

Notas Etnográficas (diário de campo, janeiro e fevereiro de 2017)

Luísa Ricardo (antropóloga, Município de Tavira)

Texto e Imagens: © Município de Tavira / Luísa Ricardo

Tudo se pendura. Tudo se guarda.

Chouriças, presunto, tomate, cebolas à réstia, alhos, ervas aromáticas para comidas ou para chás, as alfaias, os utensílios de cozinha... E depois há os objetos de devoção - retratos de familiares, imagens de santas e santos, anjos da guarda,... até o tempo, calendários e relógios (“esse pendura-se mas não se guarda” ... dizem-me).

O espaço é pequeno. O mobiliário é pouco: cadeiras; uma pequena mesa; umas quantas prateleiras de madeira; caixas para armazenar sacas e sacas de leguminosas, cereais, sementes. Caixas que eram também a base espartana para dormidas (porque nem todos teriam camas de ferro, o ferro velho que atualmente enche o olho aos colecionadores).

Por cima do lume de chão, sucedem-se fiadas de chouriças. Junto ao telhado, fiadas de tomate. Uns ovais, outros redondos, pequenos. A cor: por fora, uma paleta que vai desde o laranja claro, passando pelo amarelo até ao quase-branco; o interior é vermelho, vermelho-tomate. Chamam-lhe “tomate de inverno”. Também é conhecido por “tomate de pendura” e “tomate de guarda”.

À semelhança de outros produtos alimentares, é conservado, guardado, para durar até à próxima colheita. O frio serrano tira-lhe a cor e acentua o sabor durante o inverno.

Há ainda quem salgue e seque o tomate ao sol no verão. O sal e o sol mediterrânicos. É fácil, dizem-me. É cortar ao meio, tirar as grainhas, pôr sal e pôr ao sol. E temos tomate seco. Pronto a ser usado em qualquer altura do ano.

“Que comidas se fazem com o tomate de inverno?” (vou indagando aqui e ali)

De toda a maneira e feitio se come este tomate: numa “cozinhas de batatas” com *as carnes dentro* ou *de fora*, guisado com carne, em salada, num “jantarinho de grão” e tudo o que o gosto vá ditando - arroz de tomate, com coelho frito, com alho, pelado e bem apurado, e o que vale para o coelho, vale para outra caça- perdizes, tordos, ...



Tudo se pendura tomate e utensílios domésticos (Maria José Gonçalves, Montinho Cravo, 01/02/2017).

(31 de janeiro de 2017) Hoje fui ter com Beatriz ao monte. Era quase meia dia e já se comia na sua casa. Mais exatamente na casa do fogo. Uma cozinha de batatas e azeitonas com pão, para si e para o marido. Perguntei-lhe como é que fazia, a sua receita:

“Põe-se o tempero numa sertã [tacho de alumínio]. O tempero é o azeite e, se às vezes calha, uma *coisinha* de banha. Junta-se cebola, louro, um tomate ou dois, salsa, coentros e batatas. Põe-se numa tijela por cima de umas migas de pão. Às vezes acompanho com uma costela [de porco]”

Num lado, varais com chouriças, as tão cobiçadas chouriças, que por tal nem tiveram direito a fotografia. Noutro lado, dispõem-se fiadas de cachos de tomate. Beatriz tinha duas qualidades de tomate: uma maior, cuja semente tinha sido dada pelo senhor José N. (de um monte vizinho) e outro mais pequeno. Os pequenos são de semente que guarda de um ano para o outro. Em fevereiro, semeia - coloca a semente numa caixa com estrume, para dar a planta. Em final de abril/início de maio é altura de dispor as tomateiras, de as pôr na terra. Podendo-se ou não armar. Beatriz armou alguns.

Fui inquirindo pessoas sobre o processo. Não varia muito. Não se dispõe tudo ao mesmo tempo, diz-me Floripes [Coelho]. No verão o tomate está pronto a apanhar. A apanha dura até ao final de agosto, início de setembro. O tomate que não for para comer fresco, não se pode deixar amadurar muito na horta - apanha-se e mete-se logo no varal. Ou então seca-se ao sol.



Maria Henriques Gonçalves (Mealha, 01/02/2017).



Tomate de inverno (Alcaria Pedro Guerreiro, 31/01/2017).





Beatriz Inácia, tecelã (Mealha, 01/02/2017).





Isaltina Guerreiro Palma mostra o seu tomate seco. (Mealha, 01/02/2017).





Custódio Campos e a sua colheita de “tomate de guarda” (Cachopo, 26/03/2014)



Reunião de preparação das “Cozinhas Mediterrânicas” na cooperativa “O futuro da Mealha” (Mealha, 24/01/2017).