

Mercadão e Mercadinho: Do sonho à tradição?



Resumo

O presente texto fixa por escrito, de forma retrospectiva, um conjunto de memórias articuladas em dois pólos: por um lado, a da revitalização do Mercado Municipal da cidade de Coimbra e, por outro, a experiência inovadora da entrada em vigor duma nova «tradição», com o Mercadinho do Jardim Botânico (que se quer pequeno, mas, a prazo, repercutido em muitos outros locais). Num e noutro caso, a componente intercultural das experiências relatadas deve ser entendida como um incentivo à preservação de tradições locais úteis, cuja manutenção plena, sustentável e não superficial é urgente.

1. O «Mercadão» Municipal não é para esquecer...

Em 1995 estive na cidade de Münster (Alemanha) com uma bolsa de estudos, e vim de lá encantada com o mercado de rua que, numa das praças centrais da cidade, habitualmente ali se realizava duas manhãs por semana, frequentado por pessoas que se deslocavam de bicicleta e que compravam os legumes, o pão, os queijos, as frutas e as carnes fumadas nas banquinhas móveis ali montadas. No fim, tudo era desmontado, ficando o recinto, de novo, em condições impecáveis. Eu saía da biblioteca de Germanística, cujo edifício confinava com a dita praça, e deparava-me, à 4ª feira, com a possibilidade de aí comer um pequeno *snack*, ou de comprar até mesmo umas azeitonas muito bem temperadas. Münster é, de resto, uma cidade já por diversas vezes premiada internacionalmente, devido a iniciativas ligadas à sustentabilidade (em particular, no que se refere à mobilidade urbana), por isso achei que era meu dever sugerir, entre nós, que não se deixasse desaparecer o nosso Mercado Municipal, então muito frequentado por turistas e, naquela altura, o local que, pela sua centralidade, em Coimbra mais se aproximava daquele mercadinho alemão «de-pôr-e-tirar». Escrevi, portanto, uns artigos num jornal local, e a Pro Urbe organizou uma campanha em defesa do Mercado Municipal, que contou com a participação dum conhecido violinista da cidade. Chamava-se essa campanha, precisamente, «um violino no mercado», e ainda hoje guardo alguns panfletos então distribuídos. A ideia era, para mim, defender a AgriCultura.

A subsequente renovação do Mercado Municipal (que eu pretendia minimalista, sem pôr ou tirar grande coisa) redundou na implantação dum novo edifício, eliminando-se quase por completo o antigo. Onde antes havia zonas ao ar livre, foram colocadas escadas rolantes e elevadores (o que nem é negativo, sobretudo para a população idosa), além de muita iluminação e ventilação eléctrica. Em época de crise ecológica mundial, e não obstante algum conforto obtido, não posso deixar de me interrogar sobre qual será a factura energética da

intervenção que se fez, cujo intuito parecia ser transformar o Mercado Municipal em algo de muito próximo dum centro comercial. À segunda-feira, as bancas de legumes do andar térreo, agora mal iluminadas (pois o projecto de arquitectura não contemplou janelas), estão quase vazias, apesar de, nos outros dias, ser invejável (e bonita) alguma diversidade de produtos que aí é possível obter.

A campanha a que acima aludi representou um momento em que me apercebi de que o silêncio pode ser de ouro. E calada permaneci, não fosse o extremado zelo com que por vezes se recuperam certas tradições («traduzindo-as» simplisticamente para betão) fazer-se sentir ainda mais à traição de alguns dos destinatários da iniciativa. O certo é que se manteve a necessidade dum mercado semelhante a esses que existem pela Europa (e pelo mundo) fora: independentemente do edifício ou do local, ou seja, da «embalagem», continuava a ser urgente manter viva uma agricultura sustentável na região, em pequena escala e biológica, garantindo a qualidade dos produtos e preservando a natureza. Secretamente, por causa da intervenção efectuada, habituei-me a pensar no Mercado Municipal como o «Mercadão» – se bem que, mais do que a remodelação feita, o que o afectou foi a concorrência das grandes superfícies.

Continuo a ir, de vez em quando, ao Mercado Municipal, primeiro porque sou aí muito bem atendida, depois porque é fácil estacionar e carregar as compras, se forem muitas, e finalmente (talvez mesmo sobretudo...) porque o elevador com que se desce da Alta (e do qual se pode ver uma horta urbana minúscula, em socacos) foi uma inovação tecnológica bem-vinda, permitindo à população universitária fazer umas comprinhas, antes de regressar a casa nos muitos autocarros que naquela zona passam. Em suma: continuo a lá ir, embora menos vezes, por respeito pela pequena agricultura, pecuária e pescas, mas pergunto-me se não seria possível melhorar a atractividade do edifício, aproveitando melhor a luz solar (com a colocação de painéis fotovoltaicos), embelezando a feíssima pintura dos vidros do tecto ou substituindo a publicidade exterior, com frutas e legumes de tamanho descomunal, por algo mais bonito. Independentemente do que a seguir direi – e que constitui o verdadeiro cerne do presente artigo –, a crítica que fiz teve por intuito deixar claro que é possível corrigir (com *ligeiras* intervenções, bem pensadas) alguns erros cometidos, aprendendo com a experiência.

