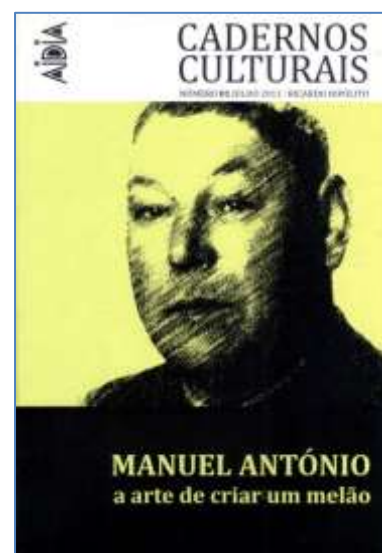




FOLHA INFORMATIVA

12 – 2017 – Agosto

O FESTIVAL DO MELÃO EM ALPIARÇA



De 21 a 23 de Julho de 2017 decorreu em Alpiarça, no Parque do Carril, o 8º *Festival do Melão*. O evento foi realizado junto da Vala Real no local onde existe o Mercado de Frutas de Alpiarça, que será porventura um dos mais relevantes do País.

O objectivo do *Festival do Melão* é o de apoiar a actividade económica dos seareiros quer do melão, quer da melancia, quer da meloa e, pela sua importância para a economia local, decidimos visitar o certame e dele dar conta nesta Folha para que se possa ter uma ideia aproximada da importância do aproveitamento dos recursos próprios para o desenvolvimento das comunidades.

ÍNDICE

| | | |
|----|--|---|
| 1. | APRESENTAÇÃO DO FESTIVAL DO MELÃO..... | 2 |
| 2. | ANEXO..... | 9 |

APRESENTAÇÃO DO *FESTIVAL DO MELÃO*

Trata-se de um certame que pretende evidenciar o valor que o melão tem para a economia local e evidenciar o seu cultivo como uma prática muito antiga própria dos agricultores-seareiros de Alpiarça. Neste aspecto, trata-se de dar a conhecer um produto – o melão – associado a uma forma de produção tradicional dos campos da lezíria do Tejo, de afirmar não só uma marca de qualidade como uma identidade local e, por que não dizê-lo, captar a atenção para o valor que têm os nossos produtos agrícolas e a nossa experiência e amor-próprio para fazer as coisas bem-feitas.

O cultivo deste fruto é uma prática com raízes ancestrais, sendo considerado como um fruto digno de figurar na dieta real, de tal forma que no “*Livro de Cozinha*” da *Infanta D. Maria de Portugal* se refere, na página XXIII, que “o uso da carne em largas proporções explica em grande parte porque trincar constituía ocupação muito séria na Idade Média. Saber cortar, com arte, um cabrito aos bocados, ou uma perdiz, ou um sável, ou um melão, ou um queijo, era dom apreciável...”¹

As qualidades deste fruto justificam a sua popularidade e o seu consumo massificado nos dias de hoje. A sua produção nos campos da lezíria do Tejo e a sua comercialização na época em que este rio era uma estrada líquida – imediatamente antes do surgimento dos transportes rodoviários –, era assegurado por barcos de grande porte, como os de água acima, ou os de pequeno porte, como as bateiras dos pescadores avieiros.

Desta prática nos dá conta Diogo Narciso no seu blogue <http://aazinhaga.blogspot.pt/>



“Carlos Fernandes (de luto), trisavô da actual última geração dos Jaqueta [da Azinhaga – Golegã], acompanhado do seu filho Isolino Fernandes. Quando o rio não lhe dava peixe, o avieiro trabalhava no campo”

¹ Fonte: Universidade de Coimbra. (1967). *O Códice I. E. 33. “O Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*. Coimbra: Universidade de Coimbra.

Diogo Narciso evidencia a prática de transporte e comercialização de melão pelos pescadores de Azinhaga (Golegã), na década de 20 do século passado, provando a adaptação das comunidades piscatórias a novas práticas de subsistência nas alturas do ano em que o Tejo era parco em peixe². Nessa época já era frequente o transporte do melão em bateiras, para o mercado de Vila Franca de Xira e para Lisboa.

A importância do comércio fluvial do melão para as comunidades ribeirinhas era tal que até há pouco tempo se realizou em Vila Franca de Xira a *Feira do Melão*, entretanto extinta devido à concorrência nem sempre leal do produto vindo de Espanha.



