De onde veio ao certo o feijão português?

Teresa Serafim - Publico – 7 de setembro 2017

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 vindo 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 sua a 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 (principal autora) e Marco Dinis, também do ITQB; Manuela Veloso, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), em Oeiras; e Zlatko Šatovic, da Faculdade de Agricultura da Universidade de Zagreb, na Croácia.

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, 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-panelas e o bigode-de-homem. (...)
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. (...)

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.”

https://www.publico.pt/2017/09/07/ciencia/noticia/de-onde-veio-ao-certo-o-feijao-portugues-1784739