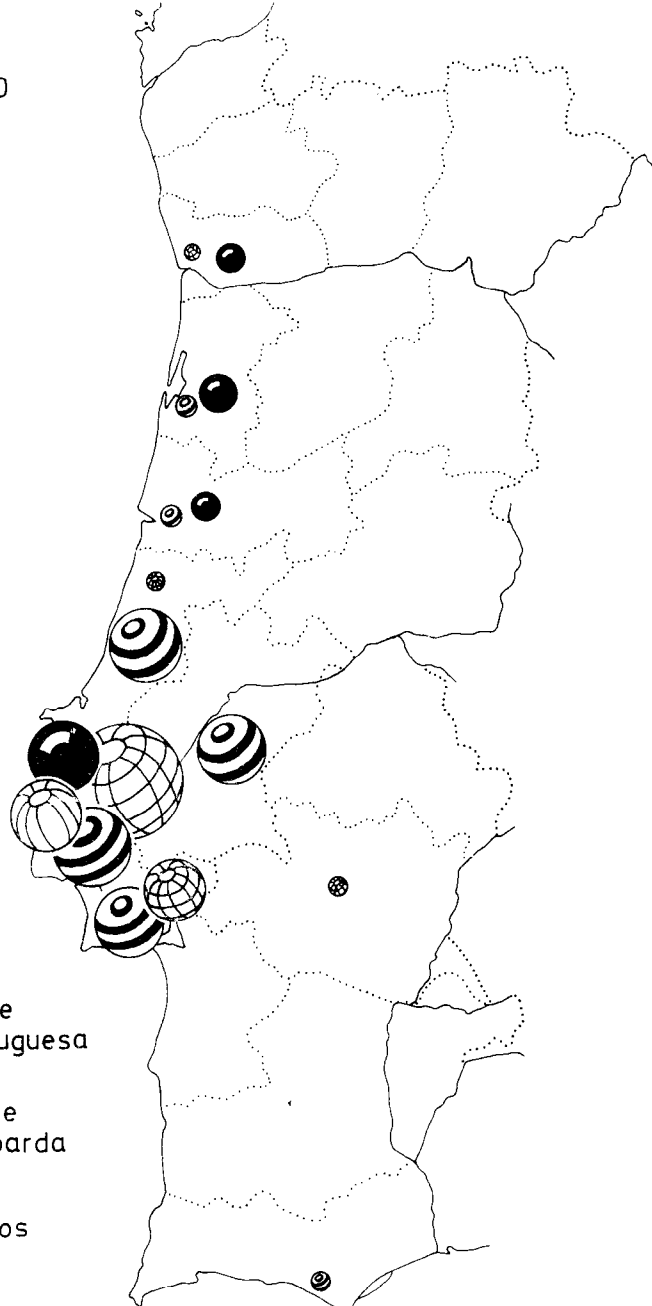
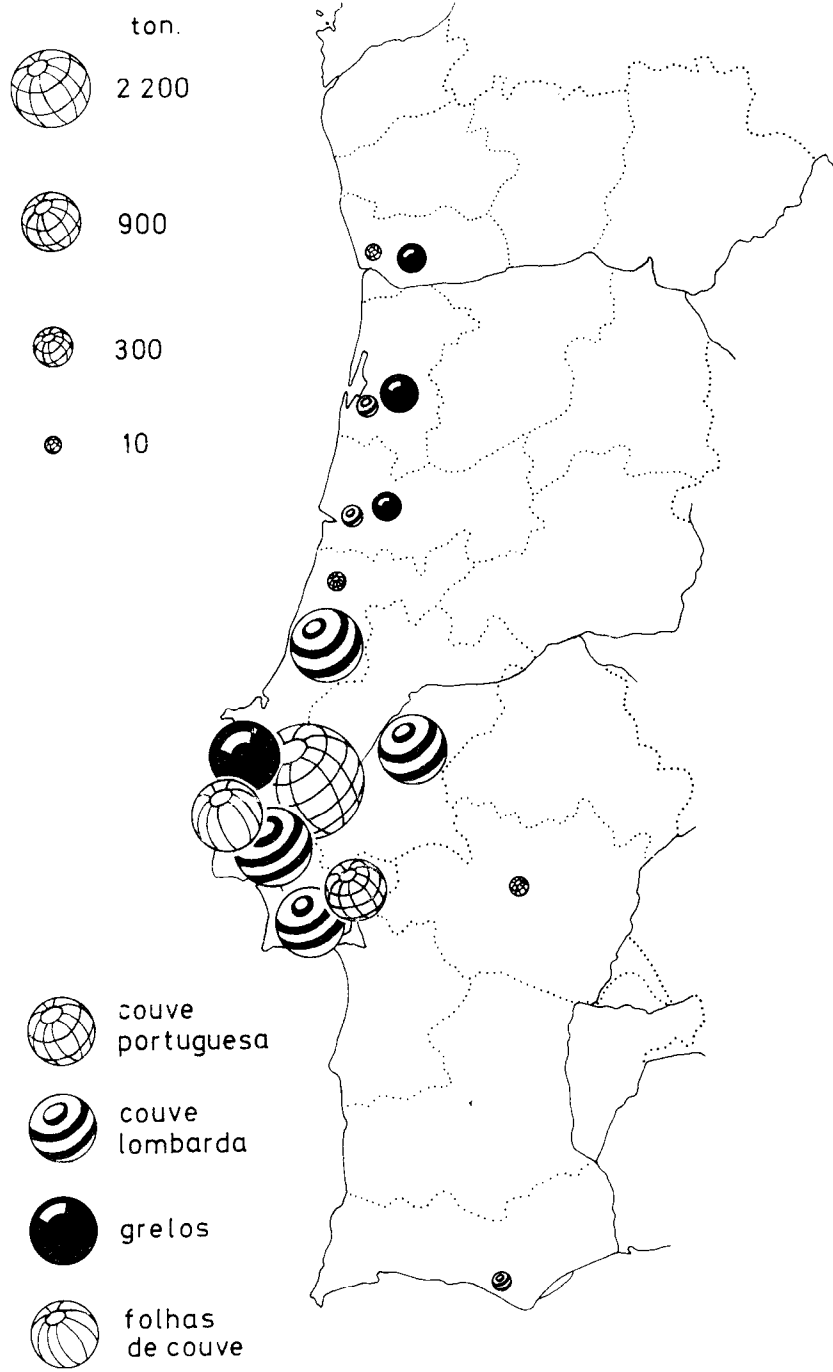
Da mesma figura se conclui a diversidade das proveniências de tomate, sobressaindo com notável predominância o Algarve (tomate muito precoce), a Outra Banda (prolongando a época da produção algarvia), a região de Lisboa e a de Oeste, estas com grandes contributos, e ainda os distritos de Santarém e Évora; as favas e as ervilhas provêm das regiões do Algarve, de Lisboa e da Outra Banda; o feijão verde recorda, pelas suas origens, o tomate.

Foram também indicadas as diversas áreas fornecedoras de cenouras, artigo pouco sensível aos transportes por ser pouco frágil: Lisboa, Algarve, Outra Banda, Oeste, Porto e Aveiro, por ordem decrescente das quantidades que delas foram enviadas; semelhante diversidade se verifica na origem das cebolas (Lisboa, Santarém, Outra Banda, Algarve, Braga, Oeste e Porto) e dos nabos (Lisboa, Santarém, Setúbal, Aveiro e Leiria); o fornecimento de alface (produto muito sensível) foi, pelo contrário, bastante localizado: além da região de Lisboa, nomeadamente da de Loures, apenas o Algarve participou no abastecimento, mas modestamente, com plantas cultivadas nas estufas do Sotavento.

Há, portanto, composições relativas distritais muito heterogêneas no abastecimento de hortaliças à capital. As mais diversificadas correspondem, em 1970 (fig. 6), aos distritos de Lisboa ⁽²⁾ (couves portuguesa

⁽¹⁾ Onde concorre fortemente o mercado de Gibraltar. Em 1971 foram para ali enviadas 33 toneladas. Arquivo da delegação da J. N. F. de Faro.

⁽²⁾ Onde a várzea de Loures é tradicionalmente a principal área de culturas hortícolas comerciais destinadas a este mercado. Já para 1946, MARIA DE LOURDES S. PEREIRA (*ob. cit.*) avaliou a sua participação (24 000 toneladas, com o valor de 44 000 contos) em 43 p. 100 das quantidades neles comercializadas e em 92 p. 100 do contributo saloio. Compreende as hortas das proximidades da aglomeração de Loures, as do vale da ribeira de Odivelas na sua secção de jusante, já que na de montante, na base da cornija da Brandoa (calcários de Alfovelos), continuam a predominar os cereais e as forragens, as do vale da ribeira de A dos Cãos, que se prolongam em direcção a Vila Nogueira e Caneças (grande núcleo de viveiros de árvores de fruta, cuja produção se encontra sempre bem representada nos mercados semanais da Malveira), as da ribeira de Loures, entre Loures e Lousa, e ainda as que sublinham o limite norte da baixa de Loures, ao longo da estrada para Bucelas, entre Loures e Tojal.



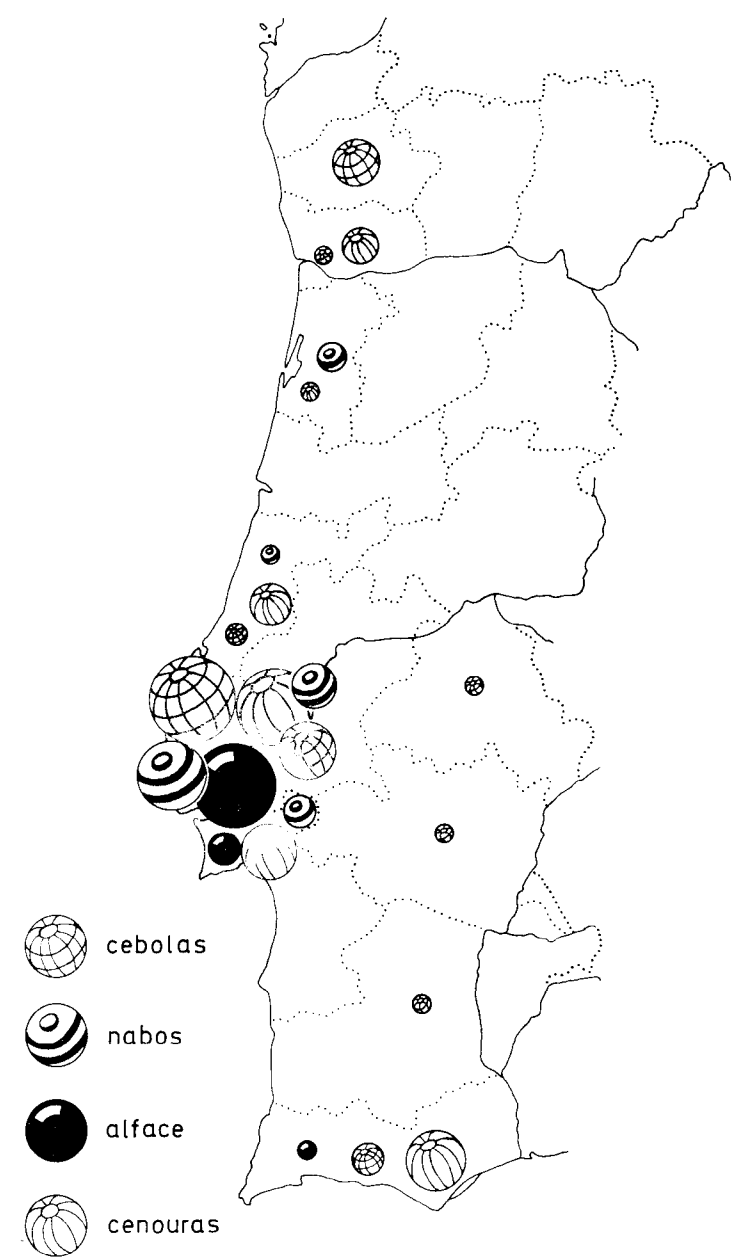
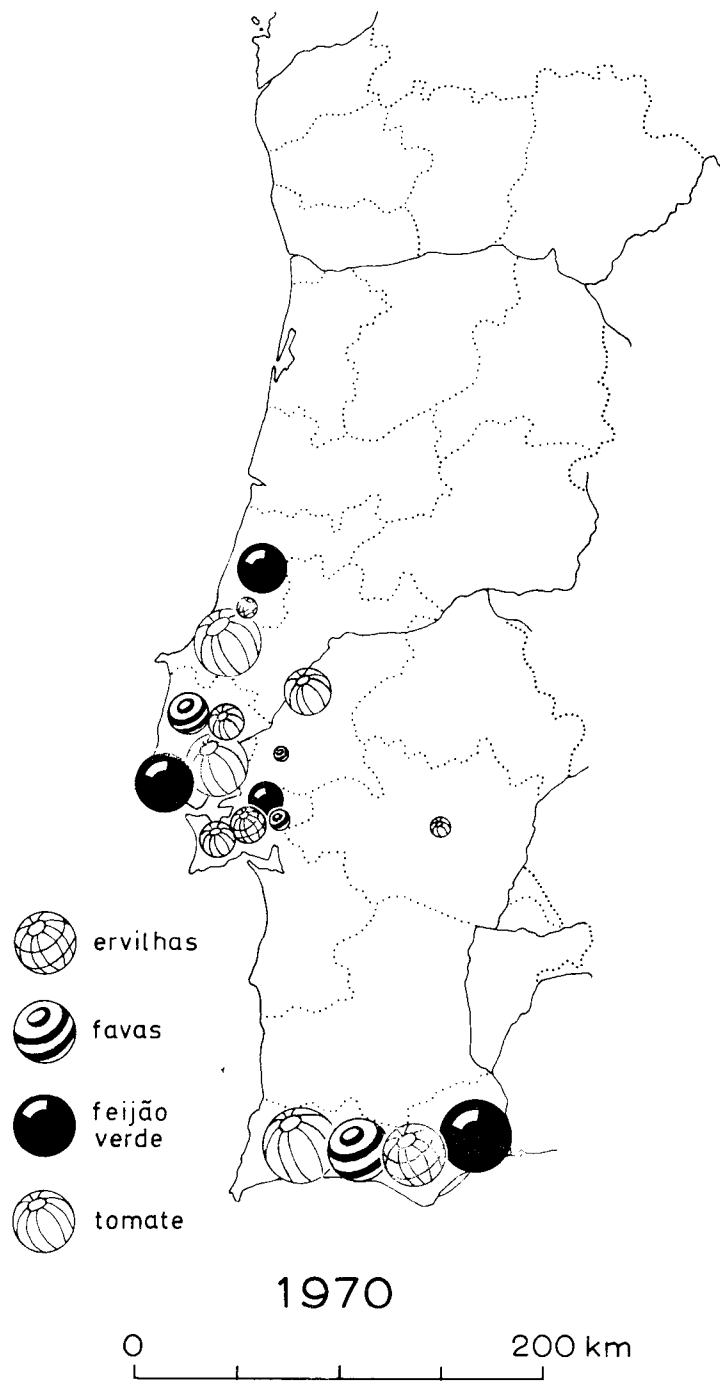


