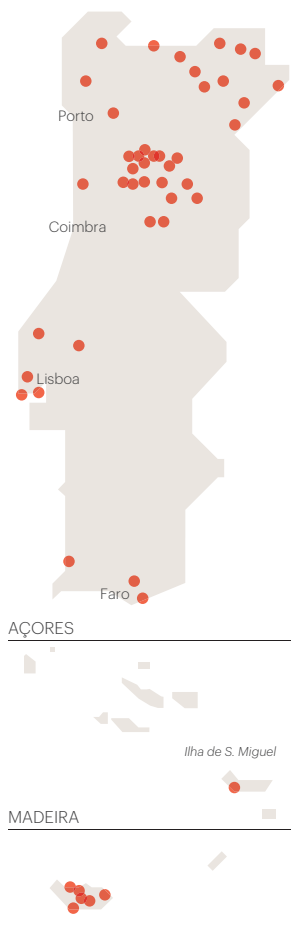


De onde veio ao certo o feijão português?



Locais onde foram estudadas variedades portuguesas de feijão



Fonte: Carlota Vaz Patto et al., Front. Plant Sci, 2017

Teresa Serafim

A história da origem do feijão português é (quase) como o conto *João e o Pé de Feijão*. João foi à feira vender uma vaca e em troca trouxe feijões. A mãe não gostou e lançou-os pela janela. Mas, como eram mágicos, deram origem a pés de feijão gigantes. E lá bem no cimo estava a galinha dos ovos de ouro. No caso do feijão português, foi trazido, na altura dos Descobrimentos, dos Andes e da América Central. Ao longo dos séculos, as suas variedades têm crescido tal como os pés de feijão do conto. E a galinha dos ovos de ouro é a sua variedade genética única.

Uma equipa de quatro investigadores portugueses e um croata concluíram, num artigo científico recente, que a maior parte das variedades portuguesas de feijão são mais próximas das variedades existentes nos Andes, tal como se conta na revista *Frontiers in Plant Science*.

Recuemos, então, até aos primórdios do feijão português. Estamos a falar do feijão-comum (*Phaseolus vulgaris*) e veio para Portugal a partir da América Central e do Sul

durante o século XVI, na altura dos Descobrimentos. “Tudo indica que os portugueses já aí o encontraram cultivado e, portanto, fazendo parte da alimentação dos autóctones”, lê-se no livro *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, do engenheiro agrónomo José Mendes Ferrão.

No artigo científico refere-se ainda que o feijão-selvagem, antes da sua domesticação, terá surgido na Mesoamérica. E que há 111 mil anos um antepassado comum tanto do feijão-selvagem como do feijão-comum tomou caminhos evolutivos diferentes em duas regiões: a América Central e os Andes. E no próprio século XVI, o agricultor e estudioso português Gabriel de Sousa salientava a diversidade do feijão na sua obra *Notícia do Brasil*: “Dão-se nesta terra infinidade de feijões naturais dela, uns são brancos, outros pretos, outros vermelhos, e outros pintados de branco, e preto (...)”.

Essa diversidade também viajou para Portugal. E quantas variedades existem agora? “Ui! Quase que cada agricultor tem a sua própria variedade. À medida que vão cultivando os seus próprios feijões, a variedade [tradicional] é seleccionada por eles. Portanto, existem centenas, arrisco até a dizer milhares”, explica Carlota Vaz Patto, agrónoma do Instituto

de Tecnologia Química e Biológica (ITQB), em Oeiras, e coordenadora do estudo. O trabalho conta ainda com Susana Leitão (a principal autora) e Marco Dinis, ambos do ITQB; Manuela Veloso, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV); e Zlatko Satovic, da Faculdade de Agricultura da Universidade de Zagreb, na Croácia.

Um arrebenta-panels...

A planta do feijão-comum é anual e pode ser trepadora ou rasteira. As suas variedades de feijão cultivam-se na Primavera e no Verão e precisam de dias longos, temperaturas elevadas e muita água para crescerem. Daqui resultam feijões de várias cores, formas e tamanhos. Com nomes que bem conhecemos como o feijão encarnado (ou vermelho), o branco, o manteiga, ou o catarino. E outros de nomes (bem originais) de variedades tradicionais portuguesas: há o patareco, o vassouro, o raboto, o torino e, ainda, o papo-de-rola, o crista-de-galo, o cuco, ou até o arrebenta-panels e o bigode-de-homem.

“Quando falamos de feijão português, estamos a falar de variedades tradicionais que os agricultores seleccionaram nos seus campos. São variedades que estão na família dos agricultores há muitas gerações e já estão adaptadas às regiões onde cada

agricultor as produzem”, resume a investigadora.

Para este trabalho, foram estudadas 175 variedades de feijão português. Destas, 166 são de Portugal continental (do interior-Norte, do litoral-Norte, do Norte central, do centro-Sul e do Sul) e nove pertencem às regiões autónomas da Madeira (ilha da Madeira) e dos Açores (São Miguel). Foram utilizadas sementes recolhidas no terreno pelos investigadores em 2005, no Centro do país, e ainda de uma coleção de sementes que está no Departamento de Biotecnologia e Recursos Genéticos do INIAV.

