

Para uma história da frescura alimentar: indo além da subsistência e da sazonalidade em Portugal (séculos XIX-XX)

Towards a history of food freshness: going beyond subsistence and seasonality in Portugal (19th -20th centuries)

Para una historia de la frescura de los alimentos: más allá de la subsistencia y la estacionalidad en Portugal (siglos XIX-XX)

Leonardo Aboim Pires¹

 [0000-0001-6033-350X](https://orcid.org/0000-0001-6033-350X)

Resumo: As interpretações sobre as práticas alimentares desenvolvidas no Portugal contemporâneo é o objeto central de análise deste artigo. O fundamento conceptual do texto liga-se à interpretação da frescura alimentar e como este é um espaço de mediação entre a alimentação quotidiana e as formas de abastecimento às populações, o que nos permitiu compreender que extrapolava os limites de uma prática económica, tendo vertentes sociais, culturais e científicas.

Palavras-chave: Portugal. Frescura dos Alimentos. Abastecimento. Segurança Alimentar.

Abstract: The interpretations of food practices in contemporary Portugal are the central object of analysis in this article. The conceptual basis of the text is linked to the interpretation of food freshness and how this is a space of mediation between everyday food and the forms of supply to the population, which allowed us to understand that it went beyond the limits of an economic practice, having social, cultural and scientific aspects.

Keywords: Portugal. Food Freshness. Food Supply. Food Safety.

Resumen: Las interpretaciones de las prácticas alimentarias en el Portugal contemporáneo son el objeto central de análisis de este artículo. La base conceptual del texto está vinculada a la interpretación de la frescura de los alimentos y cómo ésta es un espacio de mediación entre la alimentación cotidiana y las formas de abastecimiento a la población, lo que nos permitió entender que iba más allá de los límites de una práctica económica, teniendo aspectos sociales, culturales y científicos.

Palabras clave: Portugal. Frescura de los Alimentos. Suministro de Alimentos. Seguridad Alimentaria.

¹ Doutorando em Ciências da Sustentabilidade no Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa - UL. Investigador do Gabinete de História Económica e Social (GHES/CSG - ISEG/UL).
E-mail: leonardopires5@hotmail.com.



Introdução

A alimentação, essa realidade multifacetada, pode ser abordada em diferentes perspectivas: ambiental e económica, sociocultural e psicológica, legal e normativa. No que aos sistemas alimentares diz respeito, as circunstâncias históricas e as alterações vivenciadas entre os séculos XIX e XX originaram abordagens quanto às características naturais dos alimentos, devido ao crescente número de pessoas e de espaços a que estes tinham de chegar. O lugar e a conformidade social que foram ocupando no desenho das políticas públicas, relacionados com as transformações socioeconómicas e científicas, tornam-nos importantes na análise do abastecimento no período contemporâneo (Pires, 2022).

Uma dessas perspectivas incide nas condições de conservação. Perante o objetivo de assegurar a sua fruição durante o maior tempo possível pelas populações, a perecibilidade dos alimentos constituiu um desafio para as instâncias públicas, o que originou abordagens tendentes a ver nas estruturas de armazenamento a solução mais viável para isso. Os progressos na fisiologia da nutrição ampararam igualmente a elaboração de um novo horizonte interpretativo sobre a relação entre saúde e alimentação e a perspetivar novas estratégias de abastecimento, percorrendo uma plêiade de matérias.

Destas observações ressalta um duplo objetivo que será desenvolvido nas páginas que se seguem. Em primeiro lugar, o de contribuir para um mais completo conhecimento das políticas públicas e o papel desempenhado por estas no processo contemporâneo de alteração dos padrões do consumo e abastecimento alimentar. Segundo ponto, e em ligação com o anterior, analisar as características de uma expressão singular sobre os modos de garantir o fornecimento alimentar em condições sanitárias exequíveis e de preservação dos alimentos. Aqui reside o conceito de frescura, mostrando até que ponto o processo de modernização socioeconómica foi sendo construído.

Há uma complexidade inerente a definir o que é fresco, mas identicamente uma grande pertinência pois, como observa Susan Freidberg (2009, p. 3), de todas as qualidades que procuramos nos alimentos, “[...] a frescura é a que melhor satisfaz todos estes apetites modernos. Oferece simultaneamente uma prova do nosso progresso e um antídoto para os males que o progresso traz - pelo menos durante algum tempo”. A satisfação das qualidades organolépticas exclusivas de um produto é fundamental para que um consumidor o adquira. A



apreciação da consistência, textura e cor, as impressões olfativa e gustativa e, nos produtos vegetais, o exame do exsudado são funções tidas em conta. De facto, a capacidade de saber “[...] ‘ler’ os sinais de frescura, editabilidade e palatabilidade tem sido fundamental para a sobrevivência” (Allen 2012, p. 14). Um produto é considerado fresco se as suas propriedades sensoriais e nutricionais estiverem idênticas às existentes quando o produto foi colhido recentemente ou preparado. Manter estas características comporta três dimensões: o triunfo da técnica sobre a ordem natural das coisas; a garantia do acesso contínuo e diversificado a alimentos em quantidade e qualidade e, por fim, a promoção de determinantes de saúde pública. Inscrever estas noções, de forma integrada, nos objetivos das estratégias e políticas alimentares leva a que seja necessário efetuar um périplo histórico sobre a evolução desta realidade da frescura. É sobre eles que a nossa atenção recaiu, analisando-os nas páginas seguintes, e que constituem a expressão visível e estruturante do universo alimentar na sociedade portuguesa contemporânea.

O inegável ascendente deste tema, em que se empenharam, de forma evidente, cientistas, médicos, políticos e decisores constitui a expressão de um processo de diagnóstico das vantagens integradas e imbricadas, e que não se dissociam entre si, na melhoria da economia portuguesa. A frescura foi entendida como capaz de subverter as tendências das carências alimentares e de inverter as dinâmicas de centralidade polarizadas em torno dos ambientes urbanos, trazendo, sem dúvida, para primeiro plano a reflexão sobre a capacidade do Estado em abastecer as populações e dinamizar os sectores produtivos.

Em síntese, o que se apresenta, com recurso a fontes manuscritas – consultadas no Arquivo Nacional da Torre do Tombo - e impressas (artigos, relatórios e jornais), suportadas ainda em bibliografia de áreas que não se escudam apenas na História, é proceder a um exame analítico sobre os entendimentos teóricos e as ações práticas que permitiram que o abastecimento de produtos frescos – tendo como campo de observação o dos produtos de origem animal; os hortofrutícolas e o pescado – se convertesse numa realidade tangível e propiciadora de mudanças no regime alimentar no Portugal contemporâneo.

Como definir frescura? Incidências históricas de uma questão

Os processos naturais de deterioração, pelo crescimento e atividade microbiana, bacteriana e outros microrganismos, pela ação do oxigénio, da luz, da humidade, entre outras,



são uma parte indissociável da alimentação. Exemplos disso são “[...] a maçã cortada torna-se castanha; os grãos de cereais tornam-se bolorentos; a ervilha germinada, perde o seu sabor fresco, e exposta muito tempo ao ar, a carne infecta-se e escurece” (Vaz, 1964, p. 29). Contrariar isto foi e é a matriz na conservação de qualquer alimento e cuja prática acusa uma feição multiseular. Conciliar sabores, sazonalidade e distribuição regular apresentava-se como o estímulo que tinha por destino superar a imprevisibilidade. Episódios de más colheitas provocadas por fatores climáticos e agentes bióticos nocivos levavam a fomes, escassez e doenças que, sofridas em silêncio, podiam ser o gérmen de motins, revoltas e desordens sociais. Estes foram sendo interpretados, em tempos mais recentes, como fenómenos destinados a pertencer ao passado. As pessoas perecem de fome devido à sua incapacidade de comandar a cadeia de abastecimento através de relações de direito como a propriedade, a troca e o emprego, isto é, os efeitos das quebras de colheitas têm de ser entendidos nos padrões de interdependência social existentes, algo demonstrado por alguns economistas (Sen, 1999). É na superação das quebras dentro da cadeia que reside a resolução deste problema e que pode ser possibilitado através de técnicas que garantam o acesso aos alimentos pelo maior tempo possível.

A Época Contemporânea trouxe “uma ‘dessazonalidade’ gradual da dieta” que “[...] diminuiu a disparidade entre a alimentação de verão e a de inverno e constituiu uma salvaguarda contra as antigas estações de escassez transitórias” (McMahon, 1989, p. 133). Dessa forma, e de acordo com Freidberg houve dois momentos: o da “deterioração lenta”, associado a um período anterior ao advento do fabrico de gelo e da refrigeração do fabrico de gelo e da refrigeração mecânica (antes do século XIX); e o da “conservação da frescura”, situado no tempo posterior a este advento (meados e finais do século XIX aos nossos dias). Etribada na progressiva inovação tecnológica (Truninger, 2013), em que o frio artificial foi crucial, os géneros alimentícios foram inseridos em novos moldes e “[...] foram cada vez mais dissociados das suas tradições e contextos culturais, enquanto o seu teor de nutrientes estabeleceu uma nova classificação dos bens de consumo”, constituindo “[...] a vitória do conhecimento humano sobre a natureza” (Spiekermann, 2011, p. 14). É neste campo que se podem incluir métodos avançados para identificação, controlo e valorização da qualidade e avaliação da frescura; estudos sobre alterações bioquímicas, processos tecnológicos e biotecnológicos para o aproveitamento de espécies animais e vegetais; otimização de



processos e novos métodos de fabrico/conservação e melhoramento das instalações laboratoriais e propostas e aplicação de regras, regulamentos e legislação, em colaboração com outras entidades relevantes para a garantia da qualidade dos produtos².

Feito este contexto, no qual se observam como as condições higiénico-sanitárias foram sendo compreendidas e trabalhadas, a implementação da frescura no sector agroalimentar comportou a conjugação de elementos. Ao longo de um processo multidimensional, esta pode abarcar os “[...] processos de pós-colheita, distribuição, venda e consumo dos alimentos, incluindo os aspetos técnicos e materiais, bem como os conhecimentos (técnicos ou ao nível da perceção sensorial) que os diferentes atores utilizam para avaliar e classificar os alimentos como frescos” (Truninger, 2019, p. 2), além das preocupações atinentes à segurança alimentar. Sendo uma “[...] variável crítica que afeta a qualidade global e a aceitabilidade de um alimento” (Cardello & Schutz, 2002, p. 23), a preservação da frescura foi sendo definida como um objetivo primordial em toda a cadeia de produção e distribuição alimentar.

