

Saber Fazer

Cozinha e Alimentação

Papas de Milho



Local de recolha: Cachopo, Tavira

Ingredientes:

Água, Farinha ou Carolo de Milho, Sal.

Uma mão cheia de farinha por pessoa. Água e sal a gosto.

Acompanhamentos:

Papada de Porco (Entremeada) frita, Água de Mel.

Preparação:

Num tacho baixo coloca-se água fria, sal e mistura-se a farinha ou carolo de milho. Leva-se ao lume. Quando começa a ferver baixa-se o lume e mexe-se um pouco para não queimar no fundo. Deixa-se ao lume brando até que a superfície comece a fazer uma crosta com bolhas grandes (a barriguinha de velha). É altura de apagar o lume, tapar o tacho com um pano e deixar repousar um pouco. Está pronto a servir, acompanhado por papada frita, figo seco, água de mel e outros alimentos. Nesta receita, a informante incorporou gordura de porco derretida. Também se usa azeite para acrescentar algum sabor nas papas. Na costa do Algarve a preparação das papas é mais rala, com mais água, chamando-se xarém.



Origem/Historial

O cultivo do milho chegou à Península Ibérica com Cristóvão Colombo. Com uma alta produtividade e como não se pagavam impostos sobre o seu cultivo - ao contrário do trigo, centeio e cevada – o milho implementou-se em todo o território nacional com grande rapidez durante o século XVI. Esta adoção do milho pelos agricultores portugueses enriqueceu o regime alimentar das populações pobres. Foram os portugueses que difundiram o milho pelo mundo.

As aplicações culinárias do milho desenvolveram-se com igual rapidez. No Algarve e no resto do país encontramos hoje memórias da produção doméstica de farinha e carolo de milho com uma mó manual – a molinete – já usada pelos romanos. Nos relatos que recolhemos no Cachopo, Tavira, afirma-se que o seu uso era quotidiano: pela noite a família revessava-se a trabalhar na mó para produzir a farinha que seria usada no dia seguinte para fazer as papas de milho.

As memórias relacionadas com as papas de milho são ambivalentes: por um lado os informantes reconhecem o valor alimentar desta comida mas também lhes lembra um tempo muito difícil e de grande pobreza em que eram obrigados a comer as papas todos os dias por não haver mais nada. Eram as papas que davam a energia necessária para passar o dia de enxada na mão, retirando de um terreno pobre o sustento familiar. O acompanhamento das papas era conseguido ao sabor dos recursos do momento: um pouco de banha, um pouco de entremeada, um fio de azeite, mel ou água-mel.

Hoje o uso das papas de milho conhece uma reapropriação pelas novas gerações que as usam como acompanhamento de refeições.

Ficha técnica:

Entrevista: Filomena Sousa

Vídeo e Realização: José Barbieri

Informante: Otilia Cardeira.

Facilitadores: Museu Municipal de Tavira, Jorge Queiroz, Corinne Romeira, Luísa Ricardo

Local da recolha: Cachopo, Tavira.

Ligação ao site:

<http://www.memoriamedia.net/index.php/papas-de-milho>