

DIETA MEDITERRÂNICA TODO O ANO

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA 2015
www.museumunicipaldetavira.tavira.pt

“DIETA MEDITERRÂNICA TODO O ANO” é um programa de atividades de salvaguarda da Dieta Mediterrânica que visa divulgar as múltiplas dimensões do estilo de vida e da paisagem cultural mediterrânica, tendo por base o seu carácter cíclico. O programa integra passeios de interpretação do território, demonstrações e oficinas em torno dos saberes-fazeres mediterrânicos. As atividades são promovidas pelo Município de Tavira e contam com a colaboração dos habitantes locais e parcerias com outras instituições, integrando o saber empírico e o saber científico.

A Dieta Mediterrânica integra a Lista Representativa de Património Imaterial da Humanidade, aprovada em 4 de dezembro de 2013. Subscreveram esta candidatura transnacional, sete Estados com culturas mediterrânicas milenares: Portugal (Tavira), Chipre (Agros), Croácia (Hvar e Brac), Grécia (Koroni), Espanha (Soria), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen).

Tavira é a comunidade representativa de Portugal.



DIETA MEDITERRÂNICA TODO O ANO

ENTRE MONTES E SERRANIAS

Passeio de interpretação do território e dos saberes

Cachopo | 28 de março de 2015 (sábado), 9h30 -17h30

Orientação: Jaquelina Covaneiro [arqueóloga, Município de Tavira], Luísa Ricardo [antropóloga, Município de Tavira], Otilia Cardeira [dinamizadora e animadora turística local] e habitantes das comunidades locais.

Apoio: Junta de Freguesia de Cachopo, Centro Paroquial de Cachopo e Associação IN LOCO.

Notas de trabalho de campo I

Alcaria Pedro Guerreiro e Mealha

De janeiro até março, é altura de lavar as terras, podar as árvores e as parreiras (que sempre se apura alguma lenha, para além daquela que se vai rabiscando no mato de cada vez que se vai à horta- tenho ainda na memória a imagem de Beatriz carregada com um molho de lenha à cabeça, mal se lhe via o rosto, tendo-o depositado perto das suas “casas”). Entretanto espera-se que as águas da chuva façam crescer as culturas de sequeiro- favas, griséus e batatas são rainhas nas cercas. Este ano há falta de água, não tem chovido. As hortas, ao pé das linhas de água, são as terras para dispôr tomate, feijão, pepino, milho,... tudo o que seja de regadio, mas isso é lá mais para abril/maio, quando já não fizer tanto frio para as culturas vingarem. Por ora, temos couves, que são a base para muitas das comidas de inverno, feitas ao fogo, e também são alimento para os animais.

Março é também o mês do cogumelo. Como se costuma dizer para estas bandas, há quem tenha o “vício do cogumelo”, o que quer dizer, que se é conhecedor dos sítios e que se possui os sentidos aguçados para o apanhar. A variedade que se colhe por aqui está debaixo de solo, não se vê facilmente, pelo menos para olhos menos treinados. Andar ao cogumelo é uma aprendizagem que se faz pela prática, com o corpo. E não se trata apenas da visão, para “detetar a terra rachada”, há o sentir da “terra mais fofa”, quando se passa por cima, como me explicou Floripes. É uma aprendizagem de anos. Claro está que não vi nem um cogumelo- por não estar “treinada” e por os meus olhos estarem fixos em Floripes. Ela ia sempre à frente. Deslocava-se veloz e airoso, encosta acima, encosta abaixo, no meio de estevas, carrascos e azedas. Leva um pauzinho para desenterrar o cogumelo. Mais parecia uma ilusionista com a sua varinha mágica. O almoço foi cogumelos com ovos e carne de porco para dar mais sabor. Cogumelos cortados finamente, ao seu gosto .



Palheiro e estrumeira pertencentes às “casas velhas” na Alcaria Pedro Guerreiro.



O forno comunitário da Alcaria Pedro Guerreiro ou, como lhe chamou José António da Palma, o “forno do povo”. Na “Relação dos fornos de pão existentes no concelho de Tavira”, datada de 1930 (Arquivo Municipal de Tavira), encontra-se o registo do “forno que é de todos do monte” na Alcaria Pedro Guerreiro.



Hortas na Mealha (meados de março)



Plantio de batata feito por Beatriz Serafina na Alcaria Pedro Guerreiro no final de janeiro.



“Futuro da Mealha”, cooperativa agrícola de rega.