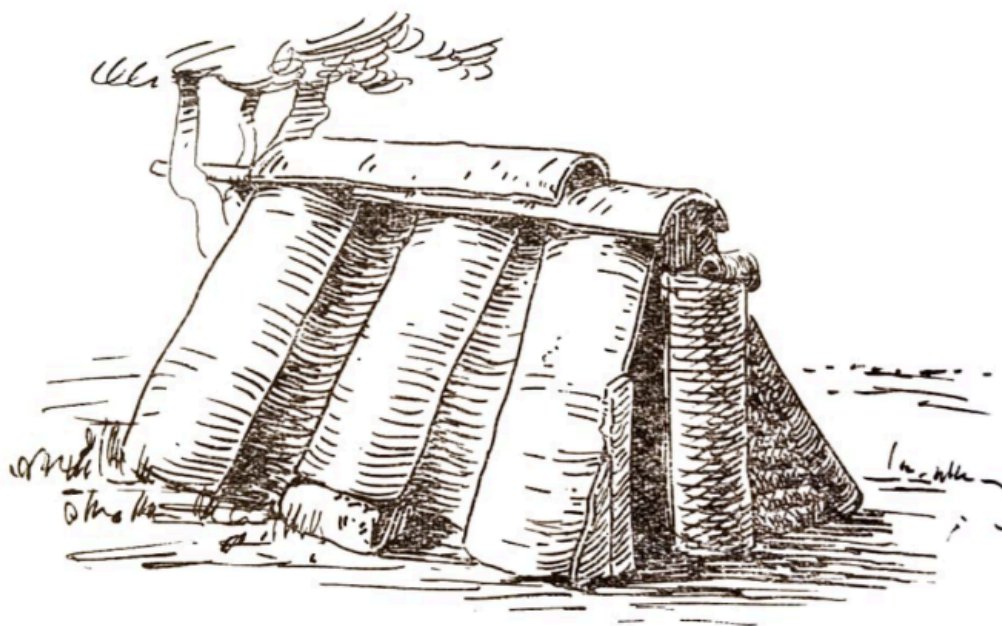
O que é o caso de Portugal nos revela sobre este tema? Antes do advento tecnológico de que ainda hoje somos herdeiros, obter alimentos dependia da proximidade aos locais de produção. A capacidade de retardar a deterioração dos alimentos e a de produzir condições de refrigeração era outra condição. Essa necessidade está patente nas técnicas tradicionais existentes que variavam em função do clima, da altitude, da geomorfologia, das coordenadas de longitude e de latitude das comunidades. As condições naturais eram vitais na manutenção e na produção de frescura ao longo da era anterior ao desenvolvimento do sistema técnico e que se traduziam no mimetismo das realidades apreendidas do meio natural envolvente.

Precedentemente à frigorificação, o armazenamento no interior das grutas era um dos métodos disponíveis para guardar alimentos, como legumes, leite, queijo e até carne, que devido aos valores térmicos regulares nestes locais permitiam prolongar o seu prazo de validade e que estes não apodrecessem num curto espaço de tempo. Os edifícios criados para manter os animais e os produtos frescos, como caves ou adegas, baseavam-se em materiais de

² Em 1962, a OCDE criou um regime de aplicação de normas internacionais a uma ampla gama de produtos hortofrutícolas que visava as formas de empacotamento, normalização das embalagens, calibragem, entre outros. No ano seguinte surgiu o *Codex Alimentarius*, um programa conjunto da FAO e da Organização Mundial de Saúde, com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, incluindo diretrizes, padrões e códigos de boas práticas.

construção (tijolo, granito, pedra calcária, madeira e vidro) cujas matérias-primas (argila e areia) podiam ser recolhidas livremente na natureza e ser obtidos ou produzidos a baixo custo. Em alguns casos, as construções aproveitavam os afloramentos naturais das rochas, como acontecia no Minho. Abrigos (Imagem 1), barracões, currais e cabanas encontravam-se presentes em todo o país, tendo como função a habitação permanente ou proteção temporária contra eventos climáticos extremos. Com a substituição de recursos espontâneos por bens alimentares domesticados, as formas de conservação principiaram a ter outros contornos, menos dependentes das condições naturais.

Imagem 1: Abrigo do guarda das pilhas de cortiça, feito de pranchas desse material, em Águas de Moura (Setúbal)



Fonte: Oliveira, Galhano & Pereira, 1969, p. 38.

Além das zonas rurais e marítimas, em que as referidas formas de armazenar eram mais prolíficas, o crescimento da densidade populacional nos espaços urbanizados³ e a sedentarização das classes operárias em Lisboa, Porto e Setúbal lançaram uma nova geografia social, com consequências nos desafios que a regulação das urbes gerava. Os alimentos frescos estavam acessíveis às elites, mas também às classes mais baixas, sobretudo quando

³ A taxa de urbanização em Portugal, correspondendo a aglomerados de mais de 5000 habitantes, era a seguinte: entre 1850-64, 13,1%; em 1900, 17,8%; em 1910-11, 18,9% e em 1930, 23,8%.



estas tinham as suas próprias hortas e produção de aves. Mais acentuado do que nos campos, nas cidades era necessário espaço para armazenamento para abastecer a população com provisões alimentares. A nova regulação citadina passou pelo alargamento da oferta pública de bens e serviços através da municipalização de mercados de produtos alimentares, do abate dos animais e dos talhos que, em alguns casos, resvalou numa concorrência com os privados. Tal como noutras matérias, foi no século XIX que o abastecimento das cidades conheceu uma “[...] extensão e intensificação do papel das autoridades públicas, rompendo com o anterior equilíbrio entre as funções mínimas do Estado em meio urbano e a «mão invisível» da multiplicação das iniciativas individuais” (Silva, 1994, p. 124). As habitações adquiriram também novas configurações, aliadas à noção de conforto e racionalidade, redefinindo os espaços da cidade. Nas elites tratava-se da materialização da nuclearização da família e do gradual distanciamento entre o público e o privado; nas habitações das classes mais baixas, ao invés de mais espaço disponível para armazenar alimentos frescos, o espaço tornou-se necessário para acomodar um crescente número de pessoas.

Ao nível da política, o liberalismo implementou uma conceção sobre as formas de regulação e mercantilização dos recursos naturais e alimentares, como ficou patente com a liberdade de acesso às águas marítimas, em 1830, ou a liberalização do mercado das carnes, em Lisboa, em 1833. A estabilização política propiciada pela Regeneração, a partir de 1851, trouxe consigo uma maior atenção do Governo central para controlar as atividades agroalimentares, pensando as estratégias legais e institucionais numa tríade de motores económicos como a agricultura, a pecuária e as comunicações.

Na sociedade portuguesa, o consumo de produtos como a carne congelada ou fresca, conservas de fruta ou de peixe, azeite e vinho de qualidade era limitado porque os baixos rendimentos da população não faziam destes bens de primeira necessidade. Associado a isto, constata-se que a má alimentação nas zonas rurais era provocada pela ingestão de produtos alterados o que constituía um problema de saúde pública. A frescura dos alimentos “[...] nem sempre era uma constante, facto de que fizeram eco alguns relatórios médicos, que viram nessa situação uma das causas de doença das populações” (Braga, 2000, p. 169). No Norte, concretamente em Bragança, na “[...] pureza dos alimentos e sua escolha [os camponeses] não põem o menor cuidado” e consumiam “[...] carnes deterioradas, vinho decomposto, frutas



verdes ou repassadas do sol tudo lhe é bom” (Lima, 1868, p. 5). Na região Centro, em Leiria, a alimentação “é geralmente má e quasi exclusivamente vegetal” (Simões, 1860, p. 95).

Nesse âmbito, garantir a qualidade alimentar em todas as circunstâncias era uma das formas de estabelecer uma relação de equilíbrio entre a mudança social, a expansão demográfica e a apetência para mutações nas dietas. Para um maior controlo, foi convocado um esforço técnico no combate à adulteração dos produtos, na preservação da salubridade e na conceção de estabelecimentos de armazenamento e abate. Retardar a deterioração dos alimentos não se escudava meramente nas necessidades do autoconsumo. Existiam fatores económicos envolvidos. Os bens comercializados a longa distância e no tempo (vinho, azeite, frutas, peixe ou marisco) exigiam uma logística de armazenamento específica, na medida em que, como alguns estudos têm frisado, a produção agrícola já na Época Moderna foi assaz dinâmica para uma especialização em bens alimentares para exportação (Costa & Reis, 2017).

A fiscalização da qualidade ficou atribuída a médicos, com a criação de laboratórios municipais em Lisboa (1881) e no Porto (1884) para, em seguida, “[...] outros laboratórios ligados aos serviços oficiais de Agricultura e Veterinária que receberam grande impulso entre 1900 e 1925” (Correia, 1951, p. 283). Variadas leis foram promulgadas como a Lei de Saúde Pública (1901), a regulamentação dos Serviços de Inspeção e Fiscalização de Géneros Alimentícios (1902) e a organização de Serviços de Regulação Técnica de Produtos Agrícolas e Saúde Animal (1903), algo em sintonia com o contexto europeu (Ferraz-Caetano, 2023). Esta ação seria continuada nos anos seguintes, com a criação da Inspeção-Geral dos Serviços de Fiscalização de Géneros Alimentícios, em 1930. No plano de organização dos serviços pecuários, delineado em 1886, surgiu a Junta Consultiva de Saúde Pecuária, com objetivos de controlo reprodutivo, com tendências para o melhoramento comercial e sanitário de cada espécie pecuária (cavalar, asinina, bovina, lanar, caprina, suína e mular). Este organismo suscitou em certos momentos uma ação mais ampla, como no primeiro pós-guerra, para “[...] conjuntamente com os delegados do Ministério da Guerra resolverem sobre as medidas a tomar para debelar as doenças dos solípedes de carácter contagioso para o homem e os animais” (ANTT, Ministério da Agricultura, Inspeção-Geral de Agricultura, liv. 370, fls. 9-10).



Coube ao desenvolvimento dos equipamentos frigoríficos potenciar o consumo de diversos produtos. Certo é que a utilização do frio natural permaneceu, mas foi com o frio artificial que este processo de conservação se tornou mais corrente. A sua importância ficou consubstanciada em empresas como a *Companhia Frigorífica Portuguesa*, constituída em 1888 por um conjunto de sócios franceses e que produzia diariamente 80.000 mil quilos de gelo nas suas instalações em Alcântara e, em 1907, nasceu a fábrica de gelo *Pólo*. O alcance do frio industrial também reverberou no associativismo e, em 1924, foi criada a Associação Portuguesa do Frio. Compaginando “[...] à semelhança das que há muito existem em quâsi todos os países e especialmente da francesa, italiana, belga, grega e alemã” (ANTT, Ministério da Agricultura, Gabinete do Ministro, cx. 1065, mç. 2, fl. 22), procurou a divulgação do frio artificial, aplicando-o no campo da economia pública para a conservação, maturação, cura e fermentação dos géneros deterioráveis e nas infraestruturas para esse efeito (laboratórios, matadouros, mercados e portos). Porém, não se pode entender o desenrolar técnico como sinónimo de disseminação junto do grande público. Ainda que esforços fossem feitos para demonstrar as vantagens no uso de frigoríficos nas casas, a generalidade da população portuguesa ficaria arredada do acesso a estes equipamentos durante largos anos.

Seria com as guerras mundiais que o processo de regulação da experiência alimentar mais se intensificaria, perante a implementação/manutenção da economia de guerra. A relação entre produção, conservação e abastecimento foi um debate que se foi alargando e que estes conflitos acentuaram a necessidade de repensar as formas de conseguir providenciar alimentos às diferentes camadas sociais. Na Primeira Guerra Mundial, o impacto social da “crise das subsistências”, com aumento do custo de vida e dos preços de géneros essenciais como os cereais, abriu um novo ciclo no intervencionismo estatal, forçando a redefinir as suas competências na organização e gestão do abastecimento alimentar das populações. Mais tarde, na Segunda Guerra Mundial, replicando a mesma lógica mais intensamente, os poderes públicos foram avisados de que deveriam estar atentos ao “[...] fomento da criação de gado leiteiro para generalizar o uso de leite e lacticínios, e da indústria e comércio pesqueiros (principalmente da organização de transportes em carros frigoríficos) [...] fomentar a fruticultura, e o transporte rápido e económico da fruta” (Garrett, 1940, p. 7). Apesar de todas as dificuldades, alertava-se para que “não basta, porém que se produza muito por unidade de



superfície [...] é preciso [...] que a sua qualidade seja mantida ou melhorada” (Almeida, 1942, p. 226).