Imagem da feira do melão em Vila Franca de Xira. Reconstituição etnográfica das pescadoras vendedeiras de melão, de Vila Franca de Xira³.

De acordo com testemunhos da época, relatados na imprensa regional, pode constatar-se que

“os proprietários e seareiros de melão da lezíria de Vila Franca não concordam com a suspensão da realização da Feira do Melão, evento organizado pela câmara e que iria cumprir em Agosto [de 2007] a sua 27ª edição. Afirmam que a redução significativa do número de produtores não pode ser suficiente para acabar com um evento com tradições na cidade. Jacinto Duro tem 67 anos e é de Alpiarça. É seareiro na lezíria há pelo menos 50 anos. Marcou presença na Feira do Melão em 2004 e 2005. Fala com resignação da medida anunciada pela edil. “Não é bom acabar com a feira. É uma tradição que se perde”⁴.

Da leitura do testemunho de Jacinto Duro se pode constatar que a prática das searas de melão na lezíria de Vila Franca de Xira era comum junto dos operários agrícolas de Alpiarça, que para lá iam sazonalmente cultivar e comercializar melão. Essa prática, que ajudou a criar uma nova classe de produtores agrícolas, com origens no operariado rural dos campos de Alpiarça, é fundamentada nos documentos que se apresentam em anexo. De tal forma essa prática se enraizou ao longo de gerações que gerou condições para que um desses seareiros, de nome Manuel António, criasse uma variedade de sementes de melão – que vieram a ter o seu nome – que ainda hoje se cultiva devido à sua

² Fonte: <http://aazinhaga.blogspot.pt/2010/07/avieiros-de-azinhaga.html>

³ Fonte: <https://www.cm-vfxira.pt/uploads/document/file/766/1.pdf>

⁴ Fonte: *O Mirante*, edição de 2007.06.20

qualidade. A sua importância é tal “que a semente foi há pouco tempo atrás, em 2014, aprovada e inscrita no Catálogo Nacional de Variedades, como variedade tradicional”.

Existem felizmente registos dos seareiros de Alpiarça dessa época, como a foto seguinte ilustra:



Seareiros de Alpiarça a preparar a seara, nos campos de Vila Franca⁵

O seareiro Jacinto Duro, atrás referido, iniciou-se com 17 anos como seareiro, no ano de 1950. A foto que atrás se reproduz é da década de 60. As sementes do melão *Manuel António* foram seleccionadas em 1955. Esta prática cultural é também uma marca identitária dos seareiros de Alpiarça, que não só produziam melão como o comercializavam à beira da estrada, principalmente na Recta do Cabo, de acesso a Vila Franca, por ser uma via muito movimentada e próxima das suas searas.

Por coincidências do acaso, aos poucos foi-se disseminando a ideia (ajudada pelo “passa-palavra”) que os melões ali produzidos e vendidos à beira da estrada pelos seareiros alpiarcenses eram afinal “melões de Almeirim”. Se uns o cultivaram, fizeram e produziram com alma este extraordinário fruto, outros aproveitaram o nome: o “melão de Alpiarça” passou injustamente a ser conhecido como “melão de Almeirim”, o que acabou por justificar a acção de promoção que os autarcas e os produtores de Alpiarça desencadearam

⁵ Fonte: Hipólito, Ricardo. (2006). *Manuel António. A Arte de Criar um Melão*. Alpiarça: Cadernos Culturais, da AIDIA, Nº 1.

para registar e dar a conhecer um produto que é genuinamente alpiarçense. As evidências aí estão, que trazem até nós esta verdade que vale a pena sublinhar.



A apanha do melão na lezíria do Tejo, nos campos de Alpiarça, muito próximo do Parque do Carril, onde se realiza na actualidade o *Festival do Melão*, em Alpiarça⁶.

Foi neste contexto que a Câmara Municipal de Alpiarça convidou a AIDIA, por altura do 8º *Festival do Melão*, para ceder uma das suas embarcações (uma bateira avieira) para fazer passeios na *Vala Real* como forma de simbolicamente associar o barco a uma das antigas formas de transporte do melão para os grandes mercados de Vila Franca e Lisboa.