APANHA E CONFECÇÃO DE COGUMELO SELVAGEM

Trabalho de campo com Floripes Coelho e Manuel Joaquim Rodrigues
Alcaria Pedro Guerreiro (Cachopo), 12 e 13 de março de 2015



FABRICO ARTESANAL DE QUEIJO DE CABRA

(Notas de trabalho de campo com Floripes Coelho e Manuel Joaquim Rodrigues)
Alcaria Pedro Guerreiro (Cachopo)
12 e 13 de março de 2015



Ordenhar as cabras. Normalmente duas vezes por dia (manhã e à tarde/noite, quando os animais se acolhem ao curral). De cada vez pode-se tirar até cerca de 2 litros de leite.



Moer o cardo e deixar a macerar em água durante a noite.



O cardo é uma planta usada para coalhar o leite. Vamos encontrá-lo na zona do barrocal e do litoral, pronto a ser apanhado por volta de maio/junho. É depois desfeito e colocado a secar.



Coar e ferver o leite. Deixa-se arrefecer, de forma a ficar morno. Quando se trata de quantidades maiores, por forma a acelerar o processo, Floripes mistura leite frio (fervido previamente), com o leite acabado de ferver. Parte da feitura do queijo decorre na "casa do fogo", um espaço central na habitação serrana. É aqui que as famílias cozinham, comem e "estão" no dia-a-dia. O fogo para além de servir para cozinhar, é usado na conservação de alimentos (o fumeiro) e para aquecer em dias de invernia.



Coar o cardo e juntar o líquido obtido ao leite fervido. Adiciona-se sal a gosto. Deixar repousar durante cerca de 40 minutos.



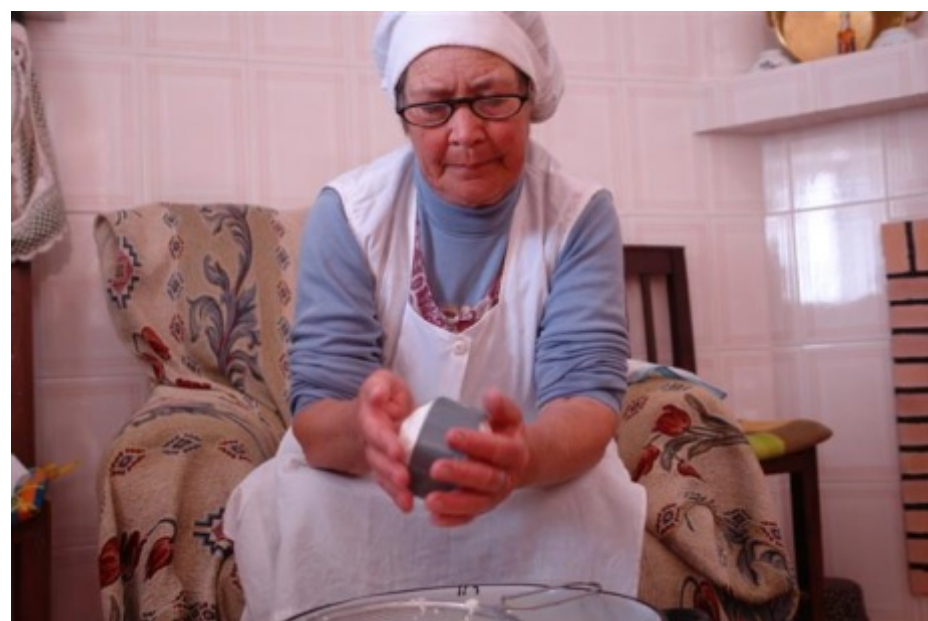
Moldar a massa (o leite coalhado) em forma de queijo. Por vezes, apura-se "chorrilho" (soro resultante do coalho do queijo) para fazer almece. Junta-se mais leite e aquece-se até fazer "borregas" (voltar a coalhar).



Chinchos (formas) e coador - utensílios para fazer queijo.



Pacientemente Floripes vai espremendo a massa para libertar o chorrilho e ficar mais consistente.



Cuidadosamente Floripes enforma a massa com o chincho.



Os queijos frescos estão prontos a comer.



Pode-se conservar o queijo secando-o. Os queijos são colocados num caniço, numa casa arejada, sendo virados todos os dias até secarem.

O queijos de Floripes e Manuel Joaquim (em números)

Os ingredientes: 10 litros de leite de cabra, 2 colheres de sopa de cardo, sal q.b.

O trabalho: dez litros de leite, tirados em cinco vezes das cabras (durante dois dias e meio, se se tratar apenas de um animal), renderam nove queijos. Cada queijo pesa, aproximadamente 300 gramas. Sem contar com o tempo gasto a ordenhar os animais e, posteriormente, no processo de secagem, no total foram cerca de oito horas de trabalho, entre ferver o leite e moldar o queijo.