As discussões surgidas lançaram a semente da intensificação da produção agrícola, pensamento comum aos agrónomos (Freire, 2013), embora as condições de consumo alimentar fossem criticadas pelos médicos, conscientes dos problemas e das necessárias correções nas práticas quotidianas da alimentação (Pires, 2024). Portanto, identicamente ao que se observou noutros locais, “[...] a alimentação científica deixou de ser o domínio de alguns nutricionistas e fanáticos por comida no início do século para se tornar um interesse extraordinariamente generalizado” (Veit, 2009, p. 183), adquirindo até uma dimensão moral⁴. Doravante, a conservação dos alimentos converteu-se num assunto repartido em dois problemas: o nutritivo – “[...] o valor alimentar do produto não deve ser significativamente alterado” – e o sanitário – “[...] o alimento assim conservado, não deverá conter elementos que possam ser nocivos para o consumidor” (Vaz, 1964, p. 119).

Pesem, embora, as alterações na esfera técnico-científica nacional, a envolvimento internacional sublinhava a alteração do modelo de controlo dos estados nacionais sobre a produção e consumo alimentares, fazendo acentuar a polissemia das estratégias a seguir. Nessa normalização dos alimentos, os EUA passaram “[...] do ataque simples e direto à adulteração, à marca enganosa e à publicidade enganosa para o complexo. Talvez a crescente complexidade da produção, transformação e comercialização de alimentos torne este facto inevitável” (Holeman, 1965, p. 160), no que pode ser visto como consequência do modelo produtivista amplificado pela *Revolução Verde*, isto é, a “[...] série de estratégias globais altamente orquestradas, desenvolvidas perante a ameaça de fome, para expandir a produção mundial de culturas alimentares de base, especialmente cereais” (Welsh & Graham, 1999, p. 2). Neste sentido, na segunda metade do século XX, foi sendo cada vez mais claro que o Estado português, como noutros países, investiu em “[...] melhorias nos processos de seleção, acondicionamento, transporte, conservação e transformação industriais” (ANTT, Arquivo Oliveira Salazar, EC-19, cx. 80, pt. 25, fl. 690).

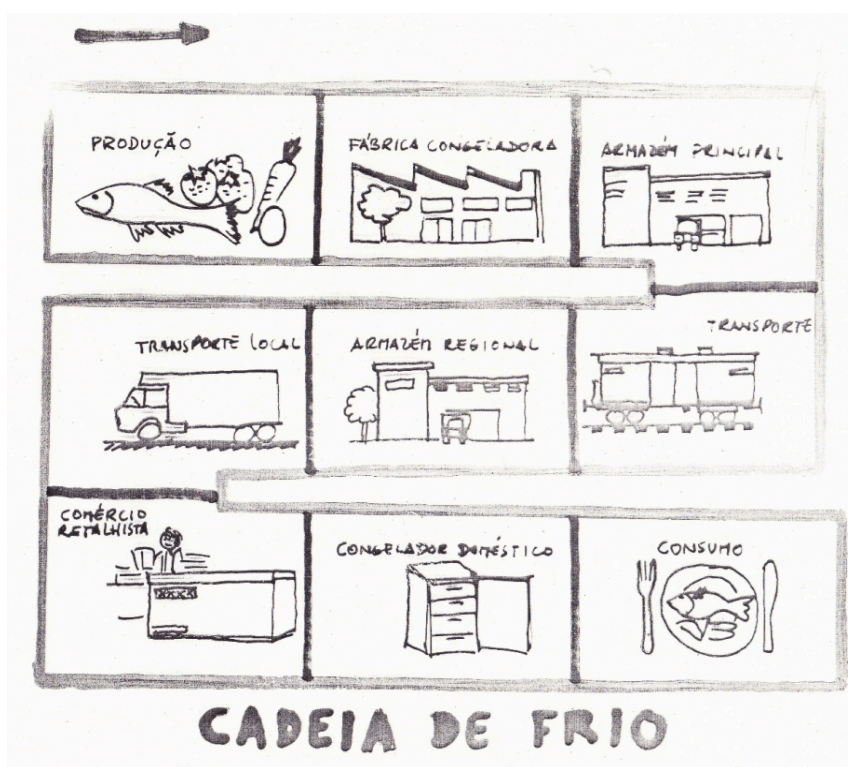
⁴ Um exemplo dessa feição moralizante: em 1934, num telegrama enviado ao Ministro da Agricultura, o pároco de Águas Santas (Maia), “[...] entreperando [*sic*] sentir [de] milhares [de] operários seus paroquianos” protestou “[...] contra bebidas excessivamente alcoólicas prejudiciais [à] saúde e moralidade pública” (ANTT, Ministério da Agricultura, cx. 530, mç. 1, fl. 19).



Com o crescimento da sociedade de consumo, os equipamentos de refrigeração foram entrando nas casas particulares e nos supermercados, surgidos entre 1961 e 1970 (Pires, 2018a), abrindo caminho para uma nova economia do frio que possibilitava a continuação, sem grande esforço, do armazenamento e do fornecimento de alimentos frescos no domínio privado. Foi sendo evidente a necessidade de um fluxo constante de caminhões frigoríficos e de uma rede rodoviária feita para entregar os produtos perecíveis desde os centros de transporte nos portos marítimos e aeroportos até às prateleiras de mercearias, supermercados e demais pontos de venda a retalho. A crescente utilização dos caminhos-de-ferro por consumidores particulares levou à normalização de vagões (frigoríficos, refrigerantes e isotérmicos) e que começaram a ser taxados. A indústria do frio passou também a fazer parte de todas as unidades hoteleiras para garantir a conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas necessárias ao eficiente abastecimento dos hóspedes. A tecnologia de refrigeração evoluiu e tornou-se num elemento crucial da sociedade moderna.

As mudanças sociais encaminharam as políticas públicas para aumentar a capacidade de armazenagem frigorífica nacional e propiciar o abastecimento de bens perecíveis. O Estado chamou a si alguma da responsabilidade da regulação do frio industrial, com criação de organismos, debaixo de diferentes tutelas. Especificamente sobre este ramo industrial e a sua aplicação social, em 1971, a Comissão Nacional do Frio foi criada, mas extinta em 1974. No ano seguinte criou-se o Serviço do Frio (Imagem 2), que por sua vez foi integrado na Comissão Instaladora do Instituto Nacional do Frio, em 1976. Dois anos mais tarde, surgiu o Instituto Nacional do Frio, porém com uma existência efémera pois, logo em 1982, é decretado o seu fim. Ainda assim, foi criada a Rede Nacional de Frio, em 1979, agregando todas as instalações frigoríficas e seus anexos, destinados à recolha, tratamento, armazenagem, distribuição, venda e consumo de produtos alimentares perecíveis. Com esta rede, procurou-se a “regularização do mercado dos produtos perecíveis”, a “[...] racionalização dos circuitos de comercialização e transparência das actuações dos respectivos intervenientes” e a “manutenção da qualidade dos produtos desde a produção ao consumo” (*Revista Portuguesa do Frio*, ano 5, nº 18, dezembro de 1981, p. 3).

Imagem 2: Uma cadeia de frio segundo o Serviço de Frio (1975)



Fonte: Domingues, 2017, p. 265.

Com a entrada de Portugal na Comunidade Económica Europeia, em 1986, e a consequente “[...] progressiva abertura dos mercados nacionais à diversidade de produtos agrícolas da Europa e do Mundo” (Freire, 2015, p. 137), a produção alimentar insere-se numa situação em que os critérios de qualidade resultam das normativas da Política Agrícola Comum, procurando a proteção do meio ambiente e da saúde humana, incluindo a salvaguarda da qualidade alimentar, isto é, procurando preservar a frescura.

Feita esta apresentação sintética sobre o que foi o entendimento público da frescura alimentar no Portugal contemporâneo, em seguida, as questões apresentadas serão enquadradas em três blocos temáticos - o dos produtos de origem animal; os hortofrutícolas e o peixe – de forma a obter uma visão destas tendências gerais a partir de casos mais demarcados, objetivando tornar mais claras os princípios expostos.

Os produtos de origem animal

A carne



Nos meios rurais e urbanos, a presença de animais vivos, como aves de capoeira ou suínos, era recorrente, mas durante anos “[...] a produção pecuária podia ser caracterizada como subproduto da exploração agrícola” (Baptista, 1993, p. 259). Os bovinos apenas eram consumidos quando não eram aptos à função para a qual tinham sido criados e os restantes tipos de gado conheciam outras finalidades, através dos mercados externos. A distribuição regional do consumo de carne no século XIX fornece leituras sobre qual o seu lugar na dieta alimentar dos portugueses. Verificava-se um menor consumo nos distritos do Aveiro, Braga e Faro, zonas que devido ao fácil acesso a peixe tornava a carne num produto secundário. O mesmo ocorria, paradoxalmente, em regiões do interior, como em Coimbra, onde os preços mais baixos do peixe salgado, fresco e seco motivavam essa opção. Isto não ocorria em Bragança e Portalegre, zonas produtoras de gado, em que havia maior consumo. Carneiro e cabra praticamente eram só consumidos no Alentejo, sendo o porco de uso mais corrente e que se encontrava em todo o país. Existiam dois fatores a ter em conta nesta matéria. O primeiro era que a “[...] mobilidade geográfica é marcadamente superior porque estamos perante uma mercadoria – os animais – que dispensa qualquer meio de transporte para atingir o seu mercado” (Justino, 1988, pp. 143-144); o segundo era o de que os mecanismos de abastecimento se encontravam consolidados há bastante tempo, estando controlados e sob a alçada das administrações municipais. Eram as cidades de Lisboa e Porto as maiores consumidoras, podendo a carne ser vendida em carniçarias, açougues, talhos privados e talhos municipais.

A inserção da carne no regime alimentar teve a si associada as questões da higiene e tratamento dado a este produto. Este foi um tema amplamente debatido e em que a cidade de Lisboa capitalizou parte significativa da atenção (Rocha, 2009). Foi uma problemática sumariada na aspiração de assegurar aos cidadãos que não se alimentem com carne nociva. Matadouros, tripeiros e fressureiros eram locais de insalubridade que causavam “maus cheiros, péssimo aspecto e focos de sujidade” (Braga, 2000, p. 170), a que se somava a ausência de garantias para a conservação das reses abatidas e posterior consumo das carnes. Daí sobreveio a necessidade de mudanças para garantir carne fresca, o que noutros países já se detectaram alterações nesta matéria.

Internacionalmente, a expansão pecuária na América Latina e na Oceânia estimulou a evolução dos equipamentos frigoríficos. Em 1874, T. S. Mort abriu a primeira fábrica de

congelamento de carne perto de Sidney, na Austrália (a *New South Wales Fresh Food and Ice Company*). O desenvolvimento da tecnologia do frio foi aplicado aos navios que transportavam carne da Argentina, Uruguai, Austrália e Nova Zelândia para a Europa, condição essencial para o êxito do comércio a uma escala global, ou seja, “[...] a conservação das carnes que abriu a era da aplicação do frio industrial à consequente conservação dos produtos alteráveis” (Brazão, 1951, p. 14). No contexto português, em 1912, foi fundada, por sócios ingleses, a *The Lisbon Frozen Company Limited* (Imagem 3), situada em Alcântara, à semelhança de outras fábricas congéneres. Esta foi responsável pela “[...] primeira importação de carne congelada para Portugal, a qual foi adquirida na Argentina e no Uruguai, e se vendeu ao público, nos 40 talhos que aquela Companhia abriu em Lisboa” (Brazão, 1951, p. 17).

