

Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica Passeio (Folheto de apoio)

MUSEU MUNICIPAL DE TAVIRA 2014
www.museumunicipaldetavira.tavira.pt

Atividade integrada no ciclo de passeios e oficinas sobre os saberes-fazer da cozinha mediterrânica "Passeios e Comeres da Dieta Mediterrânica", desenvolvido no âmbito da exposição "Dieta Mediterrânica- Património Cultural Milenar". O que é a Dieta Mediterrânica? A exposição responde a esta questão dando a conhecer as suas múltiplas dimensões: o conceito de espaço cultural e de estilo de vida mediterrânico milenar, um património cultural imaterial transmitido de geração em geração e os seus aspetos sociais e religiosos, os alimentos sagrados e as suas simbologias, os produtos do mar e da terra que dão suporte a um regime alimentar de excelência reconhecido pela OMS Organização Mundial de Saúde.

A *Dieta Mediterrânica* integra a Lista Representativa de Património Imaterial da Humanidade, tendo sido inscrita em 4 de dezembro de 2013. Tavira é a comunidade representativa de Portugal. 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).



Da terra e da água

Da serra ao litoral, as hortas pontuam a paisagem de Tavira- de talho diferente, conforme a sua dimensão, localização ou propósito (seja para consumo familiar e/ou comércio).

A horta de Leonilde e Luís Serafim Madeira é de cariz familiar, produz para o gasto da casa. Fica no "monte", propriedade da família de Leonilde, que terá cerca de duzentos anos. Trata-se de uma paisagem cheia de histórias e acontecimentos. Os valados que delimitam a propriedade e as árvores em redor da horta, tem idades marcadas por namoros, casamentos e outras referências biográficas. Aqui vamos encontrar também a herança de uma agricultura de um "tempo longo", pouco mecanizada, lado a lado com inovações tecnológicas relativamente recentes.

A propriedade, em si, conta-nos a história de mudanças na agricultura, nomeadamente as que se prendem com a conquista de terrenos para regadio- uma vinha com pomar de sequeiro misto foi transformada numa pequena horta, preparada com uma estufa, cuja produção era escoada nos mercados locais. Os contextos e as vidas mudam e, como se referiu, atualmente produz apenas para gasto da casa.



As lides da terra estão intimamente ligadas à disponibilidade de água. No monte de Leonilde e Luís coexistem vários os sistemas de captação e acumulação de água. Há uma cisterna que armazena a água das chuvas e que, durante muito tempo, antes de haver água canalizada, garantiu o seu fornecimento para uso da casa. Há um tanque que continua a ser usado para rega no entanto a captação de água é feita através de bomba elétrica, num furo um pouco mais distante da casa; a água é conduzida para o tanque e, através de outro motor, é distribuída na horta. Aqui a rega é feita gota-a-gota. O furo foi feito após a eletrificação desta zona rural que decorreu no início da década de oitenta (1982/83).

O monte situa-se no barrocal algarvio, zona com características particulares no que diz respeito aos solos, clima e regime de águas, por contraposição à serra e ao litoral. A serra, geologicamente marcada pelos xistos e grauvaques formando solos impermeáveis à água, é pontuada por águas de superfície. Dos relevos íngremes da serra, transitamos para as colinas e vales do barrocal e depois para os terrenos baixos e planos do litoral. As águas vindas da serra, arrastando materiais resultantes da erosão, infiltram-se nos solos cálcarios, porosos, do barrocal, formando grutas e algares- em suma, um sistema muito rico de águas subterrâneas. O barrocal, protegido do frio, pela serra, gozando de um inverno moderado, também pela sua proximidade com o mar, é favorável a uma agricultura de sequeiro na encosta e a culturas irrigadas nas várzeas aluviais.



Em março, as terras parecem estar vazias. Vemo-las preparadas- aguardam as sementeiras. Março é o mês do ano em que se fazem mais sementeiras. Luís Serafim já plantou cebola (branca e roxa), tomate, pimento, abóbora e frade (nome dado a uma variedade de abóbora), melancia e melão. Por estes tempos, são as culturas de sequeiro que *vigoram* nas hortas- as favas e as ervilhas são quase que um imperativo nas hortas do barrocal. Talvez por isso tenham, por estas bandas, outros nomes: «Ervilha é griséu e chícharo é ervilha». Dos primeiros apuram-se variedades- Leonilde tem griséu de albufeira e griséu doce:

«O griséu doce era uma variedade que havia antigamente, que era assim a vagem enrolada. Comia- se tudo. A casquinha toda. Uma casca doce, fina, macia. Que a gente pegava assim, tirava o pinco e a ripinha do lado. E este griséu doce, antigamente era assim, puxava-se, fazia-se aquilo e depois cozia-se tudo junto. Com vagem e tudo. [...] Fazia-se com arroz, com massinha, tipo uma sopa. Com ovos é mais o griséu.»