2. Ao ar livre: o Mercadinho do Botânico

Alguns anos após a campanha da Pro Urbe, fui convidada a participar numa pequena feira na Lousã, que passaria a realizar-se uma vez por mês, em dois locais amplos, ambos emprestados. O nome «Mercadinho» fazia vir à mente a origem intercultural da iniciativa, a qual envolvia portugueses ligados ao sector da agricultura biológica, não transgénica, mas também diversas comunidades de residentes estrangeiros que, entre nós, produziam os seus próprios bens alimentares e desejavam partilhar com a comunidade local, a troco duma remuneração justa, os artigos que produziam, de forma ecológica. Inicialmente, este pequeno mercado (porque pequeno sempre se quis) abrangia outras valências, para além da estritamente alimentar, tais como o artesanato (cheguei a comprar aí um belo pêndulo, por

exemplo) ou as artes de palco (como o malabarismo ou o teatro de rua), permitindo-se também a compra de alguns artigos usados.

Estava finalmente a tomar forma o meu sonho de poder contribuir, com o meu consumo, para a mitigação dos enormes problemas que o aquecimento global acarreta, fomentando uma economia de proximidade, onde se podia obter desde pão de centeio integral fermentado naturalmente (ainda hoje uma especialidade muito procurada no Mercadinho) às *Bretzeln* integrais, passando pelo excelente queijo, com ou sem ervas aromáticas, pelos sumos de uva e de maçã caseiros ou pelas deliciosas tartes e outros bolinhos que me lembro de aí saborear. Uma vez por outra, bebia-se uma chávena de café (sempre proveniente dos então incipientes circuitos ligados ao «comércio justo») e, em regra, conversava-se animadamente, por vezes em línguas estrangeiras.

Mais tarde o «Mercadinho» evoluiu para «Mercadinho», passando a realizar-se, primeiro, de 15 em 15 dias, e agora todos os sábados de manhã, no Jardim Botânico de Coimbra, junto à entrada dos Arcos. Embora alguns pioneiros de então, muito dinâmicos e com outras solicitações, tenham deixado de ter tempo para se deslocarem todas as semanas a Coimbra, pode finalmente dizer-se que a ideia pegou, até porque outras caras se juntaram ao grupo inicial. A dificuldade inicial em vencer a desconfiança do público português relativamente a uma experiência nova foi vencida, pois aí se deslocam hoje pessoas de diferentes idades, religiões e orientações políticas – e, interessantemente, cada vez mais famílias com filhos pequenos ou idosos. Uma das principais afinidades que parece mover todos os que ali consomem é o facto de desejarem uma agricultura que preserve a biodiversidade natural, daí o local escolhido ter sido uma ala do Jardim Botânico, espaço que é especialmente dedicado a essa temática, e cuja atractividade é claramente realçada por esta iniciativa.

Fortalecer a produção em pequena escala (justamente aquela que mais maltratada tem sido por uma política agrícola apenas assente na quantidade) tem implicado, neste caso, uma certificação participativa: os consumidores partem do princípio de que o que ali se obtém é produzido em regime de agricultura biológica, sem produtos químicos de síntese e sem transgénicos, e isso é mais importante do que a embalagem ou o aspecto exterior dos produtos (é, de resto, muito habitual as pessoas levarem os seus próprios cestos ou sacos de compras). Os consumidores vão, ao longo dos tempos, ficando a conhecer quem ali vende, de onde vem o que compram e como é produzido, embora fosse óptimo que, como actividade complementar de educação ambiental, se organizassem também visitas a quintas. Sabe-se que se compra biológico essencialmente porque se acredita nas pessoas – algumas, praticantes de longa data, mas também em processo de formação especializada ou «ao longo da vida».

Ali todos têm de estar receptivos a aprender uns com os outros, ou a ser criticados, caso determinada prática que porventura ainda adoptem não seja aceitável em Agricultura Biológica. Além disso, no Mercadinho não se compra com atitudes de superioridade para com quem vende, nem se faz finca-pé a regatear, porque quem lá vai sabe que os artigos artesanais são trabalhosos para quem os produz. Aliás, num espaço adstrito à Universidade de Coimbra acredito que seja sobretudo o conhecimento (não um conhecimento qualquer)

acerca do modo de produção que leva lá as pessoas, mais do que o preço, ou do que o aspecto, por vezes surpreendente, de alguns produtos.