Imagem 3: Anúncio publicitário da *The Lisbon Frozen Company Limited*

CARNES DA COMPANHIA INGLEZA

Todas as boas donas de casa devem dar preferencia ás magnificas carnes da **Companhia Inglesa**, superior a todas as outras do mercado, sendo o gado apartado com todo o esmero e engorda feita expressamente em colonias especiaes. — A fiscalisação do abatimento das rezes e conservaçon das carnes é feita nas mesmas condiçoes em que o são as carnes consumidas em toda a Inglaterra.

A CARNE ARGENTINA d'esta COMPANHIA superior a qualquer outra, é vendida ao publico mais barata do que qualquer outra pelos seguintes preços:

Prego do peito	Kg. 180 réis
Abas	
Cachaço	
Chã-bã	
Peito alto	260
Pá	
Assem	
Chã de fóra	300
Rabadilha	
Ganço	
Vasio	
Roas-beaf	
Alcatra	

NÃO CONFUNDIR

NÃO HA MELHOR

REGISTADA

As carnes da Argentina d'esta Companhia, impõe-se pela sua qualidade extra e **SÓ** se vendem nos talhos pintados a **BRANCO E VERMELHO** com o emblema registado e representado n'este annuncio.

Delicadesa do pessoal
Boa qualidade da carne
Exatidão no peso

Fonte: *O Occidente*, v. 36, nº, 1237, 10-5-1913, p. 132.

Estritamente olhando para as ações em torno da conservação e da manutenção da carne fresca, a higiene e salubridade dos matadouros começaram a ser equacionadas a partir de meados de 1850, colhendo os exemplos que vinham da Europa, como de França. Novos matadouros foram edificados numa lógica de eficaz e rápido processo do abate, limpeza, preparação e aproveitamento dos despojos e “[...] no início do século XX somente 24



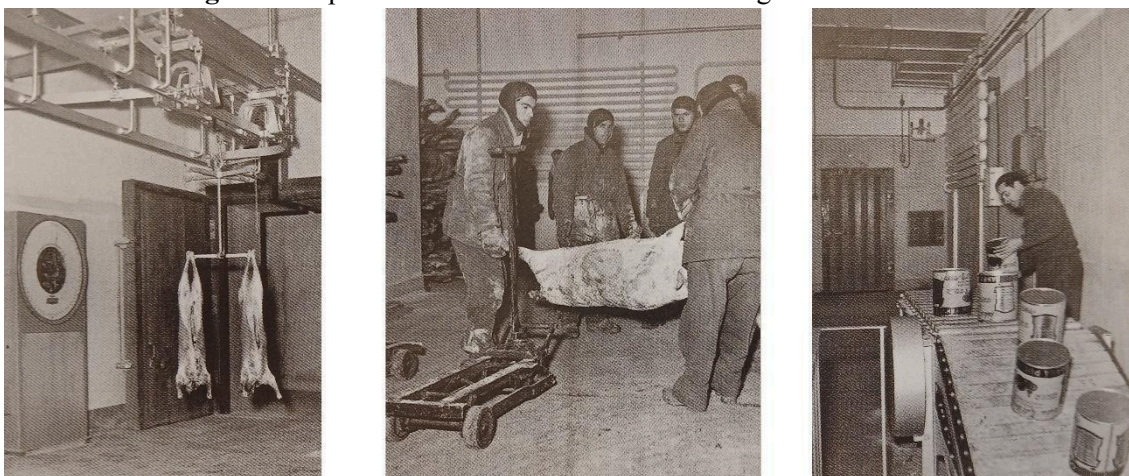
concelhos portugueses não dispunham de um matadouro” (Martins & Braga, 2023, p. 88). O Mercado Geral de Gados, inaugurado em Lisboa, em 1888 e em funcionamento até 1954, apresentou um cuidado na qualidade do gado para consumo, na medida em que só entravam os animais com respectivo certificado de saúde passado pelo veterinário ali presente. Em Lisboa, o Matadouro das Picoas foi erguido em 1863 e funcionou durante noventa e dois anos. No Porto, o projeto do Matadouro Industrial foi aprovado em 1910, tendo o edifício sido inaugurado em 1932.

Com o Estado Novo, a criação da Junta Nacional dos Produtos Pecuários⁵ (JNPP) abriu o caminho para uma consistente iniciativa estatal de resolução dos problemas que, transversalmente, afetavam o sector das carnes e seus derivados. Disso mesmo já era indicativa a criação das Estações de Fomento Pecuário em Lisboa e Évora, em 1932, a que se juntaria, posteriormente, outras estações congéneres: a de Trás-os-Montes e Alto Douro, em 1954, e a de Aveiro, em 1956. Para lá das instituições, alguns problemas subsistiam como o facto de a carne ser transportada “[...] em grandes peças e a longas distâncias adquirir um gosto e cheiro que não agrada às pessoas” explicava-se porque as peças vinham “[...] mal embrulhadas em sarapilheiras e transportadas em montão, dentro dos porões” (Vale, 1951, p. 5). Perante as insuficiências sentidas com ausência de instalações frigoríficas para a conservação da carne, foram edificadas estruturas tecnicamente concebidas para a realização do abate das espécies comestíveis e tratamentos das reses, tendo como paradigma disso o surgimento do Matadouro-Frigorífico dos Olivais, em Lisboa, em 1954 (Imagem 4). Este edifício tinha um frigorífico constituído por quatro pisos e habilitado a congelar e armazenar 1.700 toneladas de carne, estando munido de uma frota automóvel para o transporte necessário. Até 1975, esteve sob a alçada camarária, ano em que passou para a tutela da JNPP.

⁵ Fundada em 1939 (Decreto-lei nº 29749, de 13 de julho) era responsável pela produção e comércio de lãs, carnes, leites e produtos derivados. Esteve voltada para a regularização dos preços no consumidor e o estabelecimento de medidas que visavam o abastecimento, sobretudo de Lisboa.



Imagem 4: Aspetos da atividade no Matadouro-Frigorífico dos Olivais



Fonte: Velasco, 2000, p. 80.

O Plano de Fomento Pecuário, lançado em 1962, ao diagnosticar a insuficiência do número de efetivos pecuários e da produção nacional de carne em satisfazer as necessidades do consumo, criou os mecanismos para que na bovinicultura, ovinocultura e suinicultura a produção obedecesse a padrões mais exigentes. A intervenção, no que a isto é respeitante, esteve baseada na “segura melhoria da qualidade deste alimento” e na “melhoria do nível técnico das explorações agro-pecuárias” (Campos, 1962, p. 9).

A partir dos anos 60, o aumento progressivo dos rendimentos per capita e o processo de urbanização estimularam o crescimento da procura de carne e de leite. Nas práticas alimentares, deu-se uma “difusão vertical das classes altas para as baixas” com um aumento da produção de proteínas animais mais baratas e a massificação do consumo de carne, nomeadamente “as carnes mais baratas, como frango e o porco” (Truninger, 2020, p. 65) e de ovos⁶. A este alargamento da procura correspondeu um incremento na exploração do gado bovino para produção de leite e subsidiariamente de carne que na Beira Litoral, levou à instalação de prados de regadio para a produção intensiva de erva de qualidade.

O leite e derivados

A partir do momento em que se deu o “triunfo do leite, como bem alimentar consumido per si” (Braga, 2023, p. 56), algo em Portugal ocorreu em meados do século XIX,

⁶ Na produção de ovos era aconselhado “[...] arranjar maneira de os conservar, em boas condições higiénicas, para serem consumidos nos períodos em que mais faltam” (Silva, 1942, p. 11) atendendo às flutuações na oferta da produção avícola.



muito mais tarde que em outros países, este produto⁷ tornou-se objeto de forte escrutínio porque, devido ao seu alto valor nutritivo, é de difícil conservação e, por isso, constituiu meio propício para o desenvolvimento de micróbios que era necessário acautelar. Um dos problemas que se colocava era a sazonalidade e “[...] para que o leite fresco chegasse aos habitantes mais distantes, eram necessários sistemas sofisticados de refrigeração e transporte rápido” (Smith-Howard, 2014, p. 5) comportando alterações no abastecimento. Nas cidades, a venda tradicional de leite era feita por vacas e cabras ambulantes, em bilhas com distribuição a domicílio e em vacarias. Em Lisboa, nem todos os currais das vacas que davam leite para o consumo dos cidadãos cumpriam as normas exigíveis para a produção: sem a devida ventilação, o gado estava sujeito à tísica pulmonar que “deve influir na saúde dos habitantes, que dele fazem um tão geral uso” (Cruz, 1843, v. II, p. 191). Na mesma cidade, notava-se que “[...] nem sequer há sempre asseio, base principal para a boa conservação do leite, por faltar muitas vezes o conforto” havendo “[...] pobreza e miséria” contribuindo “[...] não pouco para a rápida decadência das nossas vacas leiteiras, já de si bastante maltratadas pela tuberculose” (Rego, 1913, p. 36).

A extrema perecibilidade e os riscos de infeção bacteriana que procediam das más condições higiénicas de conservação de leite foram motivos para que este tema fosse recorrente, ajustando os debates em torno da qualidade alimentar, não sendo desconhecido “[...] o perigo real que o leite constitui como agente transmissor e difusivo de germes de doenças infecciosas características da espécie humana” (Lima, 1911, p. 19). Os poderes públicos, como o Conselho Superior de Agricultura, no seguimento de uma posição da Associação Central de Agricultura Portuguesa contra a venda de leite desnatado como leite puro, considerou, em maio de 1912, que sendo o leite “[...] um dos principais alimentos, indispensável e insubstituível em muitos momentos da existência humana, a sua adulteração constitui um gravíssimo prejuízo para o público, para a saúde e para a agricultura” e se tratava de um verdadeiro “crime contra a sociedade” (ANTT, Ministério da Agricultura, Conselho Superior de Agricultura, cx. 440, mç. 1). Através destes exemplos, conclui-se que, ainda que o consumo ficasse aquém dos seus congéneres, Portugal não estava arredado dos principais debates que percorriam a Europa. “Moralizar o leite”, na expressão de Peter Atkins (2010, p. 137), estava na ordem do dia porque era uma bebida que tinha uma função

⁷ Sobre a sua importância histórica, ver: Braga (2004).



nutricional importante, nomeadamente para as crianças, e que era alvo de constantes adulterações. Criar um mercado de qualidade para o leite tornou-se prioritário no contexto português, tal como noutros países.

As condições de produção demonstravam que uma “[...] massa enorme que exige as condições sanitárias em que estes [produtores] exercem a sua profissão, o retalhamento infinito da produção e a insuficiente e ineficaz fiscalização, actuante na defesa do consumidor, determinam o caos” que levava aos “[...] mais inconcebíveis atropelos contra as regras da mais elementar concepção de higiene” (Durão, 1936, p. 99). As fábricas existentes haviam sido criadas e dirigidas “[...] por indivíduos desprovidos, na sua maioria, dos mais elementares conhecimentos técnicos” (Esteves, 1945, p. 1). Nos Açores, importante centro produtor de leite e queijo, “[...] o material de transporte há que o substituir [...] o material de trabalho tudo indica que precisa ser igualmente substituído” (Silveira, 1927, p. 28). Em suma, o retrato que era feito dos ciclos produtivo e comercial não era particularmente abonatório e os relatos colhidos encaminham-se para uma descrição demonstrativa da ausência de higiene, desordem na cadeia de distribuição, com reflexos na saúde dos consumidores.

