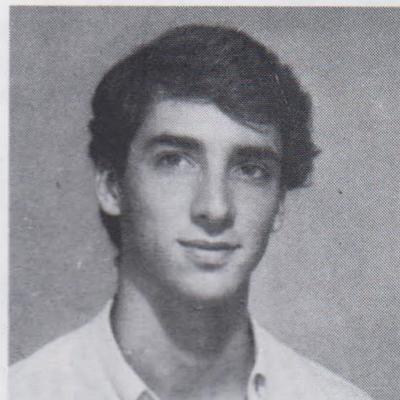


Salada de tomate assado

António Pedro Graça



*5 tomates médios; 2 pimentos médios; 1 cebola;
2 colheres de sopa de vinagre de vinho;
4 colheres de sopa de azeite; sal; orégãos.*

Assam-se os tomates e os pimentos na brasa, retirando-se as peles queimadas. Cortam-se os tomates em gomos e os pimentos em tiras largas. Colocam-se os pimentos meia-hora num recipiente com água, vinagre e sal. Numa saladeira deita-se o tomate, o pimento e a cebola (cortada em meias rodélas).

Tempera-se com sal grosso, vinagre, azeite e orégãos.

M.L.M

A história do tomate é no mínimo curiosa. Isto, porque ao contrário do que poderiam supor os mais acérrimos defensores da causa latina, nem sempre tivemos tomates. Ou seja, até meados do século XIV não existiam por estas bandas tão ilustres frutos. Os que existiam encontravam-se algures na região andina do Equador, Peru e Bolívia, até que os espanhóis, após a conquista do México, os trouxeram para a Europa. Após diversos aperfeiçoamentos, esta planta (*Lycopersicon esculentum* Mill), adquiriu apreciável importância económica, estendendo-se a todo o planeta.

Hoje, o tomate é símbolo da cultura meridional e, juntamente com a trindade - cebola, alho e azeite, inicia grande parte dos rituais gastronómicos do nosso receituário popular. Ou seja, em pouco menos de 500 anos, um produto amargo, conhecido como «erva do diabo», com formas silvestres que davam frutos com poucos centímetros de diâmetro, transformou-se num ingrediente essencial da alimentação do sul. Para isso contribuiu a capacidade de adaptação da planta aos solos, a riqueza em água dos frutos que permitia a sua incorporação

em processos culinários ancestrais como a fritura em azeite, e a sua ligeira acidez, sabor apreciado desde sempre pelos latinos.

O comer meridional fez-se pois de inúmeras adaptações e incorporou sempre que tal foi conveniente, novos produtos e técnicas culinárias. Daí que não se possa falar de sabores milenares na bacia mediterrânica, mas sim de sucessivas tentativas de conciliar as ausências e abundâncias cíclicas de determinados produtos. Esta sazonalidade de oferta que tem o seu pico na Primavera, enquadrada por uma série de rituais alimentares religiosos que trespassam o Corão e a Bíblia, permitiam ao pastor e ao agricultor, sobreviver.

Esta era, pois, uma alimentação de sobrevivência.

Actualmente, as novas técnicas de conservação e a velocidade de transporte prestam-se a eliminar definitivamente estas ausências cíclicas, colocando-nos todo e qualquer género alimentar, pronto a consumir em qualquer altura do ano.

Estamos perante um novo cenário alimentar onde abundam os produtos alimentares empacotados, os alimentos outrora escassos como a carne e o leite e onde as ausências se chamam agora: tempo, co-

nhecimentos e produtos frescos. Esta revolução de produtos e conceitos não demorou 500 anos. Foi rápida, muito, muito rápida. Tão rápida que impediu o aparecimento dos ajustes necessários, favorecendo o aparecimento das recentes patologias do excesso: a obesidade, as doenças cardiovasculares, oncológicas e diabetes.

Neste cenário de receio e instabilidade, o apelo ao que é antigo e nacional seduz e mobiliza. Mas fornece poucas soluções. Os produtos frescos nacionais, apesar da sua superior qualidade, são mais caros. A maioria dos jovens com idade inferior a 30 anos já não sabe comprar produtos frescos, muito menos cozinhá-los, e o tempo necessário para apurar técnicas, esse é, cada vez, mais escasso.

Estas questões da alimentação algarvia são complexas. Exigem uma política concertada que reformule as cantinas escolares, os programas escolares a nível regional, a formação dos professores e outros funcionários escolares responsáveis pela alimentação e seu ensino, o apoio concedido à distribuição e comercialização dos produtos alimentares algarvios de qualidade, os horários laborais e o papel da mulher na família, o ensino da gastronomia a nível das escolas de hotelaria, a arquitectura local e o espaço concedido às áreas de preparação e consumo de alimentos.

Este é um debate urgente, por onde passa a regionalização e esquecido pelos políticos que nos têm governado nestes últimos anos.

Até breve