Favas (em cima). Griséus doces (à direita).



Sementeira de abóbora e frade. Recolha de sementes de abóbora.

“Apontamentos de campo- sementeira de abóbora e frade (variedade de abóbora) feita por Luís Serafim” (10 de março de 2014)

O terreno para a sementeira foi preparado no início de março com uma fresa (alfaia que mobiliza o terreno e corta a erva existente). A erva cortada, maioritariamente, a “santa noite”, rica em azoto, ficou na terra, servindo como adubo verde.

O rego para a sementeira da abóbora e do frade foi feito com um trator com charrua. Tem cerca de 25/ 30 cm de profundidade. Usam-se canas como pontos de referência, para fazer os regos direitos- são colocadas verticalmente nos extremos das linhas a abrir. Foi colocado estrume no rego em função do espaço que as plantas deverão ter entre si (o compasso). No caso da abóbora e do frade que dão uma rama muito comprida, o compasso é de cerca de 1,20m. De seguida faz-se o “camalhão” (elevação de terra): enterra-se o estrume com a enxada, desfazendo os torrões maiores para a terra ficar fofa (foto 1 e 2).

Luís abre a casola (cova) onde ficarão as sementes; fá-lo com o calcanhar porque, apertando a terra, esta retém mais facilmente a água (foto 3). Segue-se a rega para humedecer a terra (foto 4). Coloca sementes de frades e de abóbora na mesma casola; quando nascerem são diferenciáveis pelo tipo de rama. As sementes, guardadas do ano anterior, haviam sido recolhidas e secas. Foram colocadas em água, no dia anterior (fotos 5 e 6). Tapa com terra sem torrões. Depois marca com um círculo, o sítio das sementes para depois regular a rega (foto 7).

Enquanto Luís esteve na horta, Leonilde preparou o almoço. Da ementa fazia parte a sopa (como é costume todos os dias). A de hoje levava espinafres, colhidos de fresco, e abóbora. Depois de examinada a qualidade da abóbora, foram apuradas as sementes para secar. Para o ano serão lançadas à terra (foto 8 e 9).



Humidificar a pimenteira, semeada em turfa.

Plantar tomateiras e pimenteiros.

Os ciclos (Sementeira / Plantação | Germinação | Colheita)

- Griséus, griséus doces e favas (de sequeiro)
Normalmente são semeadas em Novembro- “São Martinho, fava e linho” - e alimentadas pelas águas das chuvas. São os primeiros *indicadores* das meteorologias incertas. Este ano o tempo tem sido muito seco. Os griséus foram semeados em outubro. Atualmente alguns estão em flor, já aparecem também as primeiras vagens, no entanto já deveriam estar em plena produção. As favas foram igualmente semeadas em outubro. Tiveram de ser regadas. Levaram mais de 20 dias para germinar; em tempo normal, germinariam ao final de uma semana, duas semanas.

- Culturas de regadio
A cebola roxa foi plantada em meados de fevereiro, a cebola branca em princípio de março. Já se conta ter cebola para comer entre o final de abril e meados de maio.
Das tomateiras e pimenteiros, plantados no princípio de março (dia 8), conta-se saborear os primeiros tomates e pimentos, em meados de junho. Luís Serafim, tal como outros agricultores, não planta/ semeia tudo de uma vez, fá-los em várias vezes, de forma a ter os alimentos em diferentes tempos.
Das abóboras e frade plantados no princípio de março (dia 10), prevê-se a colheita para final de agosto, início de setembro.
Do melão e da melancia plantados no princípio de março (dia 11), prevê-se a colheita para início de julho.



A estrumeira. As práticas agrícolas estiveram desde sempre ligadas à criação de animais- algum do gado ajudava nos trabalhos do campos e contribuía para a produção de estrume, em simultâneo, os restos da casa e do campo eram (e são) parte substancial do seu alimento.

O compasso do tomateiro e a rega gota-a-gota ajustados.

Fontes: Entrevistas com Luís Serafim Madeira e Leonilde Madeira (março de 2014)
Bibliografia:
Tomé, Sónia. 2012. *A Água Dá, a Água Tira- Um Estudo Sobre a Cultura Tradicional da Água no Barrocal Algarvio*. Ed. de autor.
Cavaco, Carminda. 1976. *O Algarve Oriental. As Vilas, o Campo e o Mar*. Vol. I. 2 vols. Faro: Gabinete do Planeamento da Região do Algarve.
****Elaborado por Luísa Ricardo (antropóloga, CMT) para o Inventário do Museu Municipal de Tavira, março de 2014.
Imagens: © Município de Tavira / Luísa Ricardo