Nestas circunstâncias, não é de estranhar que fosse assinalada a baixa capitação e o grau de atraso que Portugal apresentava no consumo de leite feito pelos seus habitantes (Quadro 1). Atendendo à sua importância na infância, “[...] mesmo que todo o leite produzido fosse distribuído às crianças de menos de 4 anos, não chegaria para dar a cada uma ½ litro por dia” (Loureiro, 1942, p. 454), manifestando a incapacidade de os produtores conseguirem ir ao encontro da demanda, fundamentada em preceitos médicos. A intensificação deste ramo produtivo e as suas implicações na alimentação podem ser observadas em duas áreas: “[...] a da saúde do gado leiteiro, especialmente turino e a da higiene do leite de vaca que as populações bebiam” (Radich, 2007, p. 100). Internacionalmente, os cuidados efetuados na promoção do seu consumo eram vistos no Reino Unido, com a institucionalização do *Milk in Schools Scheme* (1934) e do *National Milk Scheme* (1940), e nos EUA, com a criação do *National School Lunch Program* (1946).



Quadro 1 - Consumo médio anual per capita de leite e seus derivados (1943)

País	Leite (litros)	Manteiga (quilos)	Queijo (quilos)
Suécia	275	-	-
Dinamarca	260	8	5,5
Suíça	250	6,5	8,4
Alemanha	235	7,5	5,9
Bélgica	199	9,4	2,9
EUA	195	8	2
Holanda	150	7,5	6,3
Canadá	118	13,8	1,6
Inglaterra	90	10	1,6
Itália	30	1	5,7
Portugal	Lisboa	25,5	0,5
	Porto	15	-

Fonte: Prazeres, 1943, p. 2.

Na confluência entre o desejo do aumento do consumo e a maior atenção sanitária, a produção e conservação do leite foi-se convertendo numa preocupação económica mais urgente porque era “um dos géneros que mais vulgarmente se falsifica”, a que deitavam água “o que diminui a proporção de matérias nutritivas” e chegavam “[...] até a juntar-lhe, em vez de água, líquidos de maior densidade, urina por exemplo” (Mira, 1941, p. 71). A disseminação de conhecimentos junto do público era apreciada como ocorreu em Viana do Castelo, em maio de 1933, quando o Inspetor Superior de Agricultura, Figueiroa Rego, foi convidado pelo Ministério da Agricultura “[...] a realizar, naquela cidade, uma conferência sobre a higienização do leite” (ANTT, Ministério da Agricultura, Inspeção-Geral de Agricultura, liv. 408, fl. 32). Contudo, no final dos anos 40, que o “[...] problema do leite está ainda bem longe de solução decente” (Furtado, 1947, p. 167).

A melhoria da higiene, a regularidade do abastecimento e a criação de uma rede para esse efeito foram entendidas como prioridades, conseguindo-se avanços nesse sentido e garantindo as condições para o consumo seguro de leite. Os processos de aplicação de frio eram os mais aconselháveis e o arrefecimento podia ser feito no estábulo, no transporte, nos postos de recolha, nos estabelecimentos comerciais e na casa dos consumidores. A importância do frio era primordial porquanto desde a ordenha até à utilização, “[...] se, durante todo este circuito, não for mantida uma cadeia ininterrupta de frio que o conserve, o



leite inutilizar-se-á” (Costa, 1967, p. 96). A conservação pelo calor era igualmente prevista, através da fervura, pasteurização e esterilização.

A legislação e o controlo exercido pelos governos entre o primeiro pós-guerra e a integração europeia estiveram, além da produção e comércio, orientadas para o processamento e os tratamentos dados ao leite. Ao longo do tempo, certas organizações foram criadas para alcançar esses objetivos. A Junta Nacional dos Lacticínios da Madeira⁸ desenvolveu uma política regional em que se encontravam presentes a sanidade pecuária, a salubridade nos estábulos e a fiscalização na zona de abastecimento de leite, nas quais a conservação e frescura dos produtos era igualmente contemplada. No contexto continental, a estruturação da rede para produção e venda ao público de leite foi realizada com recurso à criação de cooperativas, tendo como órgão de cúpula a União das Cooperativas Abastecedoras de Leite a Lisboa (UCAL), criada em 1948. Embora, em Lisboa, a “[...] classe muito pobre” não adquirisse leite “[...] quase nenhum, como aliás, se tem verificado em quase todos os outros alimentos, esperando que lhes seja dado pelos serviços de assistência” (Serra, 1967, p. 20).

Foi através da inauguração da Central Pasteurizadora de Lisboa, em maio de 1959, que o tratamento de leite encontrou um local próprio para esse efeito que, depois de tratado, era distribuído pela UCAL. Tal como no sector da carne, a administração municipal ficou responsável pela gestão deste espaço, onde era feito o tratamento, engarrafamento e capsulagem, em garrafas de litro, meio litro e quarto de litro e “[...] os respectivos depósitos deveriam ter armazéns frigoríficos de forma as manter as grades com garrafas a menos de 7°C” (Alves, 2004, p. 19). Outras centrais pasteurizadoras surgiram em Évora (1956) e no Porto (1964), para lá dos postos de recolha anexos aos organismos corporativos como Grémios da Lavoura, equipados com depósitos refrigeradores e tanques de desinfeção de vasilhame (Imagem 5).

⁸ Criada em 1936 (Decreto-Lei n.º 26555, de 4 de junho), na prática, ao estabelecer o monopólio na indústria dos lacticínios e que prejudicou os produtores de leite, esteve na origem da Revolta do Leite.



Imagem 5: Posto de recolha de leite



Fonte: Costa, 1967, p. 93.

As movimentações das empresas deram mostras dessa procura de diversificação dos laticínios que se podiam obter no mercado. A criação da *Mimosa*, em 1973, associada ao lançamento em Portugal do leite de longa duração, prosseguiu a sua extensão empresarial para os mercados da manteiga, natas e iogurte e a expansão de outros segmentos de produtos lácteos, desde o chantilly e o leite condensado.

Anos mais tarde, a aproximação da adesão de Portugal à CEE colocou um conjunto de desafios extremamente exigentes, resultantes da necessidade de passar de um mercado de produtos agrícolas fechado, fortemente guardado pelas barreiras alfandegárias e procurando para um mercado europeu, aberto à concorrência e extremamente competitivo. Esta situação impôs uma mudança de atitudes significativa e foi constituída a Federação Nacional das União das Cooperativas de Leite e Laticínios, em 1984. Dentro das funções deste organismo estava a melhoria da qualidade e do aproveitamento técnico e económico do leite, laticínios e subprodutos, podendo, para o efeito, instalar oficinas tecnológicas e estabelecer a



sua fiscalização. Depois de 1986, foi efetuada uma normalização desta ação de acordo com os padrões comunitários a um nível sectorial.

Os produtos hortofrutícolas

Frutas e hortícolas sempre marcaram presença nos hábitos alimentares dos portugueses e que era assinalável em todas as regiões. No Porto, a horticultura era um pilar estruturante nas “[...] vizinhanças desta capital onde se cultivam quási todas as espécies importantes destinadas á alimentação” (*Jornal da Sociedade Agrícola do Porto*, v. I, 1856, p. 16). Nos Açores, “as frutas são igualmente mui abundantes” (Nogueira, 1844, p. 69) tais como peras, maçãs, damascos, ameixas, pêssegos, amoras, melões, melancias, laranjas, limões e limas. Dentro deste sector, a partir do século XIX, uma cultura ganha importância: a batata. Em Braga havia um “uso quási diário que dela faz muita gente” (*O Archivo Rural*, n. 12, 1869, p. 355) e em Trás-os-Montes, “a batata era a cultura mais generalizada” que constituía “[...] o segundo pão do rural transmontano e servia ainda à alimentação dos animais” (Taborda, 1932, p. 120).

A frescura nas frutas e nos hortícolas possui caracteres particulares, em comparação com outros produtos, existindo diferentes interpretações para definir e aplicar este conceito. Um aspeto que abre caminho às formas de entender a frescura no sector hortofrutícola baseia-se no facto de que “[...] as características sensoriais subjacentes, que para as maçãs são o sabor, a crocância e a suculência, não são as mesmas que para as bananas. Nos produtos hortícolas, como nas saladas, é dada grande importância ao aspeto visual” (Jaeger, Antúnez & Ares, 2023, p. 2). Alguma literatura refere-se ainda que, do ponto de vista dos consumidores, estes “[...] avaliam a qualidade dos frutos frescos com base na aparência (incluindo a ‘frescura’) e na firmeza no momento da compra inicial. As compras subsequentes dependem da satisfação do consumidor em termos da qualidade do sabor (consumo) do produto” (Kader, 1999, p. 203).

Historicamente, a conservação da fruta passou por um intenso processo de inovação com métodos e invenções que patenteavam isso mesmo. Um deles era o fruteiro, sistema concebido no Norte da Europa e nos EUA, que era um edifício oriundo do “[...] aperfeiçoamento cientificamente estudado da casa das frutas [...] vasta, seca, de temperatura baixa e uniforme. Deve ter paredes grossas ou duplas, tecto de madeira, chão de asfalto ou de



cimento” (Sociedade Brasileira para Animação da Agricultura, 1908, p. 17), sendo monitorizado para evitar alterações de temperatura. Outras formas eram preconizadas. A conservação através de substâncias isoladoras (papel de seda, palha, aparas, algodão, folhas de estanho), de antissépticos e gases e pelos frigoríficos. Este último processo, de enorme importância na Austrália, EUA, Canadá, África do Sul, Canárias e Jamaica, alicerçado em processos químicos capazes de produzir formas de baixar as temperaturas, podia ser aplicado em frutos como maçãs, como foi demonstrado na Exposição Universal de Paris de 1900, em morangos, cerejas, peras, ameixas, pêssegos e outros.

Em Portugal, o problema da sanidade era visto como um aspeto fundamental. Alguns conselhos médicos iam ao encontro de alertar a população para os cuidados a ter no consumo. Um deles dizia o seguinte: “[...] quando tu vires uma fruta muito mole e muito doce, fica sabendo que já não está boa para comer. Isto vê-se muito bem na melancia, no melão, na pera, etc.” (Cabete, 1924, p. 5). Apesar dos alertas, certas práticas comportamentais, cujo enraizamento no quotidiano era de tal persistente que o tornava dificilmente ultrapassável, são demonstrativas da falta de preocupação quanto às consequências da ingestão de alimentos. Nos anos 1960, em Resende, “[...] comendo a fruta verde e quente as crianças são, no Verão, fortemente atacadas de diarreia e essa é a principal causa de mortalidade nas aldeias” (Almeida, 1967, p. 16). No âmbito do comércio, o que se observava em diferentes mercados era “[...] a venda de fruta doente [...] são inúmeros os fungos, bactérias, insectos e outros parasitas que infestam as nossas frutas”, considerando-se “[...] os prejuízos que do consumo de produtos alimentares em mau estado sanitário, poderá advir a higiene do nosso organismo” (Navarro, 1934, p. 18-19).