A AIDIA associou-se ao 8º Festival do Melão e cedeu a sua bateira, a que transportara a imagem de Nossa Senhora dos Avieiros e do Tejo no V Cruzeiro Religioso e Cultural do Tejo. Na imagem capta-se um dos momentos em que a embarcação foi reparada, o que tomou cerca de uma semana

⁶ Foto: Renato Monteiro. Integra um portefólio de imagens (P&B) que retracta as actividades agrícolas da lezíria do Tejo, em Alpiarça. O valiosíssimo trabalho, com 10 anos, aguarda apoio para ser publicado.



A bateira foi integralmente reparada, depois dos duros tractos que enfrentara ao longo dos 220 Km na descida do Tejo, entre Vila Velha de Ródão e a Marina de Oeiras. Foi levada para a Vala Real e transportou inúmeras pessoas que quiseram beneficiar de um passeio estimulante

Registámos o acontecimento que permitiu associar a cultura muito própria dos seareiros de Alpiarça, cultivadores de melão, à cultura muito própria dos avieiros, que em tempos se adaptaram e transportaram nas suas bateiras os melões para os grandes mercados.

Permitiu por fim associar estas culturas a uma outra, evidenciada no brasão de armas da Freguesia de Alpiarça que é o único, segundo cremos, que ostenta simultaneamente o Tejo e a bateira do pescadores avieiros.



Brasão da Freguesia de Alpiarça: a charrua, a vinha, a bateira e, na base de tudo, o Tejo⁷

Vale a pena “visitarmos” agora o 8º *Festival do Melão*, realizado em Alpiarça de 21 a 23 de Julho de 2017, através da apresentação de imagens que, como é uso, valem por muitas palavras:

⁷ Fonte: Wikipedia.



Passeio de bateira na Vala Real de Alpiarça (Foto: Rui Lebre)



Passeio de bateira na Vala Real de Alpiarça (Foto: Rui Lebre)



Passeio de bateira na Vala Real de Alpiarça (Foto: Ana Avelino)



Banca com melões e artesanato (Foto: Rui Lebre)



Banca com melões, com etiqueta de garantia *Melão de Alpiarça* (Foto: E-Ribatejo)

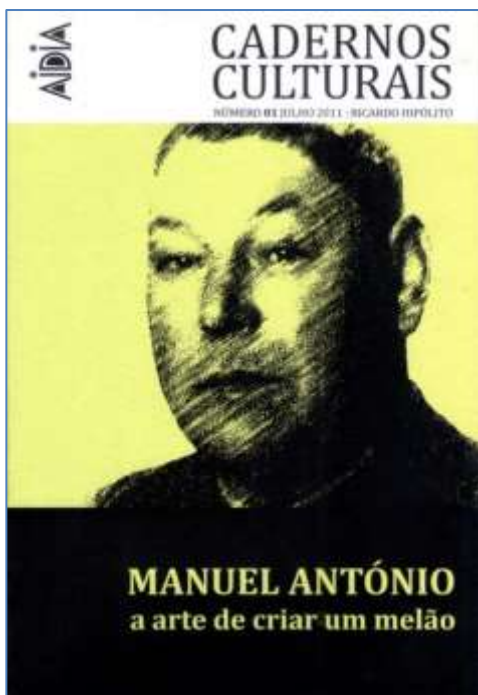
ANEXO

O excepcional melão da variedade “Manuel António”, presente no 8º Festival do Melão, em Alpiarça

Para dar a conhecer esta extraordinária variedade de melão, vale referir que a semente foi há pouco tempo atrás, em 2014, aprovada e inscrita no Catálogo Nacional de Variedades, como variedade tradicional. Tal deve-se aos excelentes resultados obtidos pelas sementes desta variedade nos exames oficiais de novas variedades vegetais, propostas para a inscrição no Catálogo Nacional de Variedades (CNV).

Isso foi possível pela conjugação de um conjunto de vontades nas quais se incluem as de Celestino Brasileiro (que conservou as sementes), Paula Lúcia Ruivo (da Escola Superior Agrária de Santarém), da associação AIDIA, da Câmara Municipal de Alpiarça e da Junta de Freguesia de Alpiarça⁸, assim como do Eng.º Ricardo Hipólito (que divulgou a história deste melão no N.º 1 dos Cadernos Culturais da AIDIA e é um firme defensor da cultura e da entidade do povo de Alpiarça).

A inscrição no Catálogo Nacional de Variedades é um passo exigido para a certificação desta variedade de melão, qualidade reconhecida e genuína de Alpiarça, “terra de melão” e de boa gente.