Fig. 5 — Principais proveniências (por distritos) dos produtos hortícolas de maior consumo em Lisboa.

e lombarda, grelos, folhas de couve, alfaces, nabos, cenouras, tomates e, ainda, nabijas, espinafres, agriões e rabanetes), Santarém (couve lombarda, nabos, tomates), Leiria (couve lombarda, tomates, feijão verde e cenouras), Setúbal (couve lombarda, couve portuguesa e cenouras) e Faro (feijão verde, tomates, cenouras, favas e ervilhas); o de Beja distinguiu-se pela couve portuguesa e pelos pepinos, o de Évora pelos pepinos e pela couve lombarda. Os distritos com maior homogeneidade são os de Castelo Branco (alhos), Coimbra e Aveiro (grelos) e Porto (cenouras).

Em 1955, isto é, quinze anos antes, a contribuição apresenta-se semelhante (fig. 7) ao nível de grandes regiões: a Estremadura impunha-se pela couve portuguesa, couve lombarda e nabos e o Ribatejo, também, pela couve portuguesa, pelo repolho, tomates e pepinos. Quanto às províncias do Sul do país, se as especializações do Algarve apareciam já então definidas — ervilhas, tomates e feijão verde —, o Alto Alentejo oferecia uma produção estruturalmente diferente da actual, pois rivalizava com o Algarve quanto a feijão verde e favas e com o Ribatejo quanto a repolho. A Beira e o Douro litorais figuravam como fornecedores de couve portuguesa e pepinos e a Beira Alta de cebolas. Verificara-se, pois, entretanto, a extensificação, pelo Minho, Beira Baixa e Alentejo, da área contribuinte.

Comparando as figuras 6 e 7 com os dados correspondentes a 1946 ⁽¹³⁾, confirma-se como é antiga a estrutura diversificada do contributo saloio. Com efeito, entre as espécies de grandes volumes contam-se então a couve portuguesa (28 p. 100), os grelos (16 p. 100), os nabos (13 p. 100), as cenouras (9 p. 100) e as favas (4 p. 100); seguiam-se-lhes as alfaces, o feijão verde, as folhas de couve e o tomate, por ordem decrescente, mas houve, entre este ano e 1970, flutuações na posição relativa dos diferentes produtos hortícolas e uma perda da importância das favas, que, tal como a estrutura e o volume global dos fornecimentos, responderam à situação conjuntural que caracterizou o após-guerra: dificuldades de abastecimento externo de produtos alimentares, mas elevado poder de compra de parte da população.

Entretanto, na margem esquerda do Tejo, da Caparica a Alcochete, situava-se já a principal zona hortícola do distrito de Setúbal: nela predominava a cultura da couve lombarda, a que corresponderam 50 p. 100 das quantidades globais daí provenientes, e ainda as de ervilhas, tomates, favas (cerca de 10 p. 100 cada), feijão verde, repolho, couve portuguesa e nabos.

Rivalizava, portanto, com a região algarvia, que também era orientada para a produção de ervilhas (com o dobro do contributo daquela), favas (com contributo igual ao da Outra Banda), tomate, feijão verde, repolho e lombardo. Neste caso, porém, os dados recentes parecem traduzir a diminuição da produção de ervilhas e favas em favor das de feijão verde, tomates e cenouras ⁽¹⁴⁾.

⁽¹³⁾ Extraídos de M. DE LOURDES S. PEREIRA, ob. cit.

⁽¹⁴⁾ Note-se, no entanto, que dados anuais isolados não permitem deduzir com segurança as linhas da evolução, como provaremos mais adiante.

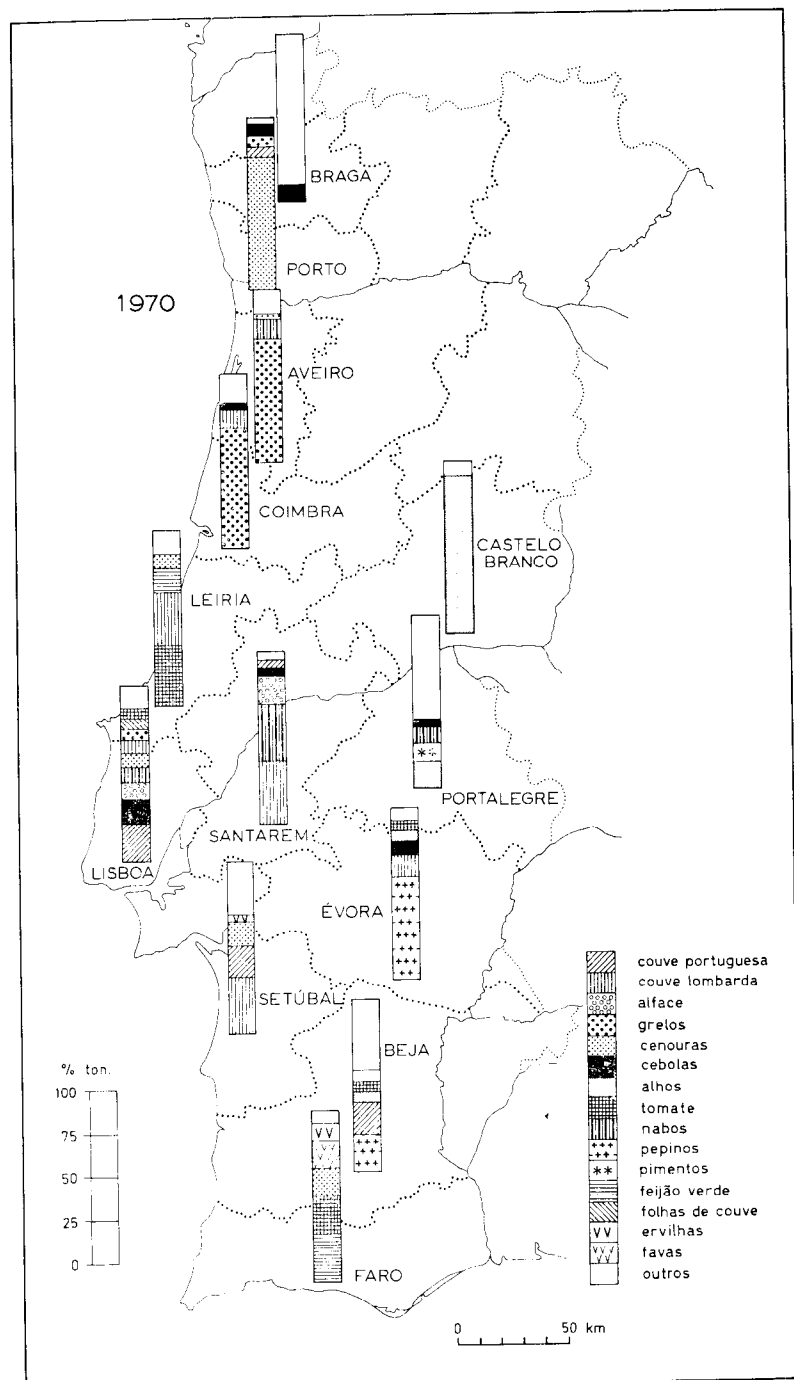


Fig. 6 — Estruturas das contribuições distritais para o abastecimento dos mercados de Lisboa (1970) em produtos hortícolas.

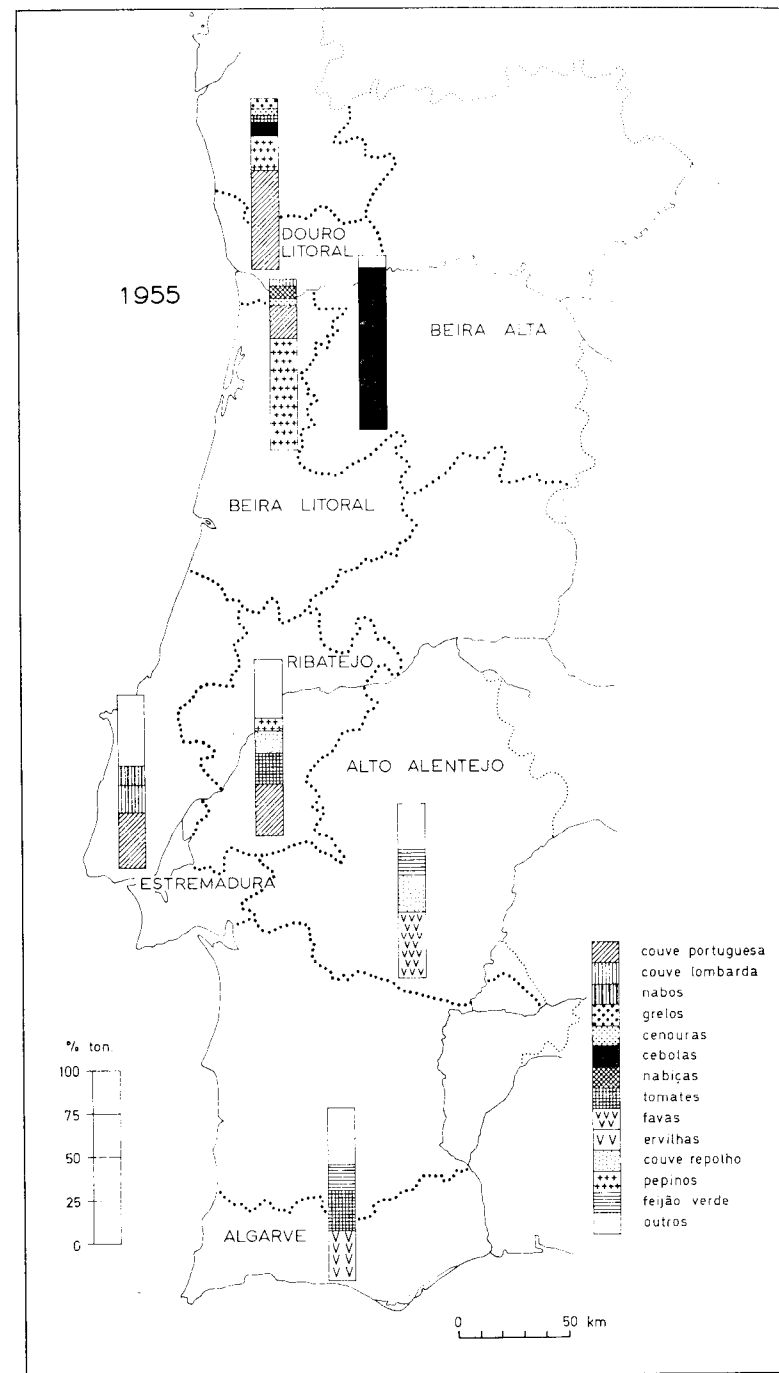


Fig. 7 — Estruturas das contribuições provinciais para o abastecimento dos mercados de Lisboa (1955) em produtos hortícolas.