Além de legumes pouco habituais à mesa dos portugueses, como o funcho, a beterraba ou as alcachofras, no Mercadinho do Botânico já comprei artigos alimentares biológicos, não transgénicos, que não fazia ideia, há uns anos atrás, que sequer existiam: tomates castanhos ou amarelos, cenouras albinas ou roxas, beringelas brancas, tupinambos (as «batatas» dos diabéticos), chicharos, pastinaga (creio que também conhecida por cherovia ou cherívia) – tudo produtos provenientes duma agricultura preocupada em preservar a diversidade de culturas agrícolas tradicionais e a saúde das pessoas. Porque as produções são sazonais e de pequena escala, nunca se encontrando de tudo ao mesmo tempo, constato não obstante que foi ali que, ao longo dos tempos, fiquei a conhecer o sabor de ervas como o almeirão, o moruge ou o morujão, o agrião selvagem, o levístico (também conhecido como a erva dos caldos Maggi) ou a salicórnia (uma planta salgada que cresce nas salinas do Mondego). Em vaso, adquiri ervas aromáticas que vão do tomilho-limão ao tanacetó, passando pelo rosmaninho, pela sálvia, pelo aipo, pelo mangericão, pela mangerona, pela calêndula ou por diversas hortelãs... O Mercadinho associou-se, aliás, à rede «Colher para Semear», criada para preservar as variedades agrícolas que, em muitos locais, se encontram em perigo de extinção devido ao desaparecimento dos mais idosos e respectivas práticas agrícolas.

3. E o futuro?

Deste conjunto de memórias se pode concluir que, se certas ideias «pegam» naturalmente e outras porventura nem tanto, isso sucede porque as primeiras são, acima de tudo, necessárias. Algum *marketing* pode ajudar, mas nem sempre é o verdadeiro trampolim do sucesso. No caso do Mercadinho, o êxito dependeu das relações de cooperação, simpatia e confiança mútua que, ao longo do tempo, se foram estabelecendo entre as pessoas, e que já levaram a que, conjuntamente com o Jardim Botânico, se organizassem diversas outras actividades de muito interesse para a comunidade local: desde uma pequena horta de permacultura, concretizada através de trabalho voluntário, associando conhecimentos de *design* ao saber botânico, a eventos de índole diversa, em que as artes musicais e visuais também estiveram representadas. É disso exemplo a actuação da orquestra do Conservatório de Coimbra num dos aniversários do Mercadinho, há dois anos, ou, mais recentemente, um *workshop* de construção de «didgeridoos» a partir de bambus secos, pintados com pigmentos naturais. Isto, como não podia deixar de ser, para além das artes gastronómicas, com excelentes receitas crudívoras e vegetarianas e eventos (palestras, conferências) relacionados: a recente «semana vegetariana» aí realizada esteve, aliás, em sintonia com muitas outras iniciativas semelhantes por todo o país. O entusiasmo é grande e as perspectivas para o futuro são animadoras, até porque o Mercadinho – nem sempre da forma mais «académica» ou «canónica» – tem vindo lentamente a concretizar aquilo que tão bem caracteriza uma Universidade: fazer escola.

Para quem tem o imenso trabalho de produzir, e depois vende aquilo que a cultura dominante porventura ainda não consagrou, é tranquilizador saber que, mesmo quando

chove ou Coimbra inteira está «a banhos» na Figueira, alguém vai lá estar para comprar. Foi essa confiança que tentei transmitir aos produtores e vendedores do Mercadinho, ao longo destes mais de 5 anos em que foram muito raros os sábados nos quais não estive presente com a minha cesta de compras. Hoje fico contente ao verificar que não estou sozinha, quando lá vou: é impressionante a quantidade de pessoas conhecidas e amigas que vou encontrando por lá, de tal forma que, por vezes, demoro quase duas horas a fazer as compras, tantas são as conversas para pôr em dia. O sentimento comum de que esta é uma actividade necessária para a região – porque promove trabalho sustentável e nos prepara para eventuais períodos de escassez, cada vez mais prováveis num cenário de crise mundial – foi determinante para que o movimento não esmorecesse. Como cliente desde a primeira hora, tenho sido «mimada» pelo Mercadinho, não apenas com produtos frescos, mas também com o sustento anímico da amizade. É por dever de gratidão que redijo o presente artigo, e oxalá a ideia frutifique, fazendo surgir o interesse pela agricultura biológica e, sobretudo, suscitando a reconversão de explorações agrícolas convencionais.

Termino com a sugestão de que se estabeleçam pontes de aprendizagem mútua com o tão esquecido Mercado Municipal (que é, tal como o Jardim Botânico, um outro símbolo da relação entre a cidade de Coimbra e a Universidade), bem como com as restantes entidades e pessoas que, na sua varanda, quintal, no logradouro do condomínio ou em quintas na região de Coimbra, se dedicam a uma horticultura sustentável (ou ao chamado «paisagismo comestível»). A médio prazo, sugiro mesmo que, com a ajuda desta rede, a creche e o infantário dos Serviços Sociais da Universidade de Coimbra passem a servir às crianças refeições confeccionadas com produtos de agricultura biológica...

Adelaide Chichorro Ferreira

Professora na FLUC, membro do CIEG
Membro suplente da Direcção do Núcleo de Coimbra a Quercus
Ex-membro da Direcção da Pro Urbe