É num quadro de uma elite cônica de como estes problemas acarretavam uma multidimensionalidade de questões que a intervenção na esfera quotidiana passou, cada vez mais, para uma presença assídua das entidades públicas para a conservação dos produtos hortofrutícolas e seu consumo. A falta de uma organização concertada para solucionar as carências deste sector foi superada em 1931, com a criação da Junta Nacional de Exportação de Frutas que, a breve trecho, em 1936 passaria a designar-se como Junta Nacional das Frutas (JNF)⁹. Neste organismo residiu o delinear de estratégias conducentes a que preservação da frescura dos hortofrutícolas fosse conseguida. No pós-guerra, a JNF passou a ser responsável

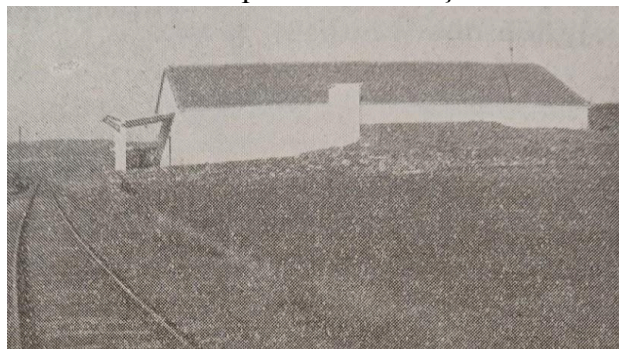
⁹ Sobre a história deste organismo, ver: Pires, 2018b.



pela realização de estudos técnicos sobre a utilização do frio no sector das frutas e, acima de tudo, pela instalação e apetrechamentos dos mercados abastecedores e das estações anexas às centrais fruteiras que deveriam incluir entrepostos frigoríficos.

Dentro deste sector, um dos produtos que foi alvo de maior dedicação nesse aspeto foi a batata. Este tubérculo que foi alcançando maior importância na agricultura e no consumo alimentar, a fim de regular o seu abastecimento, o Estado, através da Junta Nacional das Frutas, criou a partir dos anos 1950, um conjunto de grandes armazéns em Trás-os-Montes (Bragança, Chaves, Boticas, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Carrazeda de Ansiães, Vinhais) (Imagem 6). Os primeiros foram construídos com fundos da assistência técnica da área da agricultura do Plano Marshall e por essa razão “[...] foram influenciados [...] pela técnica americana, embora com modificações aconselhadas para o nosso meio” (Amaral, 1953, p. 9). Estes funcionavam através do frio natural, mas depois o caminho seguido foi o da utilização do frio industrial, dispondo estas unidades de “[...] inovações técnicas que pela primeira vez aparecerem na Europa, e só agora começam a ser estudadas noutros países como a Inglaterra, Holanda e Dinamarca” (*Serviço Informativo da Junta Nacional das Frutas*, nº 136, agosto de 1953, p. 1).

Imagem 6: Armazém da JNF para a conservação da batata em Bragança



Fonte: Amaral, 1953, p. 10.



Outros edifícios recorriam à mesma lógica como os armazéns polivalentes para frutas e hortícolas, o primeiro dos quais inaugurado em 1966, estando presentes em Trás-os-Montes (Macedo de Cavaleiros e Vila Real) e na Beira (Guarda, Alcafache e Fundão). Partindo de uma conceção arquitetónica simples, no seu interior existiam “[...] uma ampla sala de escolha e calibragem, tanto quanto possível sem colunas interiores” (Ferreira, 1970, p. 74) e equipamentos que possibilitavam a conservação da fruta em ambiente controlado. O uso de câmaras frigoríficas para conservação de fruta e produtos hortícolas começou a estar disseminado e a ser empregue por particulares e por cooperativas agrícolas, centradas na região entre Óbidos, Bombarral e Torres Vedras, tendo sido feito pedidos à Direcção-Geral dos Serviços Industriais para a instalação destes equipamentos.

A questão do transporte das frutas e dos legumes e do seu acondicionamento frigorífico foi levantada. Os transportes mais utilizados para esse efeito eram barcos, caminhos-de-ferro e camionetas. A marinha mercante nacional foi um agente no esforço de implementação de meios para obter a frescura dos hortofrutícolas. No rescaldo da Segunda Guerra Mundial foram construídos navios-fruteiros e equipados com porões com ventilação forçada especial destinados ao transporte de frutas: o *Gorgulho* (1949), o *Madalena* (1950), ambos geridos pela Empresa Insulana de Navegação, e o *Funchalense* (1953), da Empresa de Navegação Madeirense. No caso da banana produzida na ilha da Madeira, em 1958, sucedendo que o transporte deste fruto “exige barcos dotados de condições especiais”, as autoridades locais informavam que “[...] só interessa firmar contratos a prazos tais que permitam estabelecer carreiras regulares dos navios fruteiros” (ANTT, Arquivo Oliveira Salazar, EC-9, cx. 73, pt. 8, fl. 571) de modo a preservar as condições do produto. Todavia, ainda se denotavam carências de infraestruturas, “[...] nomeadamente portuárias (metropolitanas e ultramarinas), tanto nos locais de expedição como nos de descarga” (*Serviço Informativo da Junta Nacional das Frutas*, nº 319, dezembro de 1968, p. 7). Os hortofrutícolas eram transportados, ainda de forma mais esporádica, em aviões, devidamente apetrechados com instalações frigoríficas.

O peixe

A pesca, praticada em água doce e/ou no mar, constitui uma tradição antiga, coexistindo e complementando a exploração da terra e relacionando-se com atividades a



jusante como a salinicultura e a indústria das conservas. O determinismo geográfico português, em que a sua faceta litorânea é incontornável, influenciou para uma pesca essencialmente costeira e baseada, além de moluscos e crustáceos, em espécies pelágicas de pouco valor acrescentado (como a sardinha, sarda e carapau).

O consumo de peixe foi palpável durante séculos, com considerável importância em diferentes locais, sendo uma fonte essencial de proteínas de origem animal e de extrema importância devido à profusão de dias de abstinência “[...] que praticamente se estendem a um terço do ano” (Amorim, 2004, p. 156). Todavia, certas rupturas são detectadas como a introdução do bacalhau nos sistemas de circulação europeus a partir do século XV, em que se jogam fatores identitários que perduram até aos nossos dias. O peixe era mais acessível que a carne, principalmente o salgado, porém “[...] bem mais raro era o consumo de peixe fresco que se encontra sobretudo perto da costa” (Pereira, 1979, p. 89), como no distrito do Porto onde, em 1855, havia “grande abundância de pescado tanto do rio como do mar,” mas “[...] a gente do campo usa muito de [...] peixe seco, salgado ou defumado” (Conselho de Saúde Pública do Reino, 1858, p. 93). Durante muito tempo, a chegada de peixe ao interior era providenciada por almocreves que se deslocavam até aos aglomerados piscatórios para o obter.

A partir do momento em o papel do Estado sobre o sector pesqueiro foi redefinido, com o regime liberal, mais tarde, com a reestruturação das pescas, entre 1930 e 1935, o aumento das capturas, a redução da importação e a promoção das atividades nacionais dos estaleiros, durante o Estado Novo assistiu-se a um notável incremento do consumo de peixe que, no caso do peixe fresco, foi um “[...] crescimento bem mais rápido do que o da população da metrópole” (Garrido, 2000, p. 656). No final dos anos 1960, na capital, a estratificação social no consumo de peixe era a seguinte: “[...] a classe rica procura outros peixes mais finos, como o linguado, o pargo e outros. As camadas pobres e muito pobres dão preferência à sardinha e ao carapau” (Serra, 1967, p. 20).

A frescura foi e é um dos parâmetros mais importantes da qualidade do peixe. Ao nível da conservação, um conjunto de técnicas que vinham de séculos precedentes permaneceram como a salga e a secagem. Daí que, para ambientes domésticos, era aconselhado que “[...] chegado a casa o peixe fresco, ou se consome imediatamente, ou se salga para o conservar” (Mira, 1941, p. 70). Em alguns centros pesqueiros e de



transformação, como nos Açores, “[...] não havendo instalações frigoríficas, ao pescador só resta o recurso a salgar o peixe quando o preço se avilta e, salva melhor opinião, não deve cercear-se esta defesa” (ANTT, Ministério do Comércio e Indústria, Gabinete do Ministro, cx. 8, pt. 1). As implicações económicas do mau aprovisionamento podem ser lidas noutros contextos piscatórios e em várias dimensões¹⁰. Em Matosinhos surgiam camionetas a “[...] transportarem peixe de uma forma imunda e mal conservado prejudicando [a] saúde pública, restringindo [o] consumo e dando origem [a] ser vendido preços muito baixos” (ANTT, Ministério do Comércio e Indústria, Gabinete do Ministro, cx. 8, pt. 1, fl. 114).

Como o peixe exige temperaturas mais frias do que a carne, as frutas e as hortícolas, a utilização de gelo foi a solução para retardar a deterioração. Desta forma, foram sendo erguidos armazéns frigoríficos nos portos de Peniche (1934), Almada, Olhão, Porto (1939), Lisboa (1942), Aveiro (1948) e Figueira da Foz (1959), com atraso em comparação com outros países¹¹. A iniciativa privada auxiliou esta difusão, que já se notava nos finais do século XIX, e em 1927, foi montada a *Fábrica de Gelo da Junqueira* e, em 1934, surgiu a *Companhia Portuguesa de Congelação*, estando esta última voltada para o peixe, principalmente sardinha para exportação. Importa frisar que o processo de industrialização levou a que os trabalhos de salga na borda das praias fossem transferidos para as unidades conserveiras de gelo ou de vácuo.

A manutenção de sistemas tradicionais de aprovisionamento proporcionava atavismos. Disso é exemplo a alimentação praticada na região do Douro, mais especificamente, em Resende onde “[...] o peixe não chega aqui. Só sardinha salgada, e, de vez em quando, cavala ou chicharo” (Almeida, 1967, p. 15). Noutras zonas, como no Algarve, os imperativos geográficos determinavam que em Olhão a alimentação tivesse portanto, “[...] a sua fonte quase exclusiva no mar, sendo necessariamente, básica em peixe” (Guerreiro, 1967, p. 63). Com o decorrer dos anos, as transformações relativas à chegada do peixe aos meios isolados notavam-se. Tornava-se claro que “[...] aldeias onde há

¹⁰ Dentro da indústria conserveira, procurou-se efetuar uma substituição do azeite por outros óleos alimentares (de sementes de algodão, soja, gergelim e mendubi), algo que em momentos de crise se tornou mais visível. Em Setúbal e no Algarve, em 1927, a autorização da importação desses óleos foi pedida pelos industriais conserveiros “[...] como medida transitória, mas, no entanto, medida eficaz, porque traria uma economia importantíssima no custo da sua produção” (ANTT, Ministério da Agricultura, Gabinete do Ministro, cx. 1169, mc. 31, fl. 1).

¹¹ Em 1842, no Reino Unido, foi concedida uma patente para congelação de alimentos por imersão em gelo e salmoura e, em 1865, a congelação artificial do peixe à escala comercial começou nos Estados Unidos.



relativamente pouco tempo os únicos peixes que se podiam obter eram a sardinha salgada e o bacalhau seco passaram a dispor, se não diariamente pelo menos algumas vezes por semana, de peixe fresco transportado por camionetas que o vão buscar aos grandes centros piscatórios” (Monteiro, 1970, p. 14).