A região de Santarém forneceu essencialmente couve lombarda (16 p. 100); a de Vila Franca (Granja, Vialonga, Alverca, Alhandra e Vila Franca, que prolongam a zona de Loures), couve portuguesa (cerca de um terço), grelos (cerca de um quarto), nabiças, ervilhas e nabos; a de Setúbal, couve lombarda (quase dois terços); a de Lisboa, couve portuguesa, nabiças, grelos, folhas, nabos e alfaces; a de Sintra, couves e grelos; a de Oeiras, couves e nabos; a de Oeste (Mafra, Malveira, Sobral de Monte Agraço, Lourinhã, Peniche, Caldas da Rainha e Alcobaça), feijão verde, favas, ervilhas e repolho, no prolongamento estacional da Outra Banda; e a de Aveiro, nabos, que foram enviados durante o Outono e o Inverno, nomeadamente em Dezembro e Janeiro. Desde então acentuou-se a participação das regiões interiores e do Norte atlântico, servidas pelo caminho-de-ferro e sobretudo pela camionagem.

4 — *Diferenças estacionais da estrutura do consumo.* — A figura 8 traduz os consumos correspondentes aos quatro trimestres de 1966. Nela se salienta como predominante e constante o da couve portuguesa, embora com um mínimo pouco acentuado durante o Verão; segue-se-lhe o da couve lombarda, menos volumoso durante a Primavera e o Verão; alguns produtos não são objecto de consumo constante mas impõem-nos os volumes alcançados pela concentração: estão neste caso o tomate, importante no terceiro (máximos de consumo mensal em Julho e Agosto), segundo e quarto trimestres; as favas e ervilhas, no segundo (máximos em Março e Abril) e primeiro trimestres; o feijão verde, no segundo (máximos em Maio e Junho) e terceiro; a couve-flor, no quarto (máximo em Dezembro). Gerais mas de menor valor são os consumos de cenouras, folhas de couve, nabos, grelos, nabiças, alfaces e cebolas.

As variações anuais do consumo reflectem naturalmente as exigências ecológicas das culturas: em função delas se organizam também as diferentes regiões, pois pela sua extensão em latitude Portugal dispõe de zonas horticolas climaticamente diferenciadas. Essa diferenciação está bem traduzida nas origens geográficas das produções vendidas durante cada mês nos mercados grossistas de Lisboa, que passamos a analisar. O aspecto mais geral é a sucessão dos fornecedores, desde os do Algarve até aos do Centro e Norte atlânticos, o que permite contar com a produção nacional durante largo período de tempo: é o caso do tomate, hoje quase todo produzido no continente, pois apenas nos meses de Inverno se importam algumas quantidades, aliás sempre pequenas, do Levante ibérico, da Madeira e das Canárias, que não deixam por isso de concorrer com o produzido nas estufas do Sotavento algarvio.

5 — *Épocas de consumo dos principais produtos hortícolas e épocas características de produção de cada região* ⁽¹⁵⁾. — Distinguem-se, em 1969 (fig. 9), quatro tipos de consumos:

⁽¹⁵⁾ Dados recolhidos no Arquivo da Junta Nacional das Frutas, em Lisboa, franqueado por gentileza do Eng.º José Manuel Soares.

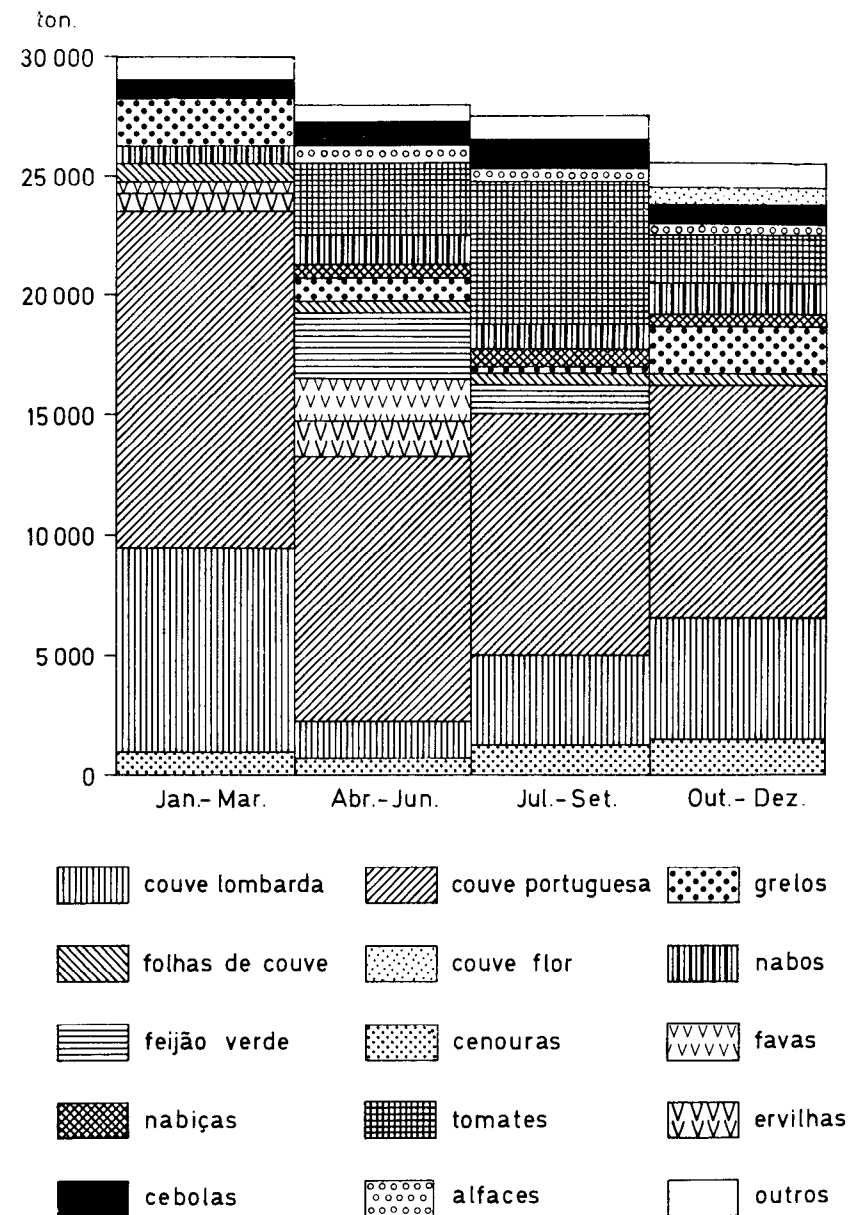


Fig. 8 — Os consumos estacionais de produtos hortícolas em Lisboa (1966).

A) *Consumos permanentemente importantes*: cenouras, cebolas, nabos e nabiças. No caso das cenouras observam-se dois máximos, em Março e em Dezembro, que se devem ao máximo da contribuição do Algarve e da região de Oeste, respectivamente. Os períodos de oferta destas estendem-se, porém, a quase todo o ano, exceptuando Setembro, no caso da primeira, e Outubro, no da segunda. Igualmente regular se revela o contributo da Outra Banda. A conjugação das contribuições destas três regiões permite elevar as colunas mensais que compreendem o período de importante contributo saloia, de Junho a Dezembro. A evolução dos preços médios mensais responde à abundância (mínimo em Março, quando o abastecimento foi triplo do do mês anterior e seguinte).

A silhueta do polígono de frequências mensais das cenouras assemelha-se à dos nabos: abastecimento regular interrompido por um máximo enorme e bem localizado, o do mês de Dezembro, que corresponde ao máximo da produção saloia, pois as das regiões de Oeste, Santarém e Outra Banda são constantes ao longo do ano. Mas ambas as silhuetas lembram a das alfaces, quase todas de proveniência saloia, excepto nos meses dos máximos, o de Maio, pelo contributo da região de Vila Franca, e o de Dezembro, pela conjugação do da Outra Banda com o máximo da produção saloia. Nos meses de Outono e de Inverno, com excepção de Dezembro, a oferta é menor, pelo que, naturalmente, os preços são mais elevados, apesar do atrofamento da procura (menor consumo de saladas).

As nabiças não apresentam máximos anuais bem marcados: deve-se a uma certa regularidade da produção nas regiões de Lisboa e Loures, completada em Dezembro pelas contribuições modestas da Outra Banda e da região de Oeste.

B) *Consumos mensais frequentemente elevados, mas com máximos e mínimos bem marcados*: couve portuguesa, couve lombarda e agriões. No primeiro caso nota-se um mínimo absoluto em Março, quando termina a produção de sequeiro da região saloia e da Outra Banda; um máximo secundário em Maio, em relação com um outro ciclo da produção saloia, e um máximo absoluto, de grande valor, em Setembro, quando aquela é máxima também. No segundo caso, o da couve lombarda, o mínimo verifica-se na Primavera e repete-se secundariamente em Agosto. Os meses de Outono e de Inverno apresentam abastecimentos volumosos por conjugação dos produtos provenientes de Oeste (Setembro, Outubro, Novembro e Janeiro, Fevereiro e Março) com os da Outra Banda (de Outubro a Março), da região saloia, nomeadamente em Dezembro, e do Algarve, em Dezembro e Janeiro. A evolução do preço médio mensal do repolho reflecte também a da oferta.

A silhueta correspondente aos agriões recorda, com outra escala, a da couve lombarda, pela existência de um longo mínimo, que corresponde ao Verão, e a da couve portuguesa, pelo carácter mensal do máximo — Dezembro; este deve-se ao afluxo de agriões da região de Oeste, no mês em que a produção saloia foi máxima, facto que se repete quando do máximo secundário de Março-Abril.

REGIÕES FORNECEDORAS

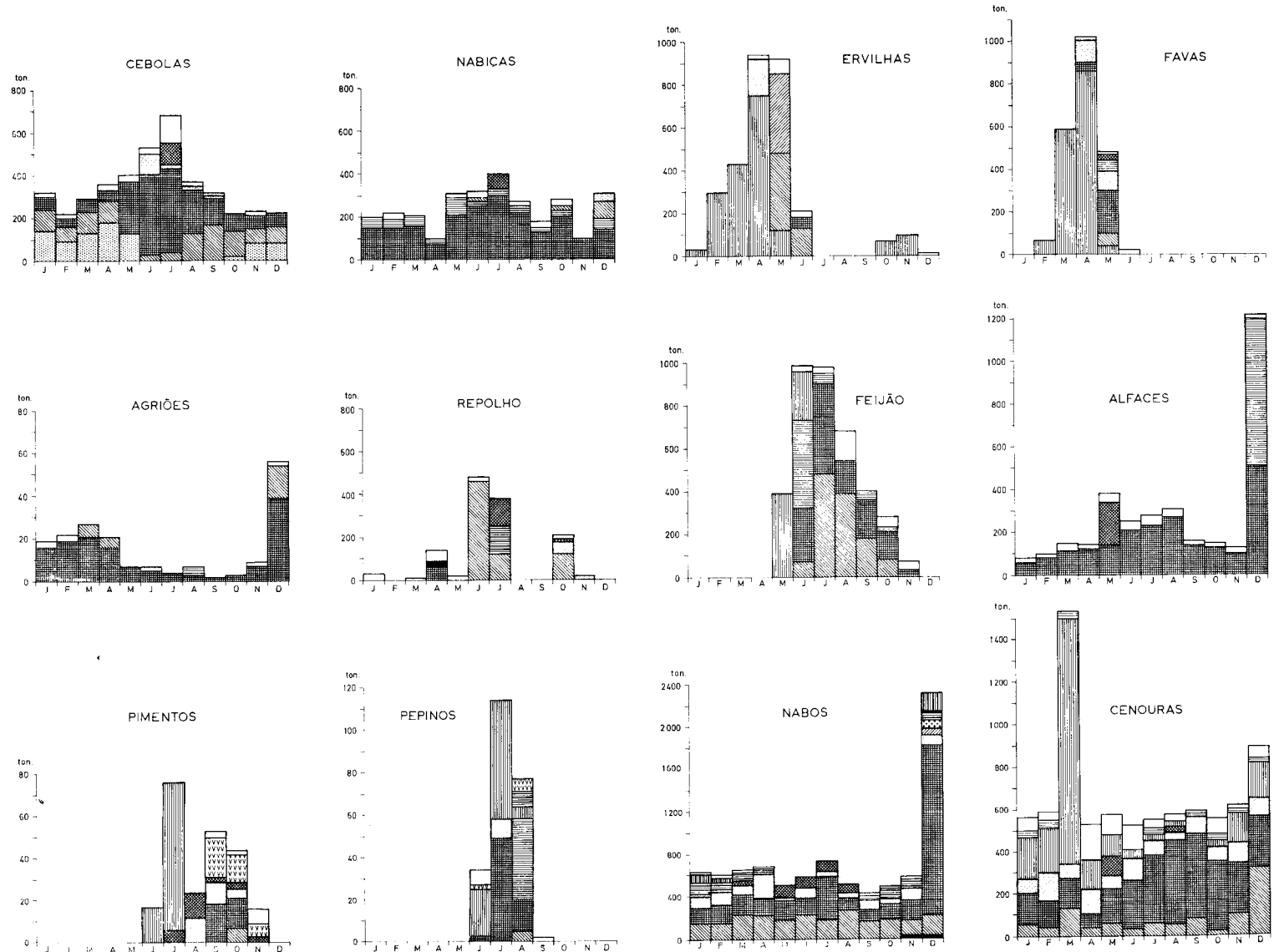
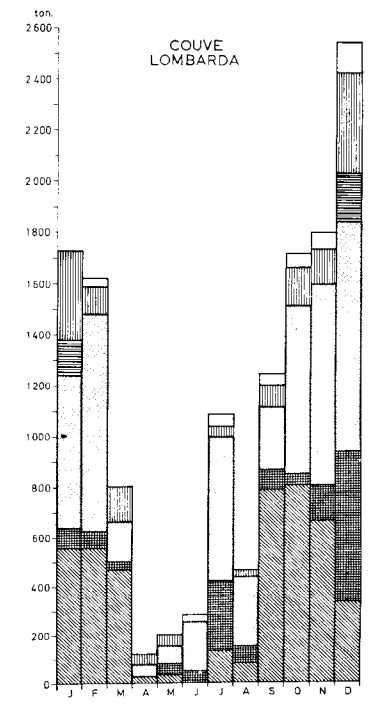
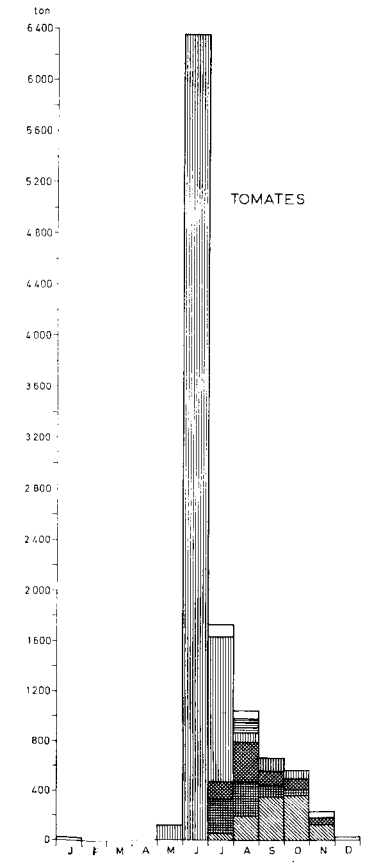
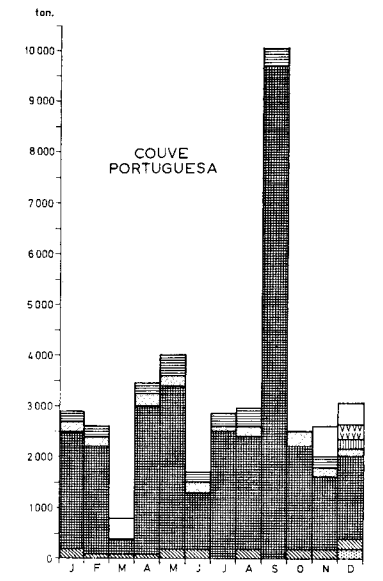
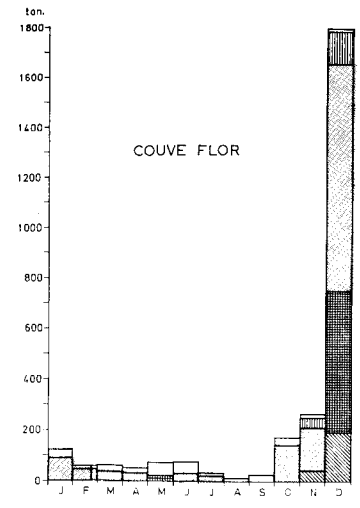