A partir destas variedades fez-se a caracterização molecular para se estudar a sua diversidade genética. E estudaram ainda as características morfológicas da planta e da semente do feijão português, como o porte (rasteiro ou trepador) e as características da semente (forma ou cor). De seguida, os investigadores seleccionaram um número mais pequeno de variedades que representavam toda a diversidade existente nas 175 variedades. Por fim, compararam as variedades representativas do centro originário do feijão na América com as portuguesas.

“O feijão teve dois centros de domesticação: os Andes e a região mesoamericana. Há variedades típicas destas regiões e, por isso, pe-

Os portugueses converteram-se ao feijão, que representa 75% do consumo de leguminosas no país. Agora uma equipa de cientistas decidiu comparar as variedades portuguesas de feijão com as originais da América Central e do Sul, para perceber melhor a sua história



MARA ALVES



SUSANA LEITÃO

Variedades portuguesas de feijão, incluindo (em baixo) o feijão-dos-almoços, de Oliveira do Hospital; ao lado, a investigadora Carlota Vaz Patto

dimos aos colegas sul-americanos para nos enviarem variedades para fazermos comparações”, explica Carlota Vaz Patto.

Concluiu-se então que as variedades portuguesas são mais parecidas com as dos Andes. Ainda se verificou que um terço das sementes analisadas resultou do cruzamen-

to e combinações genéticas entre feijões dos dois grupos originais. O feijão português tem também uma elevada variedade genética. Geralmente, a maior variedade genética encontra-se nos locais de domesticação. As portuguesas têm menos variedade do que a americanas, mas não muito menos.

“Quando o feijão foi trazido para Portugal, tinha muito do que existia nesses centros de origem. Depois os agricultores misturaram-nas tanto que criaram uma diversidade típica portuguesa.” Desta forma, o feijão conseguiu adaptar-se às condições que não existiam na sua região de origem.

E há razão para dizer que os portugueses se converteram ao feijão. O seu consumo representa 75% do consumo total de leguminosas em Portugal, mas apenas 9,4% é de origem portuguesa. “A maioria das variedades disponíveis no mercado é importada, sendo as tradicionais portuguesas consumidas sobretudo por pequenas comunidades rurais”, refere um comunicado do ITQB. Isto acontece porque as variedades tradicionais não são tão produtivas como as comerciais, apesar de terem qualidade e serem apreciadas na gastronomia.

... outro é de almoços especiais

Como tal, na campanha de recolha de sementes de 2005 a investigadora conheceu várias histórias dos agricultores e dos seus feijões tradicionais. Por exemplo, contactou uma agricultora em Oliveira do Hospital que tinha um feijão miudinho, redondinho, entre o amarelo e o verde e de uma planta trepadeira. “É uma semente muito bonita”, diz Carlota Vaz Patto. A agricultora chamava-lhe feijão-dos-almoços porque era só servido em almoços especiais, devido à sua qualidade. “Fomos tentar reproduzi-lo, mas não produzia nada. Viemos a saber que a variedade tradicional não produzia mesmo muito.”

E estão sempre a surgir novos re-

gistros de variedades de feijão no *Catálogo Nacional de Variedades*. Um desses exemplos é o feijão-tarreste, que também fez parte do artigo científico e já consta no catálogo desde o início de 2017. Esta variedade tem um porte baixo, é semitrepadora (por isso é que se chama tarreste) e é do concelho DE Arcos de Valdevez, mais exactamente das freguesias serranas do Soajo e da Peneda. Este feijão tem uma casca fina, uma forma de rim e vários padrões cromáticos.

“Ao longo de vários séculos, fruto de um extraordinário processo de selecção natural promovida pelas populações locais, que habitaram as serras do Soajo e da Peneda, foram escolhidas as melhores sementes, as mais bem adaptadas ao clima e aos solos da região”, lê-se numa nota enviada por Amaro Amorim, engenheiro agrícola da Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, que foi responsável pelo pedido de registo da variedade para o catálogo nacional e pela valorização económica. O processo de valorização do tarreste começou com a Associação Regional de Desenvolvimento do Alto Lima, em colaboração com o Ministério da Agricultura e o Banco Nacional de Germoplasma.

Agora é vendido no comércio local e usado em pratos como arroz de feijão-tarreste acompanhado com posta de cachena (raça autóctone de gado bovino). E há já um projecto para a criação do pastel de feijão-tarreste, que estará concluído em 2018, informa Amaro Amorim.

Aliás, a valorização económica é outro dos objectivos do trabalho da equipa de Carlota Vaz Patto. “Por algum motivo, estes recursos genéticos não estão explorados a nível económico e são uma riqueza muito grande”, salienta a investigadora. Além disso, diz que este é o primeiro estudo científico com uma abrangência tão grande sobre o feijão português. “Este estudo abre a porta para outros.”

Neste momento, já se iniciaram estudos para se caracterizar a resistência a diferentes doenças ou ao stress hídrico das variedades portuguesas, bem como a qualidade organoléptica (relacionada com o sabor e os aromas) e nutricional. Falando no aspecto nutricional, já se sabe que as sementes do feijão são muito ricas em proteínas e que o seu consumo tem benefícios na prevenção de doenças cardiovasculares, diz a cientista, acrescentando que também pode ajudar a controlar a obesidade ou a diabetes. “Não é um alimento que contribui para as pessoas engordarem. Quando se pensa na feijoada, o problema não é o feijão, mas os enchidos. O feijão é a parte saudável da feijoada.”

teresa.serafim@publico.pt