É do número 1 dos cadernos Culturais da AIDIA que se extrai o seguinte:

“Manuel António Fernandes nasceu em Alpiarça em 1922, filho de fazendeiros.

Com apenas 18 anos iniciou-se na arte de fazer meloais. Seria mais um entre as muitas centenas de meloeiros que este pequeno concelho ribatejano gerou, caso algo não o tivesse catapultado para a ribalta.

Em 1955 a sua seara, devido a um infortúnio, em vez de dar origem a bons melões, produzia frutos que mais se assemelhavam a abóboras ou a pepinos. Em vez de desanimar, Manuel António, com o seu saber empírico e perseverança, escolheu as sementes dos poucos frutos que

revelaram qualidade, continuando a fazê-lo nos anos seguintes.

⁸ A Junta de Freguesia de Alpiarça foi pioneira na ideia e na organização do 1º e do 2º Festival do Melão de Alpiarça. No jornal “O Ribatejo” de 2 de Julho de 2011 (quando se lançou o *Caderno* N.º1) referia-se que “em tempos de contenção financeira, a realização do festival do melão não deverá ultrapassar os 10 mil euros, em que metade vem directamente do orçamento da Junta de Freguesia de Alpiarça”.

Devido a essa selecção, quase nos finais da década de 50 do Século XX estava criada uma variedade de melão que viria a ser conhecida por "Manuel António". Era um melão bonito, arredondado, com o peso médio de três a quatro quilos, cor verde bronzeada e alinhavado, com polpa branca.

Foi um melão que marcou uma época, fruto do esforço e empenho - e por que não, da arte - de um meloeiro de Alpiarça. Manuel António, um homem considerado entre os seus pares, que é agora lembrado ou dado a conhecer neste primeiro número do projecto "Cadernos Culturais" (...)” *[texto da contracapa]*

“O Manuel António foi um meloeiro caprichoso, orgulhoso e manteve aquela posição durante a vida toda. O Manuel António estava quase a partir e fui lá visitá-lo..., ele ainda nesse dia demonstrou que era o Manuel António.

A gente chegou a ter uma ‘sociedade’, onde se associou a produção à comercialização. O Manuel António é que era o presidente, mas ele era uma pessoa boa demais para aquilo.

Fizemos 26 hectares de melões no campo de Vila Franca. Foi quando começaram a nascer as cooperativas. O Eng.º Magro dos Reis é que começou a meter a gente numa cooperativa. Aquilo estava tão bem feito, mas durou só um ano. Ganhámos muito dinheiro. Mas acabámos por falhar todos.

Esses melões (‘Manuel António’) foram semeados a primeira vez em Salvaterra, ao pé do Convento das Freiras, aí é que foram semeados e aquele bocado de meloal ficou, com aquela semente, quase como experiência. Mais tarde, as pessoas quando iam comprar melões queriam era daqueles. Aqueles melões eram uma maravilha

Mas a princípio ninguém tinha, tinha ele e mais um ou dois. Era ele, era o cunhado, o Abel Palão e ainda era outro vizinho. Só eles é que tinham essa qualidade de semente, nesse tempo. Mais tarde começou-se a espalhar.

Depois começou a fazer meloais maiores de área com melões daqueles. E o pessoal começou a pedir para ele vender sementes daqueles melões a este, aquele e a aqueloutro. Tu chegavas lá e compravas-lhe 20 ou 30 melões, semeavas, davas-me a mim de um, eu semeava, dava uma mão-cheia de semente a um vizinho e foi assim que isto começou a aparecer.

A princípio era só praticamente o pessoal de Alpiarça com essa variedade. Nessa altura o pessoal queria muito desse melão.” *[depoimento de António Barata Fragoso, meloeiro durante meio século e vitivinicultor, na página 34 da obra referida]*

Fonte: Hipólito, Ricardo. (2011). *Manuel António. A Arte de Criar um Melão*. Alpiarça: Cadernos Culturais da AIDIA, Nº1.

Nota: a capa dos *Cadernos Culturais*, bem como o logotipo da AIDIA, nasceram de ideias do nosso saudoso amigo Carlos Barbosa e foi o resultado do seu trabalho e de alunos do IADE, em Lisboa. Carlos Barbosa fazia parte dos corpos sociais da AIDIA na altura do seu falecimento. Aqui se regista o facto, com saudade e orgulho...