Fig. 9 — Variação, ao longo do ano, das proveniências e dos consumos dos principais produtos hortícolas vendidos



nos mercados abastecedores de Lisboa.

C) Consumos estacionais: feijão verde, ervilhas, favas, tomates, pimentos e pepinos. Constituem exemplos da sucessão de abastecimentos com origens de sul para norte. A produção de feijão verde começa em Maio no Algarve, continua ainda nesta província no mês seguinte, quando a Outra Banda oferece o seu maior contributo, e prolonga-se até Outubro pela região saloia e de Oeste, cujos máximos se situam em Julho.

Idêntica sucessão se observa com as ervilhas, se exceptuarmos as pequenas quantidades vendidas durante os meses de Outubro, que correspondem a culturas regadas do Algarve. Com efeito, em Fevereiro e Março toda a produção tem origem nesta província, em Abril aparece a da Outra Banda, enquanto a daquela atinge o máximo, e em Maio a da fachada atlântica a norte do Tejo, que se prolonga por Julho. A sucessão correspondente às favas apenas difere pela participação da região saloia e a dos tomates por ter início em Maio, crescer mais aceleradamente, e pela interferência do contributo das regiões de Vila Franca, em Julho, de Santarém, então máximo, em Agosto, e do Oeste, em começo.

As figuras correspondentes aos pimentos e pepinos apresentam-se mais complexas. No primeiro caso, a silhueta é dividida por um mínimo em Agosto: antes predomina com exclusividade quase total a produção algarvia; naquele mês, as de Vila Franca e Santarém; no seguinte, esta, a saloia e a do Alto Alentejo; em Outubro interfere também a de Oeste. A oferta de pepinos limitou-se ao trimestre de Junho, Julho e Agosto, primeiro com a produção algarvia, depois com esta, a saloia e a de Vila Franca e, por último, com esta, a de Santarém, a de Oeste, ainda a do Algarve e a alentejana, mas sobretudo a da região de Lisboa.

D) Consumos irregulares, mas com tendência para o tipo estacional: repolho e couve-flor. Esta última escasseou durante todo o ano, com excepção de Dezembro, quando se acumulam as produções das regiões saloia, da Outra Banda, Oeste e Algarve. A venda do repolho fez-se em Abril (de proveniência saloia), em Junho (da região de Oeste), em Julho (desta e das de Vila Franca e Santarém) e em Outubro (de Oeste e da Outra Banda). A couve murciana foi vendida, sobretudo, de Março a Julho e produzida pela Outra Banda e regiões de Oeste e Algarve.

O ABASTECIMENTO DE FRUTAS

1 — *Estrutura.* — Porque se trata de alimentos que demoram a tornar-se de grande necessidade numa alimentação no geral estabelecida em função de modestas disponibilidades monetárias, o consumo de frutas em Lisboa não suscitou tão precocemente, em relação ao de produtos hortícolas, fluxos de volumes comparáveis. Nos últimos decénios, porém, ele elevou-se às 50 000 toneladas anuais, com forte predomínio

dos citrinos e das maçãs, peras, uvas, pêsegos e melões. Da figura 10 se conclui a existência de

- consumos de tendência acentuadamente crescente: laranjas e maçãs;
- consumos de tendência moderadamente crescente: peras;
- consumos de tendência estagnante: cerejas, pêsegos e uvas;
- consumos que parecem revelar tendência regressiva: melões.

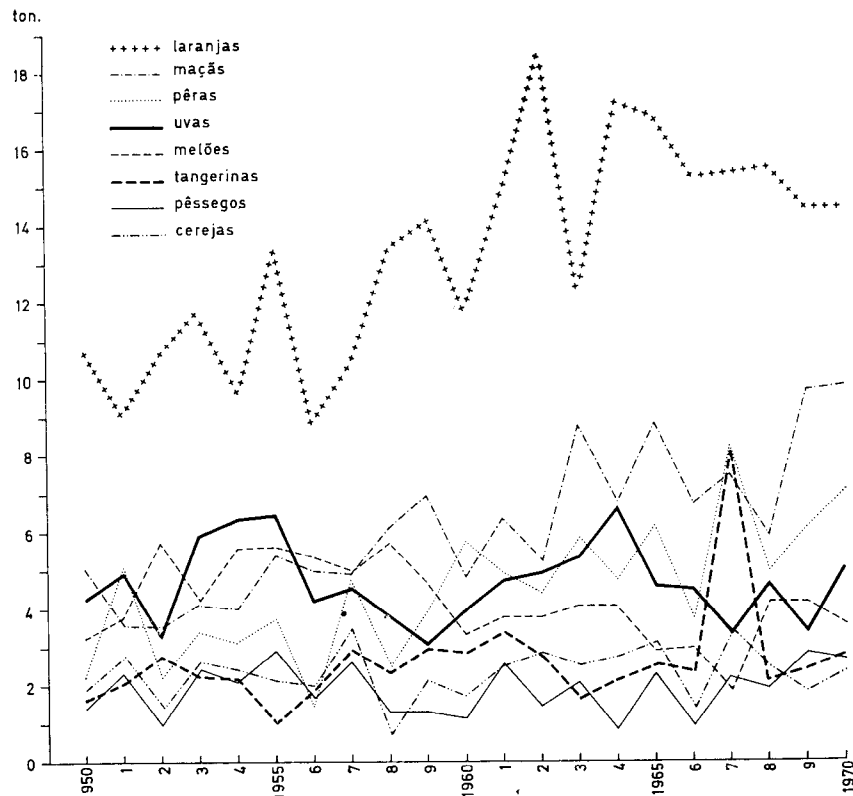


Fig. 10 — Evolução das quantidades dos principais frutos vendidos nos mercados abastecedores de Lisboa.

Por outro lado, a evolução geral não parece acompanhar os ritmos de desenvolvimento demográfico e económico da cidade, que leva a admitir dificuldades de abastecimento em quantidade, que são desigualmente sentidas conforme os volumes das produções anuais e estacionais, e ainda em qualidade e preço. Não obstante o poder de compra da população lisboeta ser superior à média nacional, a estrutura do consumo caracteriza-se pela maior importância absoluta e percentual das laranjas

(fig. 11), que são seguidas pelas maçãs, peras, melões e uvas, justamente as espécies que, apresentando grande período de distribuição ou ofertas muito concentradas, se vendem temporariamente a preços baixos. As curvas cumulativas correspondentes a muitas delas aproximam-se (fig. 12) e desenvolvem-se em meses regularmente abaste-

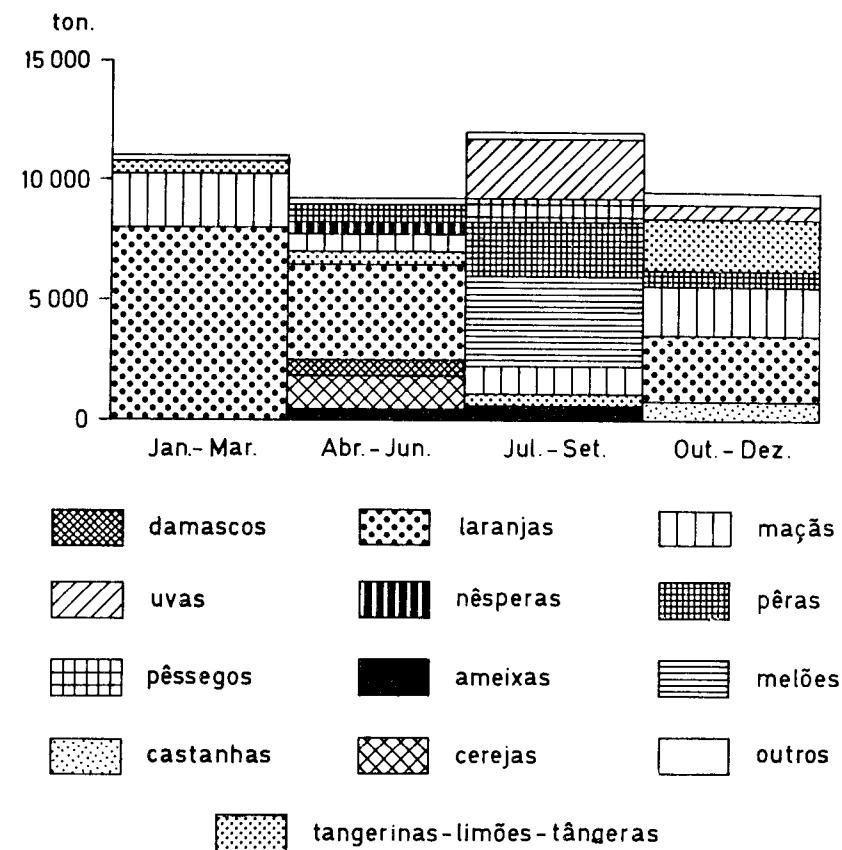


Fig. 11 — Os consumos estacionais de frutas em Lisboa (1966).

cidos em quantidade e qualidade, o que sugere equilíbrio entre a oferta e a procura, que não é elástica para níveis económicos quase estáticos. Compreende-se, pois, que a procura mais intensa ou/e a maior valorização se refiram às frutas da Primavera (cerejas, nêperas e morangos) e do princípio do Outono (tângeras), estações de produções metropolitanas menos abundantes. Porém, foram as de oferta crescentemente volumosa, à medida que, no último decénio, a importância de pomares antigos, heterogêneos em espécies e variedades, mal cuidados e pouco produtivos, vai sendo conquistada por plantações modernas — casos de uvas de mesa e de pêsegos — e que se multiplicam as

áreas frutícolas, que acusam aumentos significativos das quantidades vendidas anualmente. Com custos de produção inferiores beneficiaram as classes de menor poder de compra: são os casos dos citrinos, nomeadamente das laranjas, das maçãs⁽¹⁶⁾ e também dos morangos, que na altura do máximo da oferta deixaram de ser artigo de luxo para serem de um mercado intensificado e extensificado.

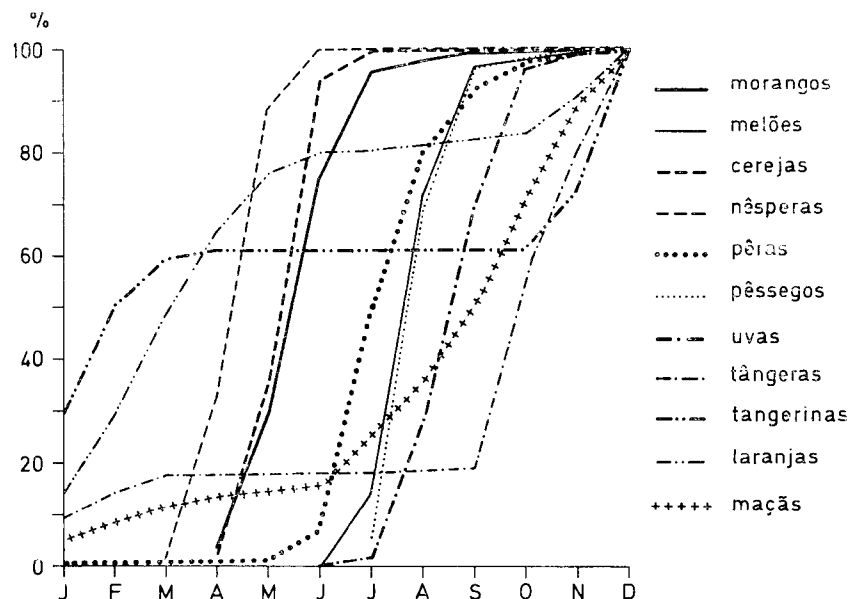


Fig. 12 — Variação, ao longo do ano, dos consumos das principais frutas, em Lisboa.

2 — *Regiões fruteiras.* — Os grandes pólos de atracção de fruta são os mercados urbanos, sobretudo os de Lisboa, onde convergem as produções de todas as regiões, não obstante a camionagem ter permitido progressivamente a ligação entre os mercados grossistas do país, pelo que, no que respeita a frutas e a produtos hortícolas menos vulneráveis, as quantidades movimentadas nuns podem ser destinadas a outros. No entanto, os contributos regionais variam, por um lado, com a época do ano e, por outro, com as orientações da fruticultura,

⁽¹⁶⁾ Estas, tal como as laranjas, por vários meios (cultivo de variedades temporãs e serôdias, armazenamento frigorífico, etc.), beneficiaram da extensão da oferta a todo o ano. A tendência da redução do preço médio anual das tangerinas e de estagnação do de laranjas vêm de 1945. Entretanto, os damascos, pêssegos, uvas, cerejas, nêspersas e ameixas apresentaram até 1964 curvas de preços ascendentes, de coeficientes angulares semelhantes entre si e só ligeiramente menores nos casos das ameixas e maçãs; os morangos, pelo contrário, situam-se entre 16\$00 e 17\$00 (preço de grosso). Veja, de ANTÓNIO MONTEIRO ALVES e FERNANDO GOMES DA SILVA, «Aspectos Conjunturais dos Preços da Fruta no Mercado Abastecedor de Lisboa», *Frutas, Boletim Anual de Hortofruticultura*, Junta Nacional das Frutas, 1965, pp. 57-66, figs. 7 a 12.

em resposta às condições geográficas e às iniciativas dos produtores. Sirva de exemplo, no primeiro caso, o abastecimento de citrinos (fig. 13): de Outubro a Fevereiro fortemente dependente da produção algarvia (do Sotavento, de Outubro a Dezembro, e do Barlavento, nos restantes meses); depois, embora esta continue a aumentar em valor absoluto, perde importância percentual até ao Verão (apesar do desenvolvimento de novos pomares de espécies de maturação tardia), quando se tornam importantes as importações das províncias africanas, em especial de Moçambique. A função abastecedora do Algarve é, pois, completada pelas do Ribatejo, região de Oeste e Alentejo (fig. 14). A região de Oeste distingue-se ainda pelo fornecimento de pêssegos, peras e uvas; a do Ribatejo pelo de melões; o Algarve participa no de uvas; a Beira Baixa no de peras; as maçãs são essencialmente fornecidas pelo Norte interior de Portugal (Trás-os-Montes e Beiras), mas uma pequena parte provém desde já dos novos pomares do Ribatejo (fig. 14).

O abastecimento dos mercados grossistas lisboetas, em produtos hortícolas e frutícolas destinados ao consumo em fresco, faz-se hoje segundo eixos que vitalizam todo o país, pois se nas regiões interiores são pouco importantes ou inexistentes as correntes de hortaliças, cabe-lhes, inversamente, uma posição destacada quanto a batata, maçãs e peras. Com a distância, porém, os circuitos comerciais tornam-se mais complexos, pela larga participação de grossistas que compram a produção com maiores margens de lucro, tão grandes quanto as flutuações dos preços dos mercados justifiquem. Daí resultam modestas compensações económicas para os produtores; o mesmo sucede sempre que as produções regionais não beneficiam das altas dos preços, ou porque não são precoces nem tardias ou porque aquelas desaparecem devido às facilidades de conservação pelo frio (seis meses nos casos das maçãs e peras, por exemplo). Os fluxos de capitais que decalcam, com sentidos inversos, os daqueles produtos convergentes nos grandes centros urbanos não são pois rigorosamente proporcionais aos volumes destes nem equivalentes ao seu valor qualitativo, já que circulam através de estruturas comerciais complexas e diversas.

O CONTRIBUTO ALGARVIO

1 — *Evolução do volume e das estruturas.* — Terminada a construção do caminho-de-ferro de Sul e Sueste, no início do século XX, a província meridional transformou-se numa importante área abastecedora de produtos hortícolas a Lisboa, especializada na produção de primores, desde então considerados como um dos principais caminhos do seu desenvolvimento agrícola, que merecem em 1916 a atenção dos colaboradores do Congresso Regional Algarvio⁽¹⁷⁾. Justificaram-na as quantidades de legumes verdes e de frutas frescas enviadas através

⁽¹⁷⁾ MÁRIO PAIS DA CUNHA FORTES, *Frimícias Agrícolas e Plantas Subtropicais no Algarve*.

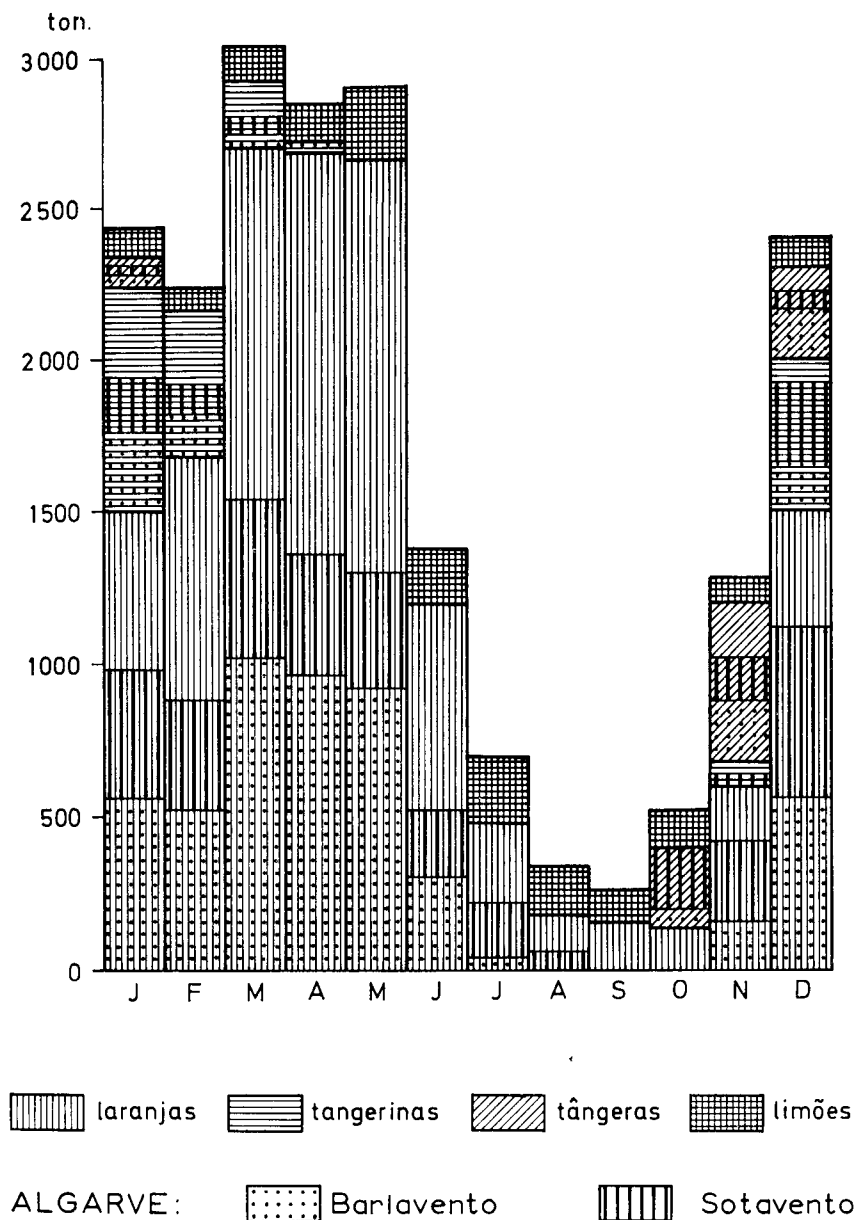


Fig. 13 — Variação mensal do consumo de citrinos.
O contributo algarvio.

das várias estações de caminho-de-ferro nos anos que precederam a guerra de 1914-1918 (fig. 15): em 1913, quando aquelas foram de cerca de 2600 toneladas, as primeiras posições correspondem às do Centro e do Sotavento — 71 p. 100; no Barlavento, os carregamentos apenas foram volumosos na de Portimão — 10 p. 100, através da qual se fez possivelmente uma parte das exportações das hortas de Silves. Embora as estações funcionem como lugares de convergência que servem áreas heterogêneas e de dimensão desigual, a apreciação das quantidades de frutas e legumes movimentadas em cada uma em 1905 e em 1913 revela a existência de importantes zonas produtoras, motivadas pelos consumidores externos à província, nomeadamente pelos da região de Lisboa. Parece ser o caso das Campinas de Faro-Olhão, da Luz e da Conceição (de Tavira) e das regiões de Cacela e Vila Real de Santo António.

Estudando paralelamente as exportações algarvias realizadas na mesma época, por via marítima, podemos afirmar que, ao contrário, por exemplo, da região de Loures, nas hortas do Algarve a fruticultura manteve sempre um lugar de relevo, tal como sucedia desde há séculos nos campos de sequeiro. Verificam-se, porém, orientações diferentes nos regadios do Barlavento e do Centro e Sotavento; pelo porto de Portimão⁽¹⁸⁾ exportavam-se então dezenas de toneladas de romãs (com destino à Inglaterra e à Alemanha) e algumas outras de uva fresca, de uva esmagada e de laranjas; entretanto, pelo de Faro apenas saíram pequenas quantidades de uva (2,6 toneladas em 1910, com destino à Inglaterra) e de laranja (14 toneladas em 1911), também para os mercados ingleses. As exportações parecem no entanto regressivas, apesar da abertura dos mercados alemães pelo tratado de comércio estabelecido entre Portugal e a Alemanha em 1910, o que sugere, tal como sucedia com o tomate, a concorrência, nos mercados ingleses e, possivelmente, nos outros mercados europeus, das frutas do Levante espanhol, da Itália e de Israel, que se afirmara com a generalização da navegação a vapor. Mas, se é certo que as diferenças dos carregamentos realizados nos dois portos reflectem os respectivos movimentos marítimos, elas traduzem também sistemas diferentes de valorização dos «regadios»: os do Barlavento compreendendo quase sempre pomares e os da região de Faro mantendo-se limpos, como reflexo do grande absentismo dos proprietários de residência urbana e dos arrendamentos anuais da terra e da água de rega, à semelhança da região de Loures.

A contribuição do Algarve para o abastecimento de hortaliças e frutas aos grandes mercados nacionais, nomeadamente aos de Lisboa, continuou a desenvolver-se nos decénios seguintes, e continua nos nossos dias. São significativas as quantidades de produtos hortícolas registadas nos mercados abastecedores de Lisboa⁽¹⁹⁾ em 1946: elas correspondem a 11 p. 100 das globais e a 80 p. 100 das de batata-doce, 53 p. 100 das de ervilhas, 51 p. 100 das de repolho, 30 p. 100 das de tomate,

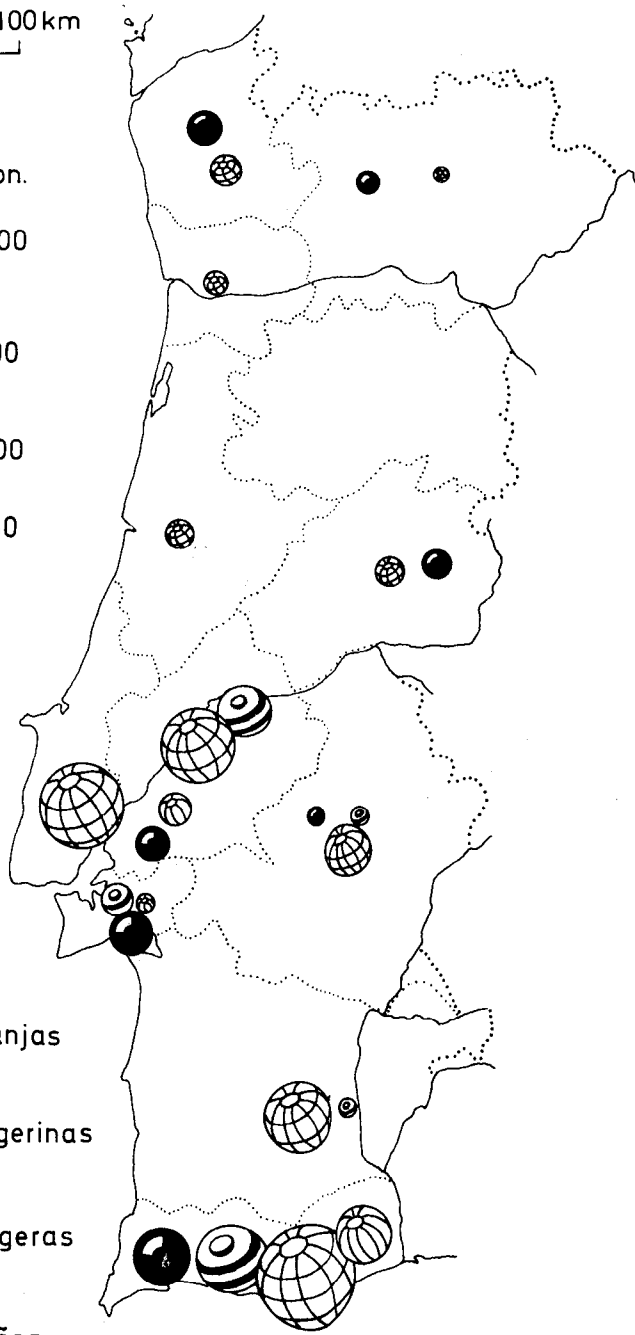
⁽¹⁸⁾ MÁRIO PAIS DA CUNHA FORTES, ob. cit.

⁽¹⁹⁾ MARIA DE LOURDES SANTOS PEREIRA, ob. cit.

0 100 km

ton.
1900
900
400
30

laranjas
tangerinas
tângeras
limões



maçãs
peras
uvas
melões

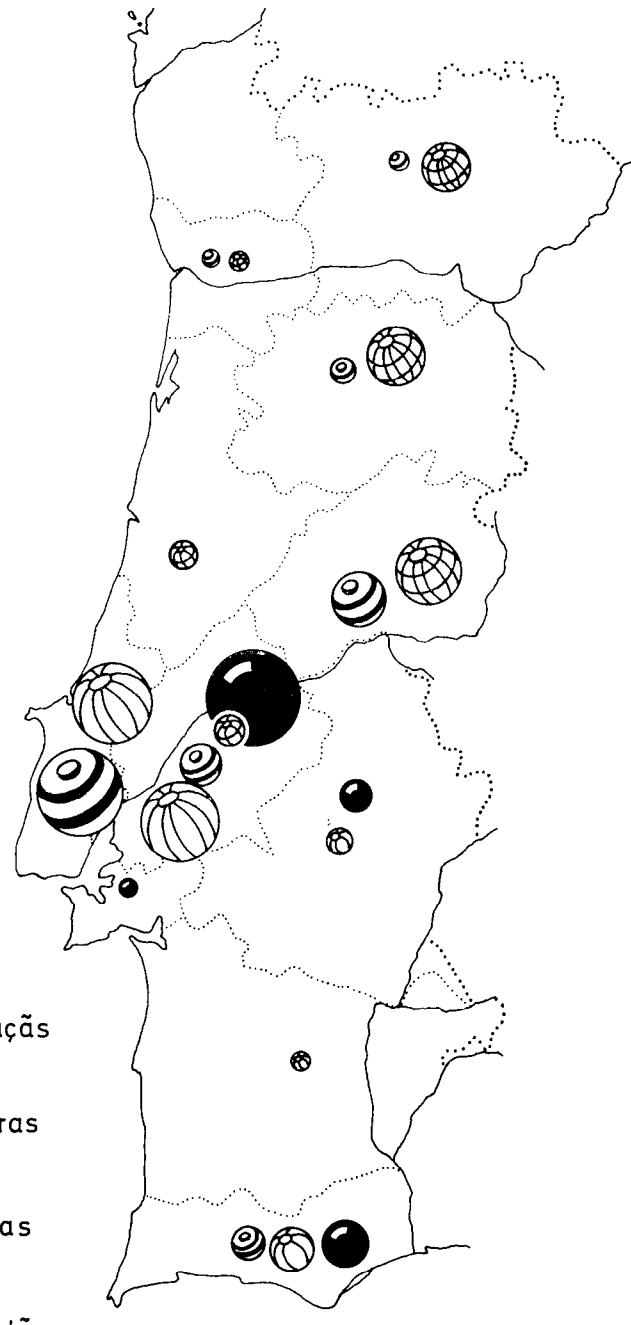


Fig. 14 — Principais proveniências (por províncias) dos frutos de maior consumo em Lisboa.

26 p. 100 das de favas, 23 p. 100 das de pimentos, 15 p. 100 das de feijão verde, 5 p. 100 das de lombardo, 4 p. 100 das de pimentos e couve-flor, etc. No total contaram-se 6176 toneladas de produtos hortícolas com proveniência algarvia, das quais 2719 toneladas dizem respeito a ervilhas, 1019 a favas e 967 a tomates, espécies que se cultivavam de sequeiro em rotação com o trigo e, nas terras arenosas da região de Albufeira, com sementeiras feitas logo às primeiras chuvas ⁽²⁰⁾. As outras produções, fornecidas pelos regadios, foram carregadas, sobretudo, nas estações da área de Faro. Como núcleos hortícolas secundários figuram então Portimão, Silves, Alcantarilha, Boliqueime, Moncarapacho e Vila Real de Santo António (fig. 15).

No decénio de cinquenta, a evolução da posição relativa das diferentes espécies (fig. 16) parece traduzir, para além das flutuações anuais das de sequeiro —ervilhas e favas, com curvas de irregularidades paralelas, por certo como reflexo das condições meteorológicas do Outono e do Inverno—, o desenvolvimento das culturas de tomate, couve lombarda e pepinos; em certos anos observaram-se produções relativamente grandes de feijão verde, pimentos, couve-flor e cenouras.

No decénio seguinte acentuou-se a dependência do abastecimento de Lisboa dos contributos algarvios, nomeadamente nos casos das produções já predominantes, como se verifica no quadro seguinte.

Principais artigos de origem algarvia	1946		1966		1968		1969		1970	
	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%
Cenouras	12	0,4	788	18	2 424	30	1 102	26	1 143	21
Ervilhas	2 719	53	1 741	77	1 794	60	285	56	1 144	66
Favas	1 019	26	1 902	79	1 543	71	1 013	67	1 383	77
Feijão verde	463	15	1 970	53	693	20	860	39	2 605	54
Pepinos	90	4	75	54	89	39	70	39	98	50
Pimentos	10	23	112	42	88	38	21	15	61	31
Tomates	967	30	5 092	45	7 796	72	2 118	45	2 152	38

Entre 1958 e 1967 ⁽²¹⁾ o contributo médio global da província foi de 12 748 toneladas, em 1967 de 8545 e em 1968 de 16 494, ano em que a Estremadura forneceu 92 176 e o Ribatejo 5445 toneladas. Em 1969 ele foi mais modesto —6913 toneladas—, do nível de 1946: o distrito de Lisboa forneceu 40 288 toneladas, isto é, 6 vezes mais do que o Algarve, mas os de Setúbal, Leiria e Santarém apenas 6047, 4557 e 1524 toneladas, respectivamente; os restantes oferecem produções muito mais modestas. O distrito de Faro figura pois como uma grande área

⁽²⁰⁾ O comércio dos legumes de sequeiro faz-se em circuitos complexos, com intervenção de negociantes grossistas que actuam em mercados estacionais situados em cruzamentos de estradas, nomeadamente depois da generalização do transporte em camiões: não são pois os produtores que os colocam, sob a sua responsabilidade, nos mercados abastecedores de Lisboa.

⁽²¹⁾ *Estatística Agrícola*, I. N. E.

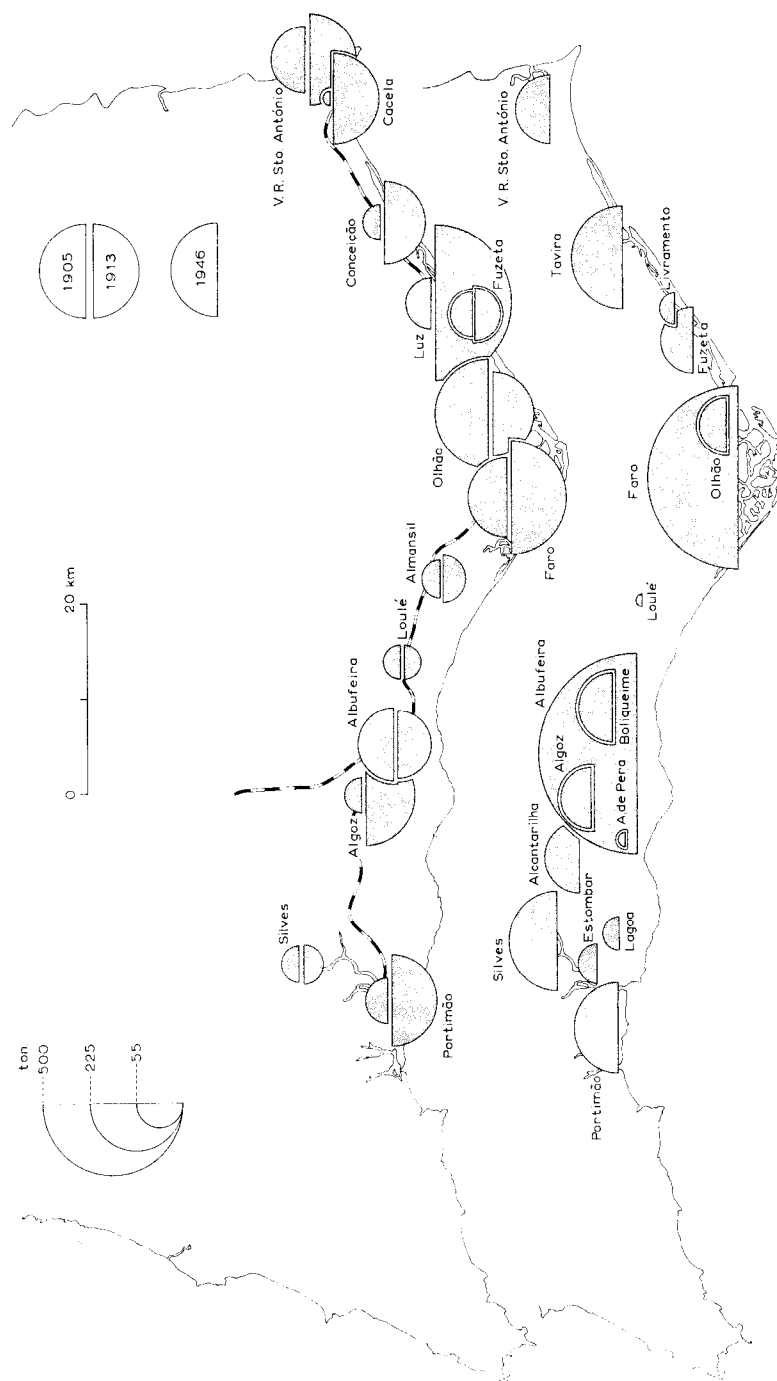


Fig. 15 — Os contributos algarvios de produtos hortícolas para o abastecimento de Lisboa nos princípios e nos meados (1946) do século XX.

abastecedora, depois da de Lisboa, posição que manteve em 1970 (com cerca de um terço do contributo daquela, mais do dobro do que forneceu Leiria e 85 p. 100 acima das quantidades provenientes de Setúbal).

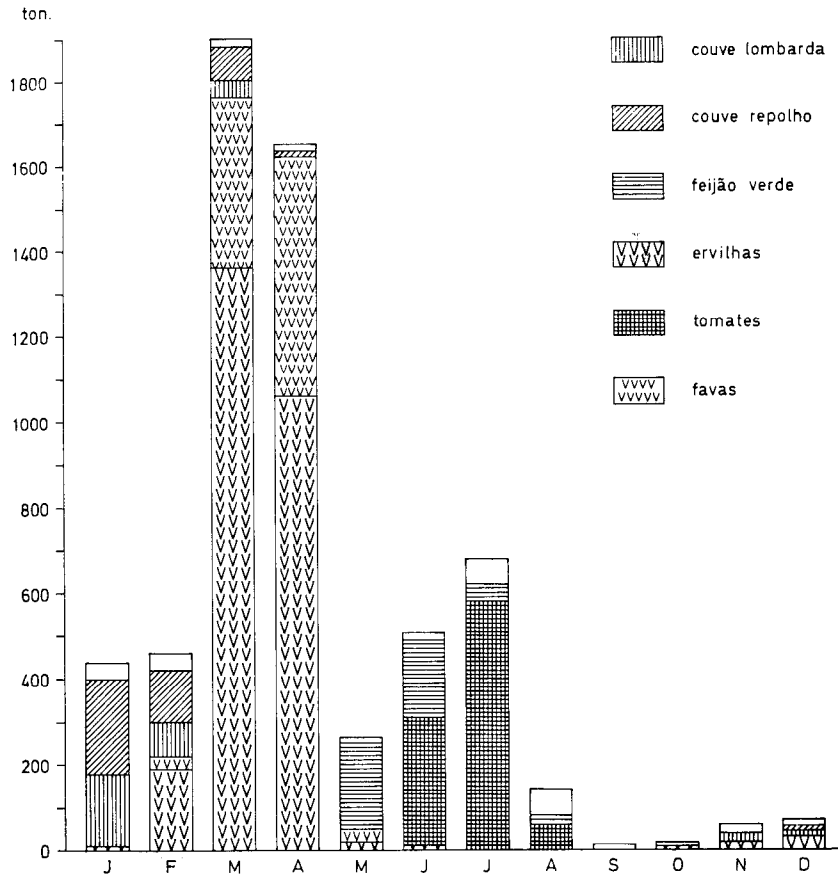


Fig. 16 — Quantidades mensais de primícias algarvias vendidas em Lisboa nos meados do século XX (1946).

Os últimos anos do decénio foram marcados por fracas produções de favas, ervilhas e feijão verde, que, pelo contrário, foram máximas entre 1962 e 1966, e por uma produção de couve lombarda que, tendo sido máxima entre 1964 e 1966, tornou a descer, em 1969 e 1970, ao nível de 1950.

Todas as variedades de produtos hortícolas apresentam no decénio de sessenta grandes flutuações (fig. 17): no caso das favas e ervilhas podem ser explicadas pelas condições climáticas ocorridas durante a época de sementeira e de crescimento vegetativo, que impediram aquela ou dificultaram este; mas no do feijão verde, por se tratar de uma cultura

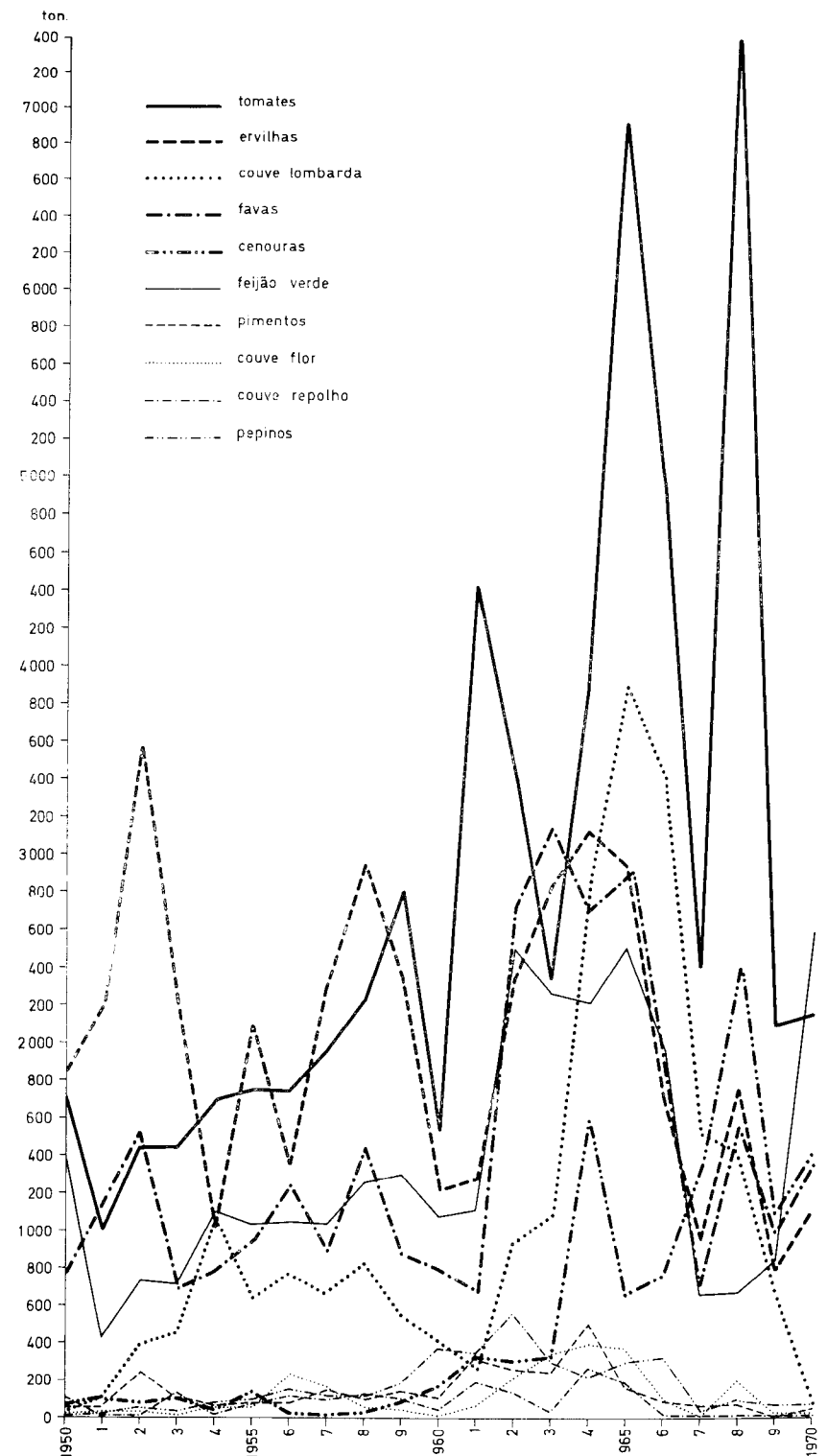


Fig. 17 — Evolução recente das quantidades de produtos hortícolas algarvios vendidos nos mercados abastecedores de Lisboa.

de horta, sugerem outra explicação (como aliás sucede com a couve lombarda) que envolva o fracasso dos preços de venda perante os de produção (elevação dos salários, como resposta à falta de mão-de-obra, recrutada pela construção civil e deslocada pelo êxodo, e à elevação geral do custo de vida).

Entretanto, melhoraram as posições relativas de outras produções hortícolas algarvias, até então pouco volumosas e mal representadas nos mercados de Lisboa. O caso mais espectacular foi, sem dúvida, o do tomate, apesar da grande amplitude das flutuações anuais da produção. Seguiu-se-lhe o das cenouras, que mantiveram uma importância insignificante de 1946 a 1960, mas que corresponderam em 1968 a um terço das quantidades vendidas nos mercados abastecedores e a um quarto e a um quinto nos dois anos seguintes, quando a produção foi menor.

A dilatação das produções provenientes dos «regadios» parece fazer-se com dependência mútua: cenouras e couve lombarda ocupam a terra no Outono e Inverno; logo, rivalizam entre si e com favas de horta e couve-flor; o feijão verde é uma cultura de Primavera, que pode suceder a qualquer destas, mas simultânea das de tomates, pimentos⁽²²⁾ e pepinos. O desenvolvimento das culturas secundárias das hortas explica-se, no entanto, pelo baixo rendimento das terras sujeitas anualmente às mesmas sementeiras e plantações e pelo interesse em diversificar as produções temporãs quando desce o preço dos primores tradicionais: por isso o Algarve passou a produzir mais abundantemente couve-flor, sobretudo entre 1962 e 1965 e em 1968, quando contribuiu com 7 p. 100 do total vendido em Lisboa; repolho, nomeadamente entre 1961 e 1965; e bróculos (215 toneladas em 1965), couve murciana (156 toneladas em 1965 e 143 em 1968), grelos (90 toneladas em 1967), nabos (168 toneladas em 1965), couve portuguesa (148 toneladas em 1968) e alfaces (16 toneladas em 1970), isto é, artigos fornecidos tradicionalmente pela região saloia.

A função abastecedora do Algarve desenvolveu-se com mutações nas paisagens agrícolas de sequeiro e de regadio. Naquelas multiplicaram-se algumas culturas tradicionais, que participavam das rotações precedendo o trigo — favas e ervilhas —, e difundiram-se outras, sendo os melhores exemplos as de tomates, melões e morangos. E o concelho de Albufeira ganhou renome pelos lucros proporcionados pelas sementeiras de ervilhas temporãs, cuja produção entra nos mercados em Fevereiro e Março; e pelas de tomates, que produzem em Maio e Junho. Em certas áreas vizinhas da ria de Faro, com solos não completamente dessalgados, generalizou-se a sementeira de favas, em Novembro, cujas vagens são vendidas em Fevereiro; nos arenosos não tardou a fazerem-se novas plantações de tomateiros, ainda em Dezembro ou em Janeiro, pois as temperaturas baixas são aqui, tal como na região de Albufeira, muito pouco prováveis e a planta exige terras novas que esta já não oferecia.

(22) O maior contributo deve-se ao distrito de Évora.

Nas áreas de regadio verificou-se, paralelamente, a redução das superfícies consagradas à cultura do milho e do feijão para secar, em favor das culturas de hortaliças e leguminosas e dos pomares, que sempre predominaram nos novos regadios, tanto nos que contam com águas subterrâneas, elevadas a partir de poços e de furos artesanais — Centro e Sotavento —, como nos que são servidos pelas barragens do Arade (1900 ha) e da ribeira de Alvor (1800 ha previstos)⁽²³⁾.

Inquéritos realizados em hortas de todo o Algarve durante os primeiros anos de sessenta revelaram-nos que cada pequena região tinha o seu produto de base e a sua época de produção. As hortas do Barlavento estavam especializadas na produção de ervilhas temporãs⁽²⁴⁾; as do Centro produziam ervilhas, mas sobretudo cenouras, feijão verde, repolho, favas; e as do Sotavento eram orientadas para a produção de feijão verde, tomates, pimentos e pepinos.

Pudemos paralelamente definir um calendário regional de produções destinadas aos mercados lisboetas: a ervilha, sem concorrência entre Setembro e Janeiro⁽²⁵⁾, era quase toda oriunda das hortas de Silves, Lagoa, Poço Barreto; o tomate, também sem concorrência de Maio a Julho, amadurecia primeiramente nas hortas de Vila Real de Santo António e Cacela, depois nas de Faro, Albufeira e Luz; o feijão verde, com totais elevados de Abril a Julho, era fornecido sucessivamente pela região de Vila Real, Campina da Luz, Livramento e Faro; as favas, de Outubro a Fevereiro, produziam-se nas hortas e nos solos salgados das vizinhanças de Faro, Olhão e Fuzeta, nas várzeas dos afluentes do Guadiana, etc. Portanto, enquanto se processara a difusão da horticultura, especializaram-se algumas pequenas regiões, umas no Barlavento, outras no Centro e outras no Sotavento, que apresentavam diferentes produtos fundamentais nos vários meses do ano; vale dizer que nem todas as hortas do Algarve litoral, dos vales do Barrocal e da Serra, ou dos terraços de Monchique, produziam indistinta e concomitantemente feijão verde, cenouras, repolhos, ervilhas, favas e tomates e competiam no mercado lisboeta; muitas vezes os produtos das de Monchique e da Serra conservavam um papel meramente complementar da ementa dos seus proprietários; os das outras, quase inteiramente comercializados, reflectem a diferenciação climática da província, frequentemente ao nível de climas locais, de que são exemplos os das regiões de Vila Real, Faro e Albufeira. Nem sempre, porém, ela foi decisiva. A natureza do solo pode acentuar ou atenuar certas vantagens: no caso dos tomateiros das hortas de Vila Real, e de Marchil (vizinhas do aeroporto de Faro), umas e outras em areias e abrigadas por pinhais, e as últimas beneficiando ainda da menor frequência de nortadas e de massas de ar frio continental, as produções são largamente competitivas, mas as dos solos mais argilosos da Campina de Faro

(23) A construção da primeira terminou em 1956 e a da segunda em 1961.

(24) Mas produziam também favas e tomates, nomeadamente de variedades seródias.

(25) Seguiu-se-lhe a produção de sequeiro dos terrenos arenosos que se estendem próximo da costa, desde Quarteira até ao Carvoeiro: a rotação habitual era de um ano de cereal e dois de ervilhas.

apresentam-se no geral mais tardias; outras vezes a especialização era apenas fruto da tradição, como sucedia com as ervilhas regadas do Barlavento, que entravam nas rotações depois do milho: desde que se disponha de água de rega nos meses de Setembro e Outubro e que seja possível a sua introdução na sucessão de culturas fundamentais sem alterar as épocas ideais, ela pode-se desenvolver; assim sucedeu na Campina de Faro-Olhão, com a vantagem de estar aqui menos sujeita a nevoeiros e, quando em solos arenosos, às doenças que se difundem facilmente em meios muito húmidos.

A evolução dos últimos anos tende a apagar, ou pelo menos a atenuar, esta diferenciação sub-regional e local, o que se deve sem dúvida à desvalorização dos primores, economicamente submetidos à concorrência de artigos industrializados (conservas enlatadas ou refrigeradas). Deve-se também à subida dos salários e à falta de trabalhadores (situações que se condicionam mutuamente), o que aconselha, por vezes, a preferência pelas culturas menos exigentes em trabalho — as favas, a batata, as forragens⁽²⁶⁾ e os citrinos, no caso das hortas de Vila Real. Deve-se ainda à generalização de técnicas que forcem a precocidade, difundidas, aliás, a partir das áreas de produção propícias, como sejam as que beneficiam as culturas de tomateiro ao ar livre ou as que se traduzem na construção de estufas de material plástico.

2 — *As perspectivas.* — No plano das grandes explorações, das pequenas, das de sequeiro ou das de regadio, a paisagem agrícola do Algarve litoral foi, pois, construída em função da capacidade de consumo de alimentos vegetais frescos na cidade de Lisboa. Possibilitaram as sucessivas mutações o caminho-de-ferro, muito mais rápido do que a cabotagem costeira, responsável pela primeira expansão das hortas das periferias urbanas e portuárias⁽²⁷⁾, e, depois da segunda guerra mundial, a difusão da camionagem, que estendeu a atracção daquela cidade ao longo de eixos rodoviários mal servidos pelo comboio; ela permitiu triunfar melhor das distâncias traduzidas em tempo, sem desvantagem sensível quanto a custos, por os circuitos serem mais directos entre a colheita dos produtos e a sua exposição para venda a retalho. Mas o preço dos transportes, muito superior ao correspondente às regiões suburbanas, foi contudo o factor decisivo do aproveitamento dos recursos climáticos, pela produção de primores, que constitui o traço dominante das culturas comerciais arvenses e hortícolas da província. As perspectivas parecem propiciar o desenvolvimento de

⁽²⁶⁾ Que se ligam à pecuária leiteira, apoiada pela moderna cooperativa e pela expansão da procura de leite, concomitante e consequente à do grande turismo e à do turismo nacional.

⁽²⁷⁾ Mercados constituídos em função do abastecimento de navios, de que o melhor exemplo é dado pelas hortas de Vila Real. Estas foram transformadas de sequeiro em hortas à medida que o movimento marítimo se multiplicava em função da exportação dos minérios de S. Domingos (a partir de 1859). Note-se, porém, que em breve a vila ganhou novo dinamismo económico e demográfico, que foi baseado na expansão da pesca e na criação de fábricas modernas de conservas de peixe (a partir de 1879): correspondeu-lhe naturalmente um maior consumo, capaz de estimular as mutações agrícolas mas não a especialização (predomínio sócio-económico de operários de fracos salários).

tal orientação, muito embora se observe desvalorização relativa de produtos frescos temporãos. Assim se conclui pela análise dos preços verificados em dois dos mercados grossistas de produtos hortícolas, de Lisboa⁽²⁸⁾, em 1970 e 1971⁽²⁹⁾.

Em Novembro, Dezembro e Janeiro registam-se os preços mais elevados das ervilhas (fig. 18), suficientemente altos para poderem ser considerados como bom indicador de mercados pobremente abastecidos, pelo que se aconselha a expansão da produção das culturas de regadio, tecnicamente possível tanto no Barlavento como no Sotavento.

Em Fevereiro e Março, os preços das ervilhas, tendo sido ainda elevados, valorizaram as produções algarvias mais precoces de sequeiro; em Abril e Maio fez-se sentir a abundância da produção saloia e de Oeste, que os fez baixar consideravelmente.

Os preços altos de Verão só com dificuldade poderão ser aproveitados pelos produtores algarvios, porque a cultura exige aqui regas muito frequentes (temperaturas elevadas) e tratamentos fitossanitários, com reflexos nos custos de produção, perigosos sempre que há concorrência no abastecimento do mercado, e ainda vendas concentradas (rapidez da maturação); os do Outono podem não cobrir os riscos de uma sementeira directamente dependente dos caprichos da pluviosidade, uma vez que o consumidor abastado não adquire ervilhas frescas a preços anormalmente altos, visto poder utilizar as congeladas, e portanto a rarefacção do produto no mercado — correspondente a uma produção medíocre porque as sementeiras não vingaram por falta ou por excesso das chuvas — não se traduz em diferenças de preços suficientemente compensadoras das diferenças de produção quantitativa por hectare.

A curva dos preços das favas (fig. 18) apresenta comportamento semelhante à das ervilhas, mas as vendas do Outono foram escassas e, no geral, a quebra dos preços faz-se mais cedo — princípios ou meados de Março; parece portanto ter ainda justificação o cultivo de favas de regadio (para venda em Dezembro e Janeiro) e o de favas precoces (para venda em Fevereiro), à semelhança do que preconizamos para as ervilhas, embora se trate de um artigo considerado de qualidade inferior àquele para igual preço e, portanto, de procura menos ampla.

Os preços dos tomates definem uma curva (fig. 19) que compreende igualmente duas partes: a de preços baixos (quase sempre inferiores a 3\$00 o quilograma), de Julho a Novembro, e a de preços altos na restante parte do ano; em Novembro e Dezembro estes oscilaram entre 3\$00 e 5\$00 e beneficiaram uma produção nacional mas não algarvia, que em 1970 se prolongou pelas três primeiras semanas de Janeiro; entretanto, porém, as ofertas, já inferiores à procura, apresentam origens muito diversas, e com elas os preços: assim, até Maio, os mais altos beneficiaram as importações de Marrocos e das Canárias, os seguintes as de Cabo Verde e da Madeira e os mais baixos as de

⁽²⁸⁾ Os das Avenidas de 28 de Maio e de 24 de Julho. Arquivos da Junta Nacional das Frutas.

⁽²⁹⁾ Trata-se de dois anos consecutivos, que permitem por isso comparações de preço sem reduções proporcionais à subida do custo de vida.

Algarve. A produção algarvia, até então com origem nas estufas, pode, pois, dilatar-se, de modo a fazer reduzir as importações (pelo menos enquanto se não afirmar o consumo de tomates congelados) e desviar a favor dos respectivos agricultores os lucros que aqueles preços

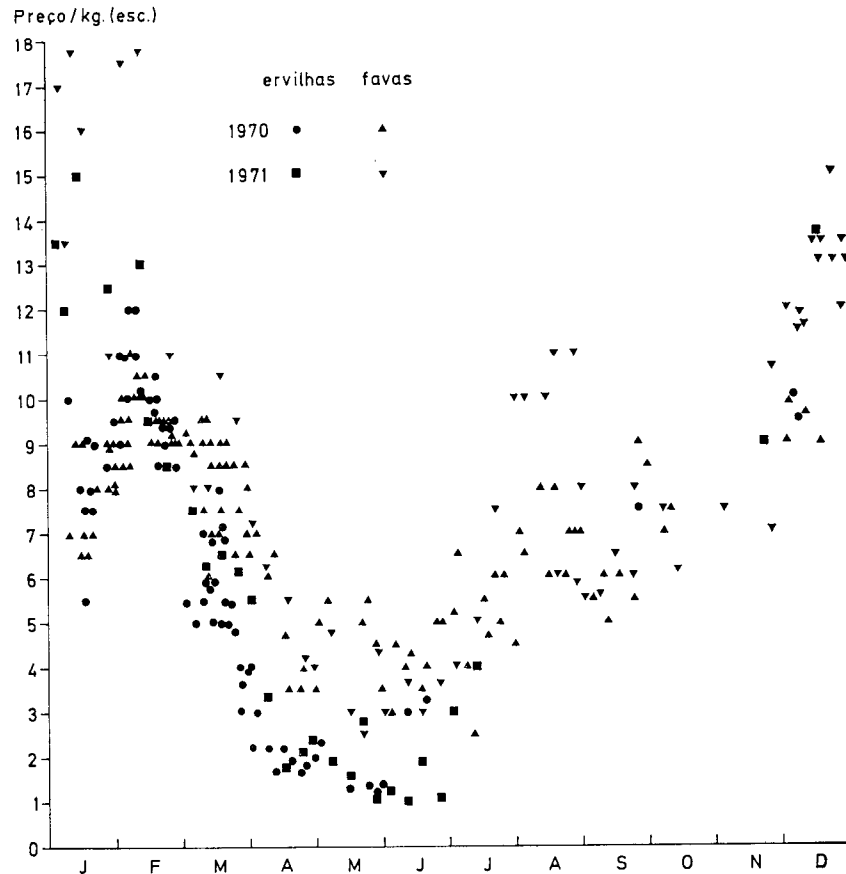


Fig. 18 — Variação diária dos preços de ervilhas e favas.

muito altos permitem; actualmente ela apenas se torna predominante nos mercados de Lisboa nos fins de Abril e em Maio. Pelo contrário, não se aconselham plantações tardias, porque a influência atlântica não diferencia grandemente o clima outonal do Algarve e da região de Lisboa.

A cultura do feijão verde oferece também idênticas possibilidades de lucros no Outono, Inverno e Primavera quando a dispersão dos preços (fig. 19) é máxima; estes elevam-se a 35\$00, como sucedeu em Abril, e beneficiam fundamentalmente as importações das Canárias e da Madeira, pois a produção do Algarve está então ainda longe de

responder quantitativamente à procura, o que só sucede em Maio e Junho, mas durante este último mês já se faz sentir a concorrência da Outra Banda.

Do mesmo modo, os pepinos e os pimentos mais valorizados são importados: dos Açores e das Canárias, no primeiro caso, e de Cabo

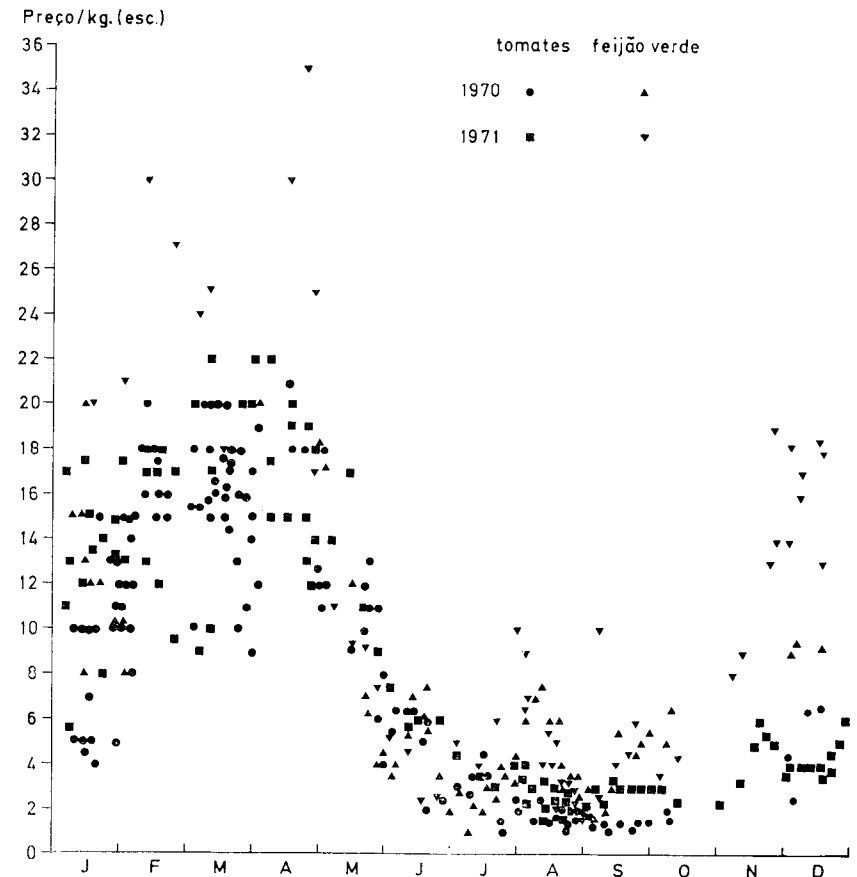


Fig. 19 — Variação diária dos preços de tomates e feijão verde.

Verde e Marrocos, no segundo; os pepinos algarvios beneficiam dos preços de Abril e Maio; os pimentos, dos destes meses e dos de Junho. Há portanto possibilidade de intensificar as produções de Inverno, muito embora a capacidade dos mercados seja então pequena.

O alargamento da análise ao sector frutícola permite inferir semelhantes possibilidades de evolução, que actualmente se revelam já como tendências, pois elas são aproveitadas em muitas explorações e abrangem diferentes espécies e variedades.

Apontem-se, a título de exemplo, os pomares novos de tangeras, clementinas e laranjas de maturação tardia, vinhas de uvas de mesa

(nomeadamente no Sotavento), as plantações de melões de Israel (no Centro e Sotavento) e as de morangueiros (no Centro, sobretudo junto da Quinta do Ludo, do concelho de Loulé, na área de Marim, a levante de Olhão, e na de Tavira), cujos frutos alcançaram no Inverno de 1972 preços de grosso superiores a 100\$00 por quilograma.

CARMINDA CAVACO