Num contexto de autarcia, regulação estatal e de livre acesso a vastos recursos, o problema económico da pesca e consumo do bacalhau durante o Estado Novo foi solucionado, como noutros sectores, com recurso à criação de um organismo: a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, em 1934¹². Esta teve um papel determinante na organização do armazenamento, distribuição, comércio e do bacalhau, o que teve consequências na questão da frescura. Em 1939 foi construído o primeiro grande armazém frigorífico, no Porto, a que se seguiria, três anos depois, em 1942, um outro, em Alcântara (Lisboa) que, contando com 49 câmaras frigoríficas, era considerado o maior armazém frigorífico do país, podendo albergar até oito toneladas de bacalhau seco salgado e, perante as dificuldades impostas pela guerra, também conservava batata.

De forma a apoiar as políticas de estabilização económica e social dos anos 1950, algumas organizações empresariais formalmente privadas, mas investidas de funções oficiais de intervenção no abastecimento de pescado surgiram: a *Gel-Mar*, nascida em finais de 1957 com a incumbência de distribuir e comercializar pescada congelada, em boa parte importada de Vigo, e a *Docapesca*, criada em 1966.

Outra grande alteração ocorreu com o Serviço de Abastecimento de Peixe ao País (SAAP), criado em 1956 e organizado sob a tutela do Grémio dos Armadores de Pesca de Arrasto¹³. As valências do SAAP eram diversas e a mais relevante era o estabelecimento de uma rede de postos de venda, simplificando a estrutura de comercialização, através de vendas diretas ao consumidor. Para tal dividiu-se o país em cinco zonas¹⁴, procurando “[...] levar a todos os pontos da Metrópole, por mais distantes que sejam, peixe nas melhores condições de sanidade e a preços acessíveis a todas as bolsas” (*O Peixe*, ano I, nº 1, julho de 1967, p. 5),

¹² Para uma visão alargada sobre a atuação desta comissão, ver: Garrido (2003).

¹³ Criado em 1939 (Decreto nº 29755, de 17 de julho) sob a tutela do Ministério da Marinha, tinha, entre outras funções, a gestão da pesca de arrasto, a venda do peixe nas lotas, a instalação de frigoríficos, fixos ou móveis, para a regularização da distribuição do pescado.

¹⁴ As circunscrições regionais criadas pelo SAAP eram as seguintes: Norte, com sede em Matosinhos, abrangendo o Minho, Douro Litoral e Trás-os-Montes; Centro, com sede em Coimbra; Lisboa e Alentejo, cuja sede se localizava em Montemor-o-Novo, e, finalmente, Algarve com sede em Olhão. A cada área correspondia um conjunto de delegações.

contribuindo para uma alimentação mais racional, garantindo o constante escoamento do pescado e o abastecimento dos mercados durante todo o ano. O alargamento de funções deste Serviço, decretado em 1967, possibilitou a distribuição ao consumo mais simples com uma frota automóvel de carros-peixarias para venda ambulante de peixe fresco (Imagem 7). Não é de estranhar que, em Lisboa, “[...] a vendedeira ambulante reage com certo acinte perante aquilo que considera uma concorrência” (*O Peixe*, ano I, nº 2, agosto de 1967, p. 4). Aqui se nota como o governo foi entalhando a necessidade de uma mutação de valores e de conhecimento da realidade do país, com vista a mobilizar a população para a mudança.

A ação do governo estava em consonância com as normas emanadas de organismos internacionais como a FAO que, ao criar um código para tratar o peixe, determinou que nos estados-membros “[...] o peixe deve ser congelado imediatamente após a pesca e mantido congelado desde o barco de pesca até ao retalhista” (*O Peixe*, ano II, nº 13, julho de 1968, p. 4). Os métodos eram diversos: refrigeração, congelação, contacto direto do peixe com o gelo e por imersão. Das consequências sentidas na mesa nacional foi uma maior difusão de espécies como o tamboril, a maruca, a tainha e o cação, este último com lugar destacada na gastronomia do Alentejo.

Imagem 7: Venda junto de um carro-peixaria do SAPP em Lisboa



Fonte: *O Peixe*, ano I, nº 2, agosto de 1967, p. 5.



Como se depreende, a importância da frescura estava sempre presente. Em diferentes momentos, o SAPP foi favorável à difusão, junto dos consumidores, de conhecimentos básicos para estes verificarem a qualidade do produto. Alguns dos caracteres importantes nessa certificação era que “[...] o peixe fresco exala um cheiro que lembra o do mar” e que todo o pescado “[...] que não desprende cheiro suspeito e apresenta olhos brilhantes e salientes, as guelras frescas e rosadas e uma certa rigidez cadavérica” (*O Peixe*, ano II, nº 14, agosto de 1968, p. 6) demonstravam a sua frescura. Estando na sua base a maior utilização de produtos congelados, os técnicos do SAPP sublinhavam que o peixe congelado era mais fresco por algo “[...] muito simples: logo que é pescado grandes congeladores esperam-no no próprio barco e depois, até chegar ao consumidor, viaja sempre, no mar e em terra, em frigoríficos especialmente preparados para o efeito” (*O Peixe*, ano II, nº 20, abril de 1969, p. 7).

A mutação trazida pela mudança de regime, em abril de 1974, repercutiu-se no domínio de uma eficiente exploração e abastecimento contínuo de peixe. Em junho de 1975, a Secretaria de Estado das Pescas decretou que, estando prevista a criação de uma empresa pública destinada à distribuição de peixe, o SAAP passou a ser gerido por uma comissão *ad hoc*. Muitas das questões sobre o pescado e a sua conservação no frio estiveram no centro das decisões dos já mencionados Serviço de Frio e do Instituto Nacional do Frio, encontrando-se, após a adesão comunitária, novos parâmetros.

Considerações Finais

Na massa dos que consomem assistimos ao desenrolar de estratégias técnicas que intendem tornar a fruição da alimentação como algo que supere barreiras temporais e espaciais. Neste quadro se situa o lugar central da frescura alimentar. De facto, na simbiose dinâmica que caracteriza a relação entre alimentação e sociedade, com contributos mútuos para o desenvolvimento de cada uma, as características estruturais e a evolução histórica desempenham um papel que não devemos minimizar. Dado o seu carácter universal, a alimentação surge como uma via privilegiada para ir ao encontro dessa preocupação analítica e, interpretando o pulsar desta problemática.

A frescura como conceito analítico e operativo nas mais distintas esferas ocorreu num panorama de alterações dos padrões de consumo, constituindo-se como o espelho da mutação



social no seu sentido mais amplo, provocando efeitos de arrastamento de maior ou menor intensidade. A mudança operada neste campo era instada, não só, mas também, pela distância verificada entre Portugal e o resto do mundo, mas com um património técnico e científico altamente reconhecido como fundamental e pretendido em nome do progresso social e da melhoria da alimentação. Dito de outro modo, o desenvolvimento das estratégias públicas potenciadoras para alcançar a frescura dos alimentos fez parte de um projeto político. Houve um diagnóstico mais amplo quanto à necessidade do Estado em definir e impor uma nova abordagem preventiva da escassez, exacerbada no século XX, que, autoritariamente, e mobilizando o poder das instituições políticas, fosse capaz de impor uma política de abastecimentos eficaz e dissuasora das fraturas que os anos tanto evidenciaram.

Neste mesmo sentido, e aproximando-nos do fim deste artigo, o papel das instituições não deve ser minorado. As entidades fiscalizadoras passaram a dispor das condições necessárias ao exercício da sua atividade, imprimindo na sua ação pendor intervencionista que, em alguns casos, resvalou em discursos e práticas corretivos dos hábitos e costumes na senda de os reordenar sob os ditames da higiene, da sanidade, da promoção da saúde pública e que a carne, o leite, os hortofrutícolas e o peixe foram laboratórios dessas mudanças.

Fontes

Fontes Manuscritas

Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Arquivo Oliveira Salazar, EC-19, cx. 80, pt. 25 e EC-9, cx. 73, pt. 8.

Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Ministério da Agricultura, Conselho Superior de Agricultura, cx. 440, mç. 1.

Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Ministério da Agricultura, Inspeção-Geral de Agricultura, livros 370 e 408.

Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Ministério da Agricultura, Gabinete do Ministro, cx. 530, mç. 1; cx. 1065, mç. 2 e cx. 1169, mç. 31.

Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Ministério do Comércio e Indústria, Gabinete do Ministro, cx. 8, pt. 1.

Fontes Periódicas



Leonardo Aboim Pires

Para uma história da frescura alimentar: indo além da subsistência e da sazonalidade em Portugal (séculos XIX-XX)

(O) Archivo Rural (1858-1876).

Jornal da Sociedade Agrícola do Porto (1856-1862).

(O) Occidente (1878-1915).

(O) Peixe (1967-1972).

Revista Portuguesa do Frio (1977-1982).

Serviço Informativo da Junta Nacional das Frutas (1946-1974).

Fontes impressas

Almeida, Luís Aníbal Valente. A qualidade dos produtos agrícolas no quadro da alimentação. **Revista Agronómica**, v. 29, p. 225-235, 1942.

Almeida, Margarida Nogueira de Mesquita Cardoso de Sousa e. Aspectos da alimentação no concelho de Resende. *In*: ISCSPU. **Problemas nacionais de alimentação**. Lisboa: ISCSPU, 1967. p. 14-18.

Amaral, José Duarte. **Três anos de experiências de armazenamento de batata em Portugal**. Lisboa: Junta Nacional das Frutas, 1953.

Brazão, Luís Navarro. **O frio na conservação dos produtos alimentares de origem animal** (suas vantagens económico-sanitárias). Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1951.

Cabete, Adelaide. O perigo das frutas verdes e das muito maduras. **A Batalha**, n. 43, p. 5, 1924.

Campos, João Mota. **Fomento Pecuário**. Lisboa: Secretaria de Estado da Agricultura, 1962.

Conselho de Saúde Pública do Reino. **Relatório da epidemia de cholera-morbus em Portugal nos anos de 1855 e 1856**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1858.

Correia, Fernando Silva. Esboço da História da Medicina Social em Portugal. **Boletim do Instituto Superior de Higiene Doutor Ricardo Jorge**, v. 6, n. 31, p. 241-317, 1951.

Costa, José de Castro e. **Noções práticas de leite e lacticínios**. Lisboa: Junta Nacional dos Produtos Pecuários, 1967.

Cruz, Francisco Inácio dos Santos. **Ensaio sobre a topographia medica de Lisboa**. Lisboa: Typ. M. T. Coelho, 2 tomos, 1843.



Durão, António Peres. **O leite alimentar**: produção, distribuição e consumo nos quadros da organização corporativa e da higienização. Lisboa: Tipografia da Empresa Nacional de Publicidade, 1936.

Esteves, Elias Marques. Alguns aspectos económicos da organização da indústria de lacticínios. **Notícias Agrícola**, ano XIII, n. 649, p. 1, 1945.

Fernandes, Jorge Perez. **A conservação das carnes pelo frio**. Lisboa: Oficinas da Papelaria Luzo-Brasileira, 1911.

Ferreira, Armando Óscar Cândido. As estruturas de comercialização dos produtos agrícolas perecíveis. O caso especial do sector horto-frutícola. *In*: **Colóquio sobre fruticultura**. Santarém: Federação dos Grémios da Lavoura do Ribatejo, p. 59-84, 1970.

Furtado, Carlos d'Arruda. Administração sanitária e salubridade. **Boletim do Instituto Superior de Higiene Doutor Ricardo Jorge**, v. 1, n. 3, p. 161-181, 1946.

Garrett, António de Almeida. **Costumes alimentares dos portugueses**. Porto: Imprensa Portuguesa, 1940.

