



FRUTA FEIA: *O regresso dos saloios*

TIAGO MESQUITA CARVALHO

Lisboa acorda. Numa manhã de Dezembro, a cidade desperta, estremunhada do seu sono morno e amanha-se à pressa para mais um dia. Espreguiça-se e num ápice lá regressa ao imparável e recorrente bulício das mercadorias em vaivéns e gincanas no dédalo citadino. Mesmo na presente economia de serviços e apesar da progressiva informatização do quotidiano, os imperativos da fome e da sede são irrevogáveis; não toleram ser satisfeitos com números ou dígitos

mas com aquilo que a terra sempre foi dando.

Algumas carrinhas de distribuição rematam as suas voltas; outras, estacionadas, vão sendo alijadas de caixas, pacotes e sacas num frete indiferente à rapina do frio e da chuva. Na ausência de mercados centrais no coração lisboeta, as mercearias, supermercados, cafés e restaurantes vão sendo assim abastecidos e os apetites dos fregueses saciados. A cidade renasce uma outra vez graças a estes almocreves contemporâneos.

Durantes os instantes das cargas e descargas podemos assistir à herança dessa longa e flagrante dependência que as cidades têm do seu entorno e que hoje tende a ser esquecida e menosprezada; para quem a souber ler, Lisboa mostra ainda essa imersão histórica nas suas redondezas campestres através da sua forma urbana e da sua toponímia; hoje, através dos modernos meios de transporte, as trocas comerciais espalharam-se e alcançam todo o globo. A presença implícita de paisagens produtivas na cidade não se torna tão óbvia mas é inevitável que ela subsista.

Com o mercado agrícola europeu, a elevada riqueza e a variedade das nossas refeições e das nossas compras contrastam porém com a origem difusa e opaca dos seus elementos; desconhecemos de onde provêm, que processos mecânicos e químicos atravessaram, quem lucra com a sua venda, que impactes humanos e ambientais tem o seu consumo disseminado; a produção, a embalagem e a venda ocorrem amiúde em locais diferentes e sem qualquer relação senão a de obedecerem à máxima viabilidade económica; por vezes com prejuízo para o sabor e para os produtores locais. Por outro lado, os arrabaldes de Lisboa continuam próximos, a sul do Tejo e nas várzeas e vales do Oeste; numa época em que as raízes teimam em não desaparecer, a memória de um território familiar que abastecia a cidade pode bem ser salutar pela sua transparência telúrica.

FRUTA FEIA

Pelo menos três vezes por semana e em sentido contrário ao do trânsito que atulha Lisboa, a carrinha da Fruta Feia arma-se para seguir pela autoestrada em direcção a Mafra, coração da região saloia. Desde que a cooperativa de consumo assentou arraiais em Lisboa em 2013 que a rotina é mais ou menos a mesma. Ao fim da tarde os cabazes têm de estar já compostos e arrumados para começarem a ser distribuídos pelos associados; são recolhidos em três pontos da área metropolitana de Lisboa; graças a uma diligente equipa de voluntários, a tarefa é granjeada a tempo e horas; mas primeiro é necessário percorrer um itinerário matutino por alguns pequenos produtores hortícolas e frutícolas e recolher tudo aquilo que antes estava destinado ao desperdício ou ao abandono.

A aptidão agrícola dos solos de Loures é sobejamente conhecida. Ainda é possível lobrigar pelo concelho algumas fachadas de quintas e azinhagas que denunciam um passado pouco atreito à corrente urbanização desenfreada que assolou o concelho nas últimas décadas. Quando avançamos um pouco para norte, em direcção a Mafra e Óbidos, logo surge a ondulação irrequieta e sinuosa da autoestrada, atravessando cabeços e vales; a paisagem mudou e agora um manto verde cobre a eito ambas as margens; o casario é mais rasteiro e menos intrusivo; o bucolismo é porém só aparente e nem se chega a instalar na pele; ao longe, no topo de alguns outeiros, avistamos o rodopio incessante das

pás de vários aerogeradores; donos de uma nobreza frágil diante destes monumentos tecnológicos, vislumbramos também alguns antigos moinhos de vento. São os vestígios de um passado não muito distante, durante o qual toda esta área vivia do abastecimento cerealífero e hortícola à capital. O petróleo veio alterar profundamente a rede de dependências alimentares e o preço dos terrenos rústicos, favorecendo a sua transformação em terrenos urbanos. Sem competitividade num mercado agrícola europeu, muitos destes terrenos de colheita foram então sacrificados ao afã especulativo e urbanizador dos municípios e dos patos-bravos; e é também o petróleo e o sistema financeiro que nele se baseia que permite que a abundância alimentar hoje se faça acompanhar de um desperdício crescente. Numa época em que se fala do tão badalado pico do petróleo, não temos de ser quixotescos para ponderar se estes novos moinhos eólicos não serão outra vã alternativa de uma civilização demasiado habituada à dependência de energia barata. De resto, os arrabaldes campestres foram sempre o parente pobre de uma persistente dicotomia entre a cidade e o campo e que campeia nos nossos imaginários; se outrora constituíam a mais óbvia fonte de oposição ao que era o centro do poder cívico, económico e religioso das cidades, hoje estes territórios estão tão urbanizados em dormitórios que a classificação talvez seja um pouco grosseira; mesmo que ao lado de cada prédio estejam hortas, ribeiros e oliveiras. A oposição entre a cidade e o campo não era só um

confronto entre duas formas de vida antagonicas, ainda que mantivessem uma ligação necessária; entre eles estava sobretudo em jogo um conflito moral. Quem tem maneiras e educação, quem tem chá e urbanidade, viverá necessariamente na cidade; caso contrário, será um campónio, um vilão, um rústico.

No caso de Lisboa, a região saloia adquiria porém conotações únicas. Muitos olissipógrafos intentaram a caracterização tipológica de todos os vendedores ambulantes que circundavam pela capital jogando pregões aos ouvidos de todos; foi o tempo em que o pitoresco constituía a opulência literária de uma certa Lisboa já desaparecida, em que aos mercados convergiam reses e burritos carregados de produtos frescos e o regateio era uma constante. Uma transumância humana e nutritiva que enriquecia o encontro entre fregueses, hortelões e mercados. O elogio da fertilidade dos pomares, vinhas e talhões da cidade e do seu termo montam aliás ao tempo das cruzadas e eram parte da fama internacional da cidade.

A Lisboa cosmopolita, enfardada com as trocas comerciais de um império ultramarino, habituada aos ofícios de marinheiros e à presença de forasteiros contrastava portanto com a paisagem e a vida do habitante do campo, humilde, preso à terra e que à cidade rumava tentando vender, literalmente, os frutos do seu trabalho. A origem do termo *salio* remonta pois à divisão cultural e social entre duas populações distintas; mas foi também agravada pelo facto de, desde a conquista de Lisboa por D.

Afonso Henriques, os moçárabes e a restante população muçulmana terem sido afastados da capital para os arredores a norte, já populadas, a troco de terem a sua vida poupada; portanto, a um sentido que em si já é pejorativo foi ainda acrescentado o de uma população com uma religião e hábitos diferentes.

Saloio, cujo étimo é aliás árabe, é pois sinónimo de quem não só tem uma proveniência rural, mas de quem tem manha, usa trapaças – a *esperteza saloia* – e é rude no trato; mas, pelo contrário, um produto saloio é precisamente aquele que apresenta uma qualidade superior, seja pela frescura, seja pela sua origem genuína. Os produtos, ditos feios, que a cooperativa Fruta Feia traz de momento apenas

aos alfacinhas não são apenas frescos ou de supina qualidade; estavam votados a apodrecer no chão por não terem possibilidade de ser escoados para as prateleiras das mercearias e supermercados, devido a considerações rígidas a respeito do calibre, forma, peso ou volume; a estética e o gosto geral evoluem de maneiras imperceptíveis mas transmitem o espírito da época; uma época em que a padronização, a homogeneização e a quantificação são a bitola ditada pelos nossos intencientes europeus. Além de se caracterizar por uma afluência alimentar que parece implicar estruturalmente um esbanjamento concomitante; todos sabemos das fatias de leão que as empresas de distribuição açambarcam na sua relação com os pequenos e médios

produtores; todos conhecemos todavia a elevada estima que a diversidade produtiva portuguesa merece e de como essa actividade tende a modelar e a conservar certas paisagens que tomamos como identitárias.

A cooperativa de consumo Fruta Feia não vem por isso apenas reabilitar e enobrecer um passado da relação da região saloia com a cidade de Lisboa; passado que é até bastante recente: fale-se com um qualquer dono de botequim de Lisboa de há mais de quarenta anos e ele recordar-se-á dos rebanhos de ovelhas que pastavam por Telheiras; ou dos bois que traziam ainda alguns legumes, tubérculos e repolhos para os mercados e que paravam nas fontes e bebedouros dos vales da Avenida da Liberdade e da Avenida Almirante Reis para saciarem a sede; tal como agora a carrinha já atafalhada de caixas com pencas ou pêros pára para se abastecer de um outro líquido.

A Fruta Feia mostra com propriedade como o passado pode ser respeitado sem os falsos escrúpulos do actual empreendedorismo que se regozija numa pura mercantilização da gastronomia regional aos palatos turísticos; a cooperativa liderada por Isabel Soares, além de evitar a delapidação de inúmeros produtos agrícolas (desde 2013 evitaram que 200 toneladas de alimentos fossem para o lixo), religa cerca de 48 produtores, dezenas de voluntários e quase 800 consumidores associados numa relação responsável, directa e viva, em que o significado de uma compra e de uma anuidade está pleno de consequências; traduz um

compromisso que tem em conta toda a teia de relações entre produtores e consumidores; permite uma maquia suplementar significativa para as famílias produtoras que ainda se fixam nessa região como agricultores e instiga o reconhecimento dessa dependência entre a cidade e o campo em todos os seus associados.

E, acima de tudo, mostra a viabilidade de se constituírem canais de distribuição alternativos às habituais cadeias monopolizadoras e centralizadoras; é o triunfo da inteligência e da vontade criadora sobre os abraços apertados da burocracia, da negligência e da apatia. É a demonstração que os produtos do termo lisboeta continuam a ser bons porque ainda são saloios; e se saloio tiver de continuar a ser um apodo pejorativo, que seja então afinal usado para descrever o provincialismo crónico de quem não sabe o que tem à frente dos olhos e da boca. A previsível expansão da cooperativa de consumo para o Porto deverá continuar a desconstruir preconceitos.

Referências

www.frutafeia.pt

Fernando Castelo Branco, «A problemática do conceito de saloio». Lisboa, Revista Municipal, 22, 4º trimestre, 1987.

José Augusto França, *Lisboa: História Física e Moral*. Lisboa: Horizonte, 2008.