Guerreiro, Válder José. A alimentação em Olhão. *In*: ISCSPU. **Problemas nacionais de alimentação**. Lisboa: ISCSPU, 1967. p. 63-66.

Lima, Henrique José Ferreira. Relatório do Governador Civil de Bragança. *In*: Ministério do Reino. **Colecção de relatórios das visitas feitas aos distritos pelos respectivos governadores civis em virtude da portaria de 1 de Agosto de 1866**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1868. p. 1-42.

Lima, Américo Pires de. **O valor higienico do leite do Porto**: contribuição para o seu estudo. Porto: Typ. a vapor da "Encyclopedia Portuguesa Illustrada", 1919.

Loureiro, João Maia. Estimativas das disponibilidades alimentares da população do continente português. **Amatus Lusitanus**, v. 1, n. 6, p. 442-457, 1942.

Mira, Ferreira da. **Bases da alimentação racional**. Lisboa: Edições Cosmos, 1941.

Monteiro, Helena Prista. **Velhas e novas formas de alimentação do povo português**. Lisboa: Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências, 1970.

Navarro, André. **O mercado interno de frutas frescas nas suas relações com o problema de turismo**. Lisboa: Ministério da Agricultura, 1934.

Nogueira, Rodrigo Zagallo, **Breve noticia sobre a topographia medica da cidade d'Angra do Heroismo**. Angra do Heroísmo: Imprensa de Joaquim José Soares, 1844.



Leonardo Aboim Pires

Para uma história da frescura alimentar: indo além da subsistência e da sazonalidade em Portugal (séculos XIX-XX)

Prazeres, A. **Leite e seus derivados**: aspecto sanitário do abastecimento. Lisboa: Editorial Império, 1943.

Rego, João Maria Holtreman do. Leite e lacticínios: vícios de mercado e deficiências de fiscalização. **Arquivos do Instituto Central de Higiene**, v. 1., n. 1, p. 35-84, 1913.

Serra, Olga Maria Mendes. Alimentação da população de Alcântara. *In*: ISCSPU. **Problemas nacionais de alimentação**. Lisboa: ISCSPU, p. 18-21, 1967.

Silva, Arménio França e. **A criação de galinhas**. Lisboa: Ministério da Economia/Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas, 1942.

Silveira, José da Cunha. **A indústria dos lacticínios nos Açores**. Lisboa: Agros, 1927.

Simões, A. A. Costa. **Topographia medica das Cinco Villas e Arega**. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1860.

Sociedade Brasileira para Animação da Agricultura. **As frutas**: guia prático da indústria e commercio das fructas. Lisboa: Typ. da Empreza da História de Portugal, 1908.

Taborda, Vergílio. **Alto Trás-os-Montes**: estudo geográfico. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1932.

Vale, José Miranda do. **O abastecimento de carnes**. Porto: Tip. J.R. Gonçalves, 1951.

Vaz, Antonelo Ildo Batista Ferraro. **Conservação dos alimentos**: aspectos gerais. Vila Nova de Famalicão: Centro Gráfico, 1964.

Referências

Allen, John S. **The omnivorous mind**: our evolving relationship with food. Harvard: Harvard University Press, 2012.

Alves, Jorge Fernandes. **Proleite**: 40 anos de cooperativismo. Oliveira de Azeméis: Proleite, 2004.

Amorim, Inês. A decadência das pescarias portuguesas e o constrangimento fiscal - entre a Ilustração e o Liberalismo. *In*: Silva, Francisco Ribeiro da, Cruz, Maria Antonieta, Ribeiro, Jorge Martins & Osswald, Helena (Coord.). **Estudos em homenagem ao Professor Luís António de Oliveira Ramos**. Porto: FLUP, 2004. p. 153-164.

Atkins, Peter. **Liquid Materialities**: A History of Milk, Science and the Law. Routledge, 2010.

Baptista, Fernando Oliveira. **A política agrária do Estado Novo**. Porto: Afrontamento, 1993.



Leonardo Aboim Pires

Para uma história da frescura alimentar: indo além da subsistência e da sazonalidade em Portugal (séculos XIX-XX)

Braga, Isabel Drumond. **Portugal à mesa**: alimentação, etiqueta e sociabilidade, 1800-1850. Lisboa: Hugin, 2000.

Braga, Paulo Drumond. **Leite**: biografia de um género alimentar. Lisboa: Colares Editora, 2004.

Braga, Paulo Drumond. Leite, o primeiro alimento humano. *In*: Franco, José Eduardo (Dir.), Braga, Isabel Drumond (Coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas & Debates, 2023, p. 53-58.

Cardello, Armand V. & Shutz, Howard. The concept of food freshness: Uncovering its meaning and importance to consumers. *In*: Cadwallader, Keith R. & Weenen, Hugo (Ed.). **Freshness and Shelf Life of Foods**. New York: American Chemical Society, 2003. p. 22-41.

Costa, Leonor Freire & Reis, Jaime. The chronic food deficit of Early Modern Portugal: curse or myth?. **Análise Social**, v. 52, n. 223, p. 416-429, 2017.

Cunha, Rosalina B. da Silva. **Subsídios para a conservação do peixe em Portugal**: do século XII ao XVI. Coimbra: Coimbra Editora, 1972.

Domingues, Susana. O frio industrial (1978-81): que evidências na paisagem?. *In*: Fidalgo, Pedro (Ed.). **Estudos de paisagem**. Lisboa: Instituto de História Contemporânea, v. IV, 2017. p. 246-270.

Ferraz-Caetano, José. As raízes da regulação alimentar em Portugal: leis e práticas baseadas em ciência, 1875-1905. **Ler História**, n. 82, p. 171-194, 2023.

Freidberg, Susanne. **Fresh**: A Perishable History. Harvard University Press, 2009.

Freire, Dulce. Modernising ambitions: agronomists in action between dictatorship and democracy (Portugal, 1957-1986). *In*: Delicado, Ana (Ed.). **Associations and other groups in science**: an historical and contemporary perspective. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing, 2013. p. 92-107.

Freire, Dulce. Como alimentar Portugal? Produção agrícola desde 1850. *In*: Ferrão, João & Horta, Ana (Coord.). **Ambiente, Território e Sociedade**: novas agendas de investigação. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2015. p. 135-142.

Garrido, Álvaro. Políticas de abastecimento no segundo pós-guerra: a Organização das Pescas. **Análise Social**, v. 35, n. 156, p. 656-667, 2000.

Garrido, Álvaro. **O Estado Novo e Campanha do Bacalhau**. Lisboa: Círculo de Leitores, 2003.



Holeman, Eugene H. The Role of the States in Establishing Food Standards. **Food, Drug, Cosmetic Law Journal**, v. 20, n. 3, p. 159-164, 1965.

Jaeger, Sara; Antúnez, Lucía & Ares, Gaston. An exploration of what freshness in fruit means to consumers. **Food Research International**, v. 165, p. 1-11, 2023.

Justino, David. **A formação do espaço económico nacional: Portugal, 1810-1913**. Lisboa: Vega, 1988.

Kader, A. A. Fruit maturity, ripening, and quality measurements. **Acta Horticulturae**, n. 485, p. 203–208, 1999.

Martins, Valter; Braga, Isabel Drumond. Da matança privada ao matadouro municipal. *In*: Franco, José Eduardo (Dir.), Braga, Isabel Drumond (Coord.). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas & Debates, 2023. p. 87-92.

McMahon, Sarah. “All Things in Their Proper Season”: Seasonal Rhythms of Diet in Nineteenth Century New England. **Agricultural History**, v. 63, n. 2, p. 130-151, 1989.

Oliveira, Ernesto Veiga de; Galhano, Fernando & Pereira, Benjamim. **Construções primitivas em Portugal**. Lisboa: Centro de Estudos de Etnologia, 1969.

Pereira, Miriam Halpern. **Política e economia: Portugal nos sécs. XIX e XX**. Lisboa: Livros Horizonte, 1979.

Pires, Leonardo Aboim. As mudanças económicas do pós-guerra e a questão alimentar em Portugal: padrões de consumo, tendências sociais e assimetrias regionais. **Revista de História da Sociedade e da Cultura**, n. 18, p. 251-272, 2018a.

Pires, Leonardo Aboim. **A Junta Nacional das Frutas: corporativismo, desenvolvimento industrial e modernização agrícola no Estado Novo (1936-1974)**. Dissertação (Mestrado em História Contemporânea), Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 2018b.

Pires, Leonardo Aboim. Alimentação e abastecimento. *In*: Queiroz, Ana Isabel; Direito, Bárbara; Silva, Helena da & Pinto, Lígia Costa (Coord.). **Pobreza e fome, uma história contemporânea**. Temas, metodologias e estudos de caso. Lisboa: Imprensa de História Contemporânea, 2022. p. 41-50.

Pires, Leonardo Aboim. Combater a fome oculta: entendimentos médicos sobre consumos alimentares e bem-estar em Portugal no século XX. **Revista de História das Ideias**, n. 42, p. 229-253, 2024.

Radich, Maria Carlos. Uma vaca urbana e cosmopolita. **Ler História**, n. 52, p. 95-126, 2007.

Rocha, Maria Manuela. Economia moral e abastecimento: a intervenção pública no mercado de carne em Lisboa: 1850-1900. *In*: Serrão, José Vicente; Pinheiro, Magda & Ferreira, Maria



Leonardo Aboim Pires

Para uma história da frescura alimentar: indo além da subsistência e da sazonalidade em Portugal (séculos XIX-XX)

de Fátima Sá e Melo (Orgs.). **Desenvolvimento Económico e Mudança Social**: Portugal nos últimos dois Séculos. Homenagem a Miriam Halpern Pereira. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2009. p. 249-262.

Sen, Amartya. **Pobreza e fomes**: um ensaio sobre direitos e privações. Lisboa: Terramar, 1999.

Silva, Álvaro Ferreira da. Modos de regulação da cidade: a mão visível na expansão urbana. **Penélope: Revista de História e Ciências Sociais**, n. 13, p. 121-146, 1994.

Smith-Howard, Kendra. **Pure and Modern Milk**: An Environmental History Since 1900. Oxford: Oxford University Press, 2014.

Spiekermann, Uke. Redefining food: The standardization of products and production in Europe and the United States, 1880-1914. **History and Technology**, v. 27, n. 1, p. 11-36, 2011.

Truninger, Mónica. The historical development of industrial and domestic food technologies. In: Murcott, Anne, Belasco, Warren, Jackson, Peter (Eds.). **The Handbook of Food Research**. New York: Bloomsbury, 2013. pp. 82-108.

Truninger, Mónica. **Alimentação e frescura**: novas perspetivas sobre sustentabilidade alimentar. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa/Observatório de Ambiente, Território e Sociedade, 2019.

Truninger, Mónica. **Hábitos alimentares dos portugueses**. Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2020.

Veit, Helen Zoe. **Modern Food, Moral Food**: Self-Control, Science, and the Rise of Modern American Eating in the Early Twentieth Century. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013.

Velasco, Emília Maria. **O abastecimento de carne à cidade de Lisboa**. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa/Direcção Municipal de Abastecimento e Consumo, 2000.

Welch, Ross, Graham, Robin. A new paradigm for world agriculture: meeting human needs: productive, sustainable, nutritious. **Field Crops Research**, v. 60, n. 1-2, p. 1-10, 2010.

Submetido em: 10 de Agosto de 2024

Avaliado em: 28 de agosto de 2024

Aceito em: 15 de